

COMUNE DI VIGNOLA

(Prov. di Modena)

CONVENZIONE TRA IL COMUNE DI VIGNOLA E

L'ASSOCIAZIONE "CONSORTERIA DELL'ACETO BALSAMICO

TRADIZIONALE DI SPILAMBERTO"

PER LA CONDUZIONE DELL'ACETAIA COMUNALE "CITTA' DI

VIGNOLA" E LA VALORIZZAZIONE DELL'ARTE DELL'ACETO BALSAMICO

TRADIZIONALE DI MODENA E DELL'AGROMELA DI VIGNOLA

L'anno duemiladiciotto, addì sedici del mese di maggio in Vignola nella sede Comunale – Via Bellucci n. 1, con la presente scrittura privata da registrarsi in caso d'uso ai sensi dell'art. 5 secondo comma del D.P.R. 26.4.1986 n. 131,

TRA

- il **COMUNE DI VIGNOLA**, C.F. e P.IVA 00179790365, con sede in Vignola – Via Bellucci n. 1, in quest'atto rappresentato da ISEPPI Francesco, nato a Marano s/P (MO) il 16/02/1959, Funzionario Delegato del Servizio Sport, Associazionismo e Gemellaggi, il quale agisce esclusivamente in tale sua veste e in esecuzione della Deliberazione di Giunta Comunale n. 51 del 23.04.2018 (di seguito denominato brevemente **Comune**);

E

- l'**ASSOCIAZIONE "CONSORTERIA DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI SPILAMBERTO"**, C.F. 94061360361, con sede in Spilamberto – Via Roncati n. 28, in quest'atto legalmente rappresentata dal Presidente Gran Maestro FINI Maurizio, nato a Ravarino (MO) il 24.11.1948, domiciliato per il presente atto presso la sede della

Consorteria, il quale agisce per sé e per la Consorteria (di seguito denominata brevemente **Consorteria**);

VISTA

la Deliberazione di Giunta Comunale n. 25 del 4.03.2013 con la quale veniva approvata la convenzione, di durata quinquennale, tra il Comune di Vignola e la Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto per la conduzione e la valorizzazione dell'Acetaia Comunale "Città di Vignola", ubicata presso la sede del Municipio di Vignola - Via Bellucci 1 "Altana dell'Orologio"; dando atto che il Funzionario del Servizio Sport-Turismo avrebbe provveduto alla relativa stipula in nome e per conto dell'Amministrazione Comunale;

PREMESSO CHE

- nell'Acetaia Comunale "Città di Vignola" sono presenti barili, organizzati in batterie, predisposte per la produzione di:

a) Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, prodotto radicato e diffuso capillarmente in tutto il territorio Modenese (prodotto certificato ABTM-DOP codice identificativo acetaia ABTM335);

b) Agromela di Vignola, prodotto riconducibile alle tradizioni "contadine" locali in quanto ottenuto nel passato utilizzando mele di scarso valore commerciale (scarse dimensioni, difetti di maturazione, difetti visivi, ecc.);

- l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e negli ultimi decenni anche l'Agromela di Vignola, prodotti oggetto di lunghissimi anni di invecchiamento in cui si mescolano storia, tradizioni, abilità, saperi, curiosità, creatività, piccoli segreti, pazienti attese, sono stati recentemente in grado di destare l'attenzione e l'interesse di una cerchia sempre più ampia di persone, tra cui

studiosi, cultori, turisti o semplici amanti delle cose buone;

- l'Amministrazione Comunale:

a) consapevole di questa crescente attenzione, al fine di favorire il perpetuare delle tradizioni locali, si pone in collaborazione con la Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto nell'ottica di promuovere e valorizzare l'arte e la cultura dei prodotti summenzionati;

b) ritiene la promozione di iniziative, eventi e manifestazioni a rilevanza locale e/o nazionale sulla valorizzazione dei prodotti tipici del territorio, ed in particolare quelli relativi al settore enogastronomico, un valido strumento per la promozione turistica considerando come l'ABTM e l'Agromela di Vignola risultino essere risorse particolarmente pregevoli e rinomate in grado di richiamare nel territorio locale un vasto pubblico di estimatori, italiani e stranieri, dell'eccellenza dei prodotti tipici Modenesi;

