

REGIONE SICILIANA



ISTITUTO REGIONALE DEL  
VINO E DELL'OLIO



**TARIFFARIO PRESTAZIONI**

**LABORATORI MULTISITO IRVO**

| <b>DENOMINAZIONE PROVA</b>                                      | <b>MATRICE DI PROVA</b>       | <b>METODI DI PROVA</b>   | <b>PREZZO UNITARIO IN EURO (IVA ESCLUSA)</b> |
|---|-------------------------------|--|--|
| Titolo alcolometrico volumico                                   | Vino                          | OIV MA-AS312-01A R 2009 p.to 4B  | 14,00  |
| Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo <sup>1</sup> ) | Vino                          | OIV MA-AS312-01A R 2009 p.to 4B + OIV MA-AS311-02 R2009                        | 6,00   |
| Titolo alcolometrico volumico                                   | Bevande spiritose             | Reg CE 2870/2000 19/12/2000 GU CE L333 29/12/2000 All.1 App. I + App. II Met B | 14,00  |
| Titolo alcolometrico volumico                                   | Fecce, vinacce                | DM Ministero Agricoltura e Foreste 12/03/86 GU N° 161 14/07/1986 Met. II       | 14,00  |
| Titolo alcolometrico volumico                                   | Aceti                         | OIV RESOLUTION OENO 56/2000  | 14,00  |
| Determinazione chimica dell'etanolo                             | Mosti, mosti concentrati, MCR | Reg CE 606/2009 10/07/09 GU CE L193 24/07/09 All. IV p.to B lett. e            | 24,00  |
| Cationi totali  | MCR                           | Reg CE 606/2009 10/07/09 GU CE L193 24/07/09 All. IV p.to B lett. a            | 18,00  |
| Conducibilità   | MCR                           | Reg CE 606/2009 10/07/09 GU CE L193 24/07/09 All. IV p.to B □lett. b           | 10,00  |
| Meso-inositolo  | MCR                           | Metodo HPLC  | 30,00  |
| Idrossimetilfurfurolo   | MCR                           | Reg CE 606/2009 10/07/09 GU CE L193 24/07/09 All. IV p.to B □lett. c           | 24,00  |
| Tenore zuccherino   | Mosti, MC,MCR                 | OIV MA-AS2-02 R 2012   | 7,00   |
| Saccarosio  | Mosti, MC,MCR                 | OIV MA-AS311-03 R 2009   | 30,00  |
| Anidride solforosa libera                                       | Vino                          | OIV MA-AS323-04B R 2009  | 7,00   |
| Anidride solforosa totale                                       | Vino                          | OIV MA-AS323-04B R 2009  | 14,00  |
| Estratto secco totale   | Vino, mosto                   | OIV MA-AS2-03B R 2012  | 14,00  |
| Estratto non riduttore  | Vino, mosto                   | OIV MA-AS2-03B R 2012 + OIV MA-AS311-02 R 2009                                 | 18,00  |
| Estratto secco totale   | Aceti                         | OIV RESOLUTION OENO 57/2000  | 17,00  |
| Estratto secco totale nelle bevande spiritose                   | Bevande spiritose             | Reg.2870/00/CEE All. II GU CEE n° 333 29/12/2000                               | 14,00  |
| Glucosio e fruttosio  | Vino                          | OIV MA-AS311-02 R 2009   | 30,00  |
| Massa volumica e densità relativa a 20°C                        | Mosto, vino                   | OIV MA-AS2-01A R 2012 p.to 5   | 10,00  |
| Zuccheri riduttori  | Mosto, vino                   | OIV MA-AS311-01 R2009  | 14,00  |

