

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 12/03/86 GU N° 161 14/07/1986 Met. III	14,00
Diglicoside 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 12/03/86 GU N° 161 14/07/1986 Met. VII	24,00
Indice di iodio	Aceti	DM Ministero Agricoltura e Foreste 12/03/86 GU N° 161 14/07/1986 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 12/03/86 GU n.161 14/07/1986 SO All p.to II	20,00
Esame organolettico	Vino, mosto	DM Ministero Agricoltura e Foreste 12/03/86 GU n.161 14/07/1986 SO All p.to I	14,00
Saggio di stabilità	Vino, aceto	DM Ministero Agricoltura e Foreste 12/03/86 GU n.161 14/07/1986 SO All 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) Official Methods of Analysis	6,00
Pacchetto controllo colore (Caratteristiche cromatiche, antociani, polifenoli totali, leucoantociani, catechine)	Vino	OIV MA-AS2-11 R 2009 + 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 (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 CEE L248 05/09/1991 All II Reg. UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 All I	14,00
Determinazione Numero di Perossidi	Olio	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All III Reg. UE 1784/2016 30/09/2016 GU UE L273/5 08/10/2016 All III	14,00
Analisi Spettrofotometrica nella regione UV	Olio	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg. UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 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 successive modifiche	50,00
Pacchetto d'analisi oli d'oliva <sup>(6)</sup>	Olio	Allegato Reg.CEE 2568 del 1991e successive modifiche + metodo spettrofotometrico	60,00
Panel test	Olio	Reg.CE 640/08 del 04/07/2008 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

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_