- fin dal 1967 l'Associazione denominata "Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto:

a) promuove, organizza e sostiene in tutti i modi possibili, iniziative e manifestazioni dirette alla tutela e alla valorizzazione dell'ABTM, nonché alla diffusione della sua conoscenza nel rispetto assoluto della tradizione, svolgendo corsi di formazione e di approfondimento sul Balsamico;

b) tramite i propri soci, di comprovata e indiscussa professionalità e competenza, residenti nei Comuni Modenesi, valorizza l'ABTM collaborando ad iniziative promosse anche dalle Amministrazioni Comunali;

Tutto ciò premesso;

SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE

ART. 1 - Riconosciute le premesse quale parte integrante e sostanziale del

presente atto ed al fine di mantenere viva, valorizzare e diffondere, la specifica tradizione culturale dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e dell'Agromela di Vignola, il Comune di Vignola e la Consorteria, intendono collaborare nella conduzione, non a scopo di lucro, dell'Acetaia Comunale, ubicata presso il Municipio di Vignola - Via Bellucci "Altana dell'Orologio", come da allegata planimetria (allegato A), la quale ospita n. 3 batterie, di cui:

- n. 2 batterie ABTM – DOP, composte da n. 12 botti (compreso badesse), contenenti mosto d'uva fermentato e/o acetificato ricavato da uve del territorio ed ottenuto con procedimenti tradizionali, nel rispetto del Disciplinare previsto per la D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) al fine di mantenere le certificazioni previste per legge;

- n. 1 batteria di Agromela di Vignola, composta da n. 7 botti (compreso badessa).

ART. 2 - Entro 15 gg. dall'affidamento, la Consorteria ed il Comune, tramite i propri rappresentanti, provvederanno:

- alla ricognizione in sopralluogo dei locali, impianti, infissi, arredi ed attrezzature destinate all'Acetaia, con verifica dello stato d'uso e manutenzione;

- alla redazione di un inventario dei beni mobili ed immobili;

- alla redazione di specifico inventario botti e relativa giacenza prodotto (ABTM e "Agromela di Vignola");

- all'individuazione dei soci residenti sul territorio, abilitati alla conduzione dell'Acetaia.

Le operazioni sopra descritte dovranno risultare da apposito verbale redatto

in doppio originale, debitamente sottoscritto dalle parti.

ART. 3 - La Consorteria incarica un gruppo di propri soci, residenti sul territorio, di comprovata competenza ed esperienza, abilitati nella conduzione di acetaie e qualificati con il titolo di Maestri Assaggiatori o Assaggiatori, cui affidare la conduzione dell'Acetaia (vedasi art. 1) nel rispetto del disciplinare vigente, i quali a loro volta nominano un proprio Coordinatore che avrà il compito di tenere le relazioni con l'Amministrazione Comunale, e di organizzare il gruppo di lavoro. Eventuali future modifiche o sostituzioni, saranno oggetto di successive comunicazioni.

Detti soci operano in forma volontaria ed assolutamente gratuita.

ART. 4 - La Consorteria, a fronte di una pluriennale esperienza e di una tradizionale arte e competenza, per tutta la durata della convenzione, si fa carico della conduzione in forma assolutamente gratuita, nonché della gestione tecnico-scientifica dell'Acetaia, tramite i propri soci incaricati, seguendo tutte le fasi della maturazione ed invecchiamento, oltre ad attuare tutte le iniziative utili per far conoscere e valorizzare l'ABTM.