| <b>DENOMINAZIONE PROVA</b> | <b>MATRICE DI PROVA</b>     | <b>METODI DI PROVA</b>  | <b>PREZZO UNITARIO IN EURO (IVA ESCLUSA)</b> |
|----------------------------|-----------------------------|---|--|
| Zuccheri riduttori         | Vinacce                     | DM Ministero Agricoltura e Foreste<br>12/03/86 GU N° 161 14/07/1986 Met. III    | 14,00  |
| Diglucoside malvosidico    | Vini e mosti rossi e rosati | OIV MA-AS315-03 R 2009  | 24,00  |
| Acidità fissa              | Vino                        | OIV MA-AS313-03 R 2009  | 17,00  |
| Acidità fissa              | Aceti                       | OIV RESOLUTION OENO 53/2000   | 14,00  |
| Acidità totale             | Vino                        | OIV MA-AS313-01 R 2015  | 14,00  |
| Acidità totale             | Aceti                       | OIV RESOLUTION OENO 52/2000   | 14,00  |
| Acidità volatile           | Vino                        | OIV MA-AS313-02 R 2015  | 14,00  |
| Acidità volatile           | Aceti                       | OIV RESOLUTION OENO 54/2000   | 17,00  |
| Aldeide acetica            | Aceti                       | DM Ministero Agricoltura e Foreste<br>12/03/86 GU N° 161 14/07/1986<br>Met. VII | 24,00  |
| Indice di iodio            | Aceti                       | DM Ministero Agricoltura e Foreste<br>12/03/86 GU N° 161 14/07/1986<br>Met. IX  | 17,00  |
| Acido citrico              | Vino                        | OIV MA-AS313-09 R 2009  | 30,00  |
| Acido L-malico             | Vino                        | OIV MA-AS313-11 R 2009  | 30,00  |
| Acido lattico              | Vino                        | OIV MA-AS313-07 R 2009  | 30,00  |
| Glicerina                  | Vino                        | Metodo enzimatico   | 30,00  |
| Acido ascorbico            | Vino                        | Metodo enzimatico   | 30,00  |
| Acido sorbico              | Vino                        | OIV MA-AS313-14A R 2009   | 24,00  |
| Acido tartarico            | Vino                        | OIV MA-AS313-05B R 2009   | 30,00  |
| Acido tartarico            | Fecce, Vinacce              | Metodo HPLC   | 30,00  |
| Ceneri                     | Vino                        | OIV MA-AS2-04 R 2009  | 14,00  |
| Alcalinità ceneri          | Vino                        | OIV MA-AS2-05 R 2009  | 18,00  |
| Alcool Metilico            | Vino                        | OIV MA-AS312-03A R 2009   | 30,00  |
| Caratteristiche cromatiche | Vino                        | OIV MA-AS2-11 R 2009  | 20,00  |

| <b>DENOMINAZIONE PROVA</b> | <b>MATRICE DI PROVA</b> | <b>METODI DI PROVA</b>   | <b>PREZZO UNITARIO IN EURO (IVA ESCLUSA)</b> |
|----------------------------|-------------------------|--|--|
| Cloruri                    | Vino                    | OIV MA-AS321-02 R 2009   | 20,00  |
| Solfati                    | Vino                    | OIV MA-AS321-05A R 2009  | 24,00  |
| pH                         | Vino, Mosto             | OIV MA-AS313-15 R 2011   | 10,00  |
| Argento                    | Vino                    | OIV MA-AS322-09 R 2009   | 40,00  |
| Cadmio                     | Vino                    | OIV MA-AS322-10 R 2009   | 40,00  |
| Calcio                     | Vino                    | OIV MA-AS322-04 R 2009   | 40,00  |
| Ferro                      | Vino                    | OIV MA-AS322-05A R 2009  | 40,00  |
| Magnesio                   | Vino                    | OIV MA-AS322-07 R 2009   | 40,00  |
| Piombo                     | Vino                    | OIV MA-AS322-12 R 2009   | 40,00  |
| Potassio                   | Vino                    | OIV MA-AS322-02A R 2009  | 40,00  |
| Rame                       | Vino                    | OIV MA-AS322-06 R 2009   | 40,00  |
| Sodio                      | Vino                    | OIV MA-AS322-03A R 2009  | 40,00  |
| Zinco                      | Vino                    | OIV MA-AS322-08 R 2009   | 40,00  |
| Indice Folin - Ciocalteu   | Vino                    | OIV MA-AS2-10 R 2009   | 24,00  |
| Esame microscopico         | Vino                    | DM Ministero Agricoltura e Foreste<br>12/03/86 GU n.161 14/07/1986 SO All<br>p.to II | 20,00  |
| Esame organolettico        | Vino, mosto             | DM Ministero Agricoltura e Foreste<br>12/03/86 GU n.161 14/07/1986 SO All<br>p.to I  | 14,00  |
| Saggio di stabilità        | Vino, aceto             | DM Ministero Agricoltura e Foreste<br>12/03/86 GU n.161 14/07/1986 SO All<br>p.to 3  | 14,00  |
| Stabilità tartarica        | Vino                    | Test di mini contatto con Check Stab NET-ITA   | 14,00  |
| Stabilità proteica         | Vino                    | Metodo bibliografico   | 14,00  |
| Test immunoenzimatico      | Vino                    | Metodo immunoenzimatico  | 40,00  |
| Pressione afrometrica      | Vino spumante           | Reg. CE n. 1293/2005 del 5 agosto 2005   | 10,00  |