In particolare, si farà carico:

- dell'eventuale preparazione di ulteriori barili e della loro giusta collocazione;
- dell'eventuale avviamento e della successiva conduzione dei barili stessi, in particolare curando e provvedendo alle consuete manutenzioni "balsamiche" in base all'esperienza, per ciò che concerne le manutenzioni e le pulizie ambientali, viceversa, sulla base del manuale HCCP;
- delle operazioni annuali di rinalzo con mosto cotto, mosto fermentato o acetificato, provenienti da Cantine in grado di produrre apposite

Certificazione atta a garantire il rispetto del Disciplinare DOP; in caso di necessità gli stessi mosti potranno provenire direttamente dalla Consorceria stessa con le medesime modalità delle Cantine. L'acquisto del mosto necessario sarà a carico del Comune di Vignola;

- delle operazioni annuali di rinalzo anche della batteria di Agromela di Vignola con mosto cotto di mele, mosto di mele fermentato o acetificato, provenienti da produttori locali. Per tali operazioni i soci della Consorceria potranno chiedere collaborazioni/consigli ai soci dell'Associazione Agromela di Vignola. L'acquisto del mosto necessario sarà a carico del Comune di Vignola);

- della disponibilità per visite guidate concordate e programmate con il Comune e di eventuali visite straordinarie comunicate e/o richieste con congrui margini di tempo;

- di accogliere, collaborando con l'Amministrazione, nuove proposte in ordine ad iniziative utili alla diffusione e conoscenza dell'ABTM e dell'Agromela di Vignola.

Si impegna:

- a fare formazione sull'ABTM o ad aggiornare (se previsto) eventuali guide turistiche del territorio;

- a controllare scrupolosamente che, al termine delle visite, le luci vengano spente e che le porte siano chiuse a chiave;

- a garantire che i soci preposti a condurre le visite, abbiano un aspetto ed un contegno decoroso e che evitino comportamenti (atteggiamenti, atti o discorsi) che possano risultare lesivi per il Comune o la Consorceria stessa;

- a presentare al Comune relazione annuale sulla gestione e relativo piano di

eventuali manutenzioni straordinarie;

- a presentare annualmente, entro il 30 Aprile, la richiesta scritta del contributo, fornendo relazione di cui sopra, dichiarazione ai sensi della normativa anticorruzione, dichiarazione sul regime e trattamento fiscale del contributo stesso;

- a registrare, a cura del Coordinatore, su apposito registro tutte le attività effettuate in Acetaia, al fine di tramandare ogni utile informazione ed operazione, comprese le annuali analisi tecniche (acidità e brix) e le giacenze di prodotto presenti nei singoli barili sia quelle mantenute in contenitori di vetro (prodotto maturo destinato all'imbottigliamento e/o a degustazioni);

- ad effettuare i dovuti controlli sul prodotto che il Comune definisce di conferire al Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena giunto a maturazione per procedere all'imbottigliamento di ABTM-DOP, operando nel pieno rispetto del Disciplinare di produzione dell'ABTM;

- a stipulare con primario Assicuratore, le seguenti coperture assicurative:

Responsabilità Civile verso Terzi (RCT): per danni arrecati a terzi (tra cui il Comune di Vignola) in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta ed oggetto della presente convenzione, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata, tra cui la conduzione dei locali, spazi e beni tutti consegnati. Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a Euro 1.000.000,00 per sinistro;

Infortunati: a favore dei soci, collaboratori, volontari iscritti o meno all'Associazione.

Le precitate polizze obbligatorie, dovranno avere effetto dalla data di inizio delle attività e durata sino alla scadenza della convenzione, compresi eventuali rinnovi e/o proroghe.

L'operatività o meno delle coperture assicurative predette, e/o l'eventuale approvazione espressa dall'Amministrazione sull'assicuratore prescelto dall'Associazione, non esonerano la medesima dalle responsabilità di qualunque genere su di essa incombenti, né dal rispondere di quanto non coperto – in tutto o in parte – dalle suddette coperture assicurative, avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Prima dell'avvio dell'attività e con almeno 5 giorni di anticipo rispetto ad ogni scadenza anniversaria delle polizze sopra richiamate è fatto obbligo all'Associazione di produrre al Servizio Sport, Associazionismo e Gemellaggi idonea documentazione (quietanza o nuovo contratto sottoscritto con primaria Compagnia) attestante la piena validità della copertura assicurativa sino alla data di scadenza della presente convenzione, compresi eventuali rinnovi e/o proroghe.

ART. 5 - Il Comune si fa carico e si impegna a:

- riservare l'accesso di terzi in Acetaia, ovvero ai locali di produzione di prodotto alimentare, solo in presenza dei soci autorizzati alla conduzione, salvo particolari esigenze concordate, al fine di prevenire atti illeciti o semplicemente maldestri, garantendo in tal modo la salubrità del prodotto Aceto e la salvaguardia del patrimonio Comunale;

- concordare la presenza di soci autorizzati in occasione di ogni iniziativa promozionale, didattica, mostra o quant'altro venga messo in campo;

- predisporre apposito registro di Entrata-Uscita ove registrare l'accesso dei

	visitatori accompagnati dai soci autorizzati;	
	- erogare anticipatamente alla Consorceria, stante la necessità di affrontare	
	le spese per l'acquisto di materiali e/o mosto certificato, in un'unica rata,	
	l'importo complessivo di un contributo onnicomprensivo di Euro 350,00 (
	trecentocinquanta) che verrà annualmente concesso entro il 30 Luglio di	
	ogni anno, a copertura delle spese sostenute e per il rimanente quale	
	contributo per le attività svolte;	
	- garantire il corretto funzionamento e l'eventuale adeguamento	
	dell'impiantistica elettrica e idraulica;	
	- farsi carico degli oneri relativi alla manutenzione ordinaria e straordinaria	
	dei locali o delle batterie ed all'eventuale implementazione concordata di	
	nuove attrezzature o batterie, nonché dei consumi relativi alle utenze (luce,	
	acqua, gas);	
	- utilizzare l'Aceto giunto a maturazione ed imbottigliato, in forma	
	istituzionale destinandolo a enti o persone, quale veicolo di promozione e	
	valorizzazione, esclusa qualsiasi forma di commercializzazione;	
	- farsi carico delle spese annuali di adesione al Consorzio Tutela Aceto	
	Balsamico Tradizionale di Modena;	
	- farsi carico degli oneri assicurativi relativi alla copertura che gli deriva ai	
	sensi di legge in qualità di proprietario dei beni (struttura, botti,	
	attrezzature, ecc.) per danni provocati a terzi, visitatori e volontari	
	compresi.	
	ART. 6 - La validità temporale della presente convenzione è fissata in anni	
	10 (dieci) a decorrere dalla data di stipula. Entro il secondo anno	
	anteriore la scadenza, le parti si impegnano a verificare le condizioni per	

la proroga della convenzione stessa.

ART. 7 - L'eventuale risoluzione anticipata della presente convenzione dovrà essere specificatamente concordata tra l'Amministrazione Comunale e la Consorceria.

ART. 8 - Tutte le spese inerenti, conseguenti e comunque connesse alla registrazione della presente convenzione sono a carico dell'Amministrazione Comunale.

ART. 9 - Il presente atto composto da n. 9 (nove) pagine scritte per intero e da n. 24 (ventiquattro) righe della pagina 10 (dieci), oltre a un allegato composto da n. 2 facciate (All. A), sarà annotato nell'apposito registro delle convenzioni conservato presso il Servizio Segreteria Generale del Comune di Vignola.

Il presente accordo viene regolarizzato ai fini dell'imposta di bollo attraverso l'apposizione di n. 3 contrassegni di € 16,00 ciascuno, che viene apposto sulla copia analogica.

Letto, approvato e sottoscritto.

per COMUNE DI VIGNOLA

Il Funzionario Delegato del Servizio Sport, Associazionismo e Gemellaggi

(Francesco ISEPPI)

per ASSOCIAZIONE "CONSORTERIA DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI SPILAMBERTO"

Il Presidente

(Maurizio FINI)