| <b>DENOMINAZIONE PROVA</b>                  | <b>MATRICE DI PROVA</b>                    | <b>METODI DI PROVA</b>  | <b>PREZZO UNITARIO IN EURO (IVA ESCLUSA)</b> |
|---|--|---|--|
| Anidride carbonica                          | Vini tranquilli, vini spumanti e frizzanti | OIV MA-AS314-01 R 2009  | 18,00  |
| Torbidità                                   | Vino                                       | Metodo nefelometrico  | 14,00  |
| Grado Babo (calcolato dalla massa volumica) | Mosto                                      | Reg.2676/90 17/09/90 GU CEE L 272 03/10/90 All. 1                           | 7,00   |
| Grado Baumè                                 | Vino, mosto                                | Aerometro Baumè   | 7,00   |
| Potere rotatorio                            | Vino/Mosto                                 | DM Ministero Agricoltura e Foreste 12/03/86 GU N° 161 14/07/1986 Met. IV    | 14,00  |
| Azoto totale                                | Vino/Mosto                                 | DM Ministero Agricoltura e Foreste 12/03/86 GU N° 161 14/07/1986 Met. XXIV  | 30,00  |
| Azoto amminico (Numero di formolo)          | Vino/Mosto/aceto                           | DM Ministero Agricoltura e Foreste 12/03/86 GU N° 161 14/07/1986 Met. XXVI  | 14,00  |
| %Feccia (centrifugazione)                   | Feccia                                     | Metodo Miconi   | 12,00  |
| %Feccia (pesata)                            | Feccia                                     | Metodo ponderale  | 14,00  |
| Umidità                                     | Fecce, Vinacce                             | DM Ministero Agricoltura e Foreste 12/03/86 GU N° 161 14/07/1986 Met. I     | 14,00  |
| Ocratossina                                 | Vino                                       | OIV MA-AS315-10 R 2009  | 40,00  |
| Fluoruri                                    | Vino/Mosto                                 | OIV MA-AS321-03 R 2009  | 30,00  |
| Fosfati                                     | Vino/Mosto                                 | DM Ministero Agricoltura e Foreste 12/03/86 GU N° 161 14/07/1986 Met. XVIII | 23,50  |
| Nitrati                                     | Vino/Mosto                                 | DM Ministero Agricoltura e Foreste 12/03/86 GU N° 161 14/07/1986 Met. XIX   | 24,00  |
| Prolina                                     | Vino/Mosto                                 | DM Ministero Agricoltura e Foreste 12/03/86 GU N° 161 14/07/1986 Met. XXVII | 24,00  |
| Antociani                                   | Vino/Mosto                                 | Metodo Di Stefano   | 24,00  |
| Antociani                                   | Uva  | Metodo Di Stefano   | 30,00  |
| Leucoantociani                              | Vino/Mosto                                 | Metodo Di Stefano   | 24,00  |
| Leucoantociani                              | Uva  | Metodo Di Stefano   | 30,00  |
| Catechine                                   | Vino/Mosto, uva                            | Metodo Di Stefano   | 24,00  |
| Catechine                                   | Uva  | Metodo Di Stefano   | 30,00  |

| <b>DENOMINAZIONE PROVA</b>   | <b>MATRICE DI PROVA</b> | <b>METODI DI PROVA</b>   | <b>PREZZO UNITARIO IN EURO (IVA ESCLUSA)</b> |
|--|-------------------------|--|--|
| Polifenoli UV  | Vino/Mosto              | Metodo Di Stefano  | 14,00  |
| Polifenoli UV  | Uva                     | Metodo Di Stefano  | 18,00  |
| Contenuto calorico del vino (da calcolo <sup>2</sup> )   | Vino                    | Metodo AOAC 979.07 (1990)<br>Official Methods of Analysis  | 6,00   |
| Pacchetto controllo colore (Caratteristiche cromatiche, antociani, polifenoli totali, leucoantociani, catechine) | Vino                    | OIV MA-AS2-11 R 2009 +<br>Metodo Di Stefano  | 70,00  |
| Pacchetto controllo colore (Antociani, polifenoli totali, leucoantociani, catechine)                             | Uva                     | Metodo Di Stefano  | 90,00  |
| Analisi tipo esportazione <sup>(3)</sup>   | Vino                    | Metodi OIV   | 90,00  |
| Analisi per vini IGT e DOP <sup>(4)</sup>  | Vino                    | Metodi OIV<br>(v. art. 26 Reg. CE 607/2009)  | 75,00  |
| Analisi enochimica infrarosso  | Vino                    | Winescan autofoss  | 24,00  |
| Analisi enochimica infrarosso  | Vino                    | Oenofoss   | 18,00  |
| Acidità  | Olio                    | Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU<br>CEE L248 05/09/1991 All II Reg. UE<br>1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7<br>28/07/2016 All I    | 14,00  |
| Determinazione Numero di Perossidi   | Olio                    | Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU<br>CEE L248 05/09/1991 All III Reg. UE<br>1784/2016 30/09/2016 GU UE L273/5<br>08/10/2016 All III | 14,00  |
| Analisi Spettrofotometrica nella regione UV  | Olio                    | Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU<br>CEE L248 05/09/1991 All IX Reg. UE<br>1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29<br>13/10/2015 All III | 24,00  |
| Determinazione Polifenoli  | Olio                    | Metodo spettrofotometrico  | 30,00  |
| Analisi oli IGP e DOP <sup>(5)</sup>   | Olio                    | Allegato Reg.CEE 2568 del 1991e<br>successive modifiche  | 50,00  |
| Pacchetto d'analisi oli d'oliva <sup>(6)</sup>   | Olio                    | Allegato Reg.CEE 2568 del 1991e<br>successive modifiche + metodo<br>spettrofotometrico   | 60,00  |
| Panel test   | Olio                    | Reg.CE 640/08 del 04/07/2008<br>GU L178/11 del 05/07/2008  | 90,00  |
| Analisi Spettrofotometriche UV e/o VIS* a $\lambda$ fissa (determinazioni di carattere generale)                 | Vino, olio              | Metodi di riferimento per vini e oli   | 24,00  |
| Analisi Spettrofotometriche UV e/o VIS con registrazione di spettro(determinazioni di carattere generale)        | Vino, olio              | Metodi di riferimento per vini e oli   | 30,00  |

| DENOMINAZIONE PROVA   | MATRICE DI PROVA                      | METODI DI PROVA                      | PREZZO UNITARIO IN EURO (IVA ESCLUSA)                        |
|---|---------------------------------------|--------------------------------------|--|
| Analisi HPLC (determinazioni di carattere generale)                                   | Vino, olio                            | Metodi di riferimento per vini e oli | 35,00  |
| Analisi gas-cromatografica (determinazioni di carattere generale)                     | Vino, olio                            | Metodi di riferimento per vini e oli | 35,00  |
| Analisi spettrofotometria assorbimento atomico (determinazioni di carattere generale) | Vino, olio                            | Metodi di riferimento per vini e oli | 40,00  |
| Analisi volumetrica (determinazioni di carattere generale)                            | Vino, olio                            | Metodi di riferimento per vini e oli | 14,00  |
| Analisi ponderale (determinazioni di carattere generale)                              | Vino, olio                            | Metodi di riferimento per vini e oli | 24,00  |
| Prelievo campioni (Percorrenza chilometrica entro territorio comunale)                | Vino, aceto, feccia, mosto, MCR, olio | Normativa di campionamento           | 6,00 a campione  |
| Prelievo campioni (Percorrenza chilometrica fino a 150 Km A/R )                       | Vino, aceto, feccia, mosto, MCR, olio | Normativa di campionamento           | 30,00 per primo campione + 6,00 per ogni campione successivo |
| Prelievo campioni (Percorrenza chilometrica oltre i 150 Km A/R)                       | Vino, aceto, feccia, mosto, MCR, olio | Normativa di campionamento           | 40,00 per primo campione + 6,00 per ogni campione successivo |
| Suggello campione   | Vino, aceto, feccia, mosto, MCR, olio |                                      | 6,00   |
| Controllo e suggello stazioni rifrattometriche  | Mosto                                 |                                      | 35,00  |
| Diritti segreteria per rapporto di prova  | Vino, aceto, feccia, mosto, MCR, olio |                                      | 3,00   |
| Diritti segreteria per altri atti rilasciati  | Vino, aceto, feccia, mosto, MCR, olio |                                      | 4,00   |

#### NOTE

- 1) La determinazione del titolo alcolometrico volumico totale presuppone la determinazione del titolo alcolometrico volumico effettivo e degli zuccheri.
- 2) La determinazione del contenuto calorico del vino presuppone la determinazione del titolo alcolometrico volumico effettivo e degli zuccheri.
- 3) Il rapporto di prova comprende le seguenti prove: densità relativa a 20 °C, titolo alcolometrico volumico, estratto secco totale, zuccheri riduttori, estratto non riduttore, acidità totale, pH, acidità volatile, anidride solforosa libera e totale, ceneri ed alcalinità delle ceneri, acido sorbico (obbligatorio per esportazione in Giappone) e diglucoside malvosidico (obbligatorio per i vini rossi destinati in Brasile)
- 4) Il rapporto di prova comprende le seguenti prove: titolo alcolometrico effettivo e totale, estratto secco totale, estratto non riduttore, glucosio e fruttosio, acidità totale, acidità volatile e anidride solforosa totale. Per i vini spumanti e frizzanti si determinano anche saccarosio e pressione afrometrica.
- 5) Il rapporto di prova comprende le seguenti prove: acidità, numero di perossidi e polifenoli.
- 6) Il rapporto di prova comprende le seguenti prove: acidità, numero di perossidi, polifenoli ed analisi spettrofotometrica nella regione UV.

*Le Cantine Sociali o loro Associazioni, i Frantoi o loro Associazioni, le Aziende Vitivinicole o loro Associazioni, le aziende olivicolo-olearie o loro Associazioni possono ottenere l'applicazione di sconti sugli importi previsti dal presente tariffario mediante la sottoscrizione di apposite convenzioni, stipulate nei modi e nelle forme previste dallo schema adottato dall'IRVO.*

## CONVENZIONE

### TRA

L'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio (di seguito denominato IRVO), C.F. 00262110828, con sede legale in Palermo, Via Libertà 66, in persona del Direttore Generale.....  
....., domiciliato ai fini della presente convenzione presso la sede dell'IRVO.

### E

..... con sede legale in.....  
Via.....C.F./Partita IVA.....  
rappresentata da.....

### PREMESSO CHE

Il tariffario per le prestazioni approvato con delibera n..... del ..... prevede la possibilità per le Cantine Sociali o loro Associazioni, i Frantoi o loro Associazioni, le Aziende Vitivinicole o loro Associazioni, le aziende olivicolo-olearie o loro Associazioni, di seguito denominati "fruitori" o "aziende", di stipulare convenzioni per la riduzione dei costi ivi fissati, tenuto conto di quanto previsto dalla legge 4 agosto 2006 n. 248 che abolisce le tariffe minime tutelando gli utenti per quanto riguarda le tariffe massime

### SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE:

#### Art. 1

I Laboratori dell'IRVO effettueranno a favore della Azienda/Associazione..... prestazioni analitiche a condizioni agevolate secondo quanto previsto nella presente convenzione.

#### Art. 2

I Laboratori dell'IRVO si impegnano, a garantire le prestazioni indicate nell'art. 3 ed a mantenere lo sconto convenuto per tutta la durata della presente convenzione.

I Fruitori si impegnano per tutta la durata della convenzione ad inviare esclusivamente ad uno dei Laboratori Multisito dell'IRVO, i campioni di vino, mosto, MCR, olio da sottoporre alle analisi previste per legge ovvero connesse alle necessità del ciclo produttivo. I prelievi potranno eventualmente essere effettuati da personale qualificato dell'IRVO.

**Art. 3**

I servizi offerti, oggetto della presente convenzione, sono tutti quelli indicati nel vigente Tariffario Analisi dei Laboratori del Multisito IRVO, di cui alla citata delibera n. .... del ..... ed alle successive integrazioni disposte con DDG.

I diritti del cliente e il livello del servizio offerto sono visionabili nel documento “Elenco Prove e Metodi del Multisito” EL 0201 disponibile alla bacheca dei Laboratori Multisito IRVO.

Sui prezzi riportati nel Tariffario, sarà applicato uno sconto del 20%, prima del calcolo dell’IVA, per tutte le analisi, salvo le diverse misure o le eccezioni previste nei relativi decreti di approvazione delle tariffe;

Sono altresì esclusi dallo sconto i costi relativi a prelievo campioni, diritti di segreteria per rapporto di prova ed altri atti rilasciati dai Laboratori, suggello campioni, controllo e suggello stazioni rifrattometriche, le tariffe di certificazione di vini ed oli IGP e DOP.

Ai Fruttori viene inoltre fornita, se richiesta, da parte dei Laboratori del Multisito IRVO assistenza tecnica ed analitica per l’ottimizzazione del controllo dei processi di produzione, con specifiche modalità operative ed economiche da definire tra le parti.

**Art. 4**

La presente convenzione ha durata triennale dalla data della stipula e non è tacitamente rinnovabile. In caso di adozione di nuovo tariffario da parte dell’IRVO le parti potranno dare immediata disdetta.

**Art.5**

Ove l’IRVO venga a conoscenza del mancato rispetto dell’impegno di esclusività di cui all’art.2 si riserva il diritto di recedere dalla presente convenzione in ogni momento dietro relativa comunicazione scritta. L’azienda potrà in questo caso usufruire dei servizi offerti dall’IRVO sulla base del vigente tariffario

**Art.6**

Le parti definiscono eventuali controversie demandandole ad un collegio arbitrale che avrà sede in Palermo e sarà composto da tre membri, nominati uno da ciascuna delle parti ed il terzo, che fungerà da Presidente, di comune accordo oppure, in caso di disaccordo o di mancata nomina del proprio arbitro, dal Presidente del Tribunale di Palermo.

Palermo, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

**IL FRUTTORE**

**L’IRVO**

Il Direttore Generale

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_