TIMBRO/RAGIONE SOCIALE E INDIRIZZO DELL'AZIENDA

Data:_____/_____/_____

Spett.le Suolo e Salute Srl

Oggetto: DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' AL REG. UE 2018/848 PER PRODOTTI VITIVINICOLI

Il/La sottoscritto/a _____, nato/a a _____

il _____/_____/_____, residente a _____ (___) in Via _____, n._____,

in qualità di rappresentante legale dell' operatore ASS_____ _____ richiede

a Suolo e Salute di poter commercializzare i prodotti vinicoli riportati nella tabella a seguire come:

☐ vini biologici sfusi senza etichettatura con rilascio del certificato di cui all'articolo all'art.35 del Reg. UE 2018/848 e s.m.i.**;**
☐ vini biologici etichettati con il logo comunitario di produzione biologica di cui all'art. 33 del Reg. UE 2018/848 e s.m.i.**;**
(allegare il **modulo di richiesta approvazione etichetta RQ 16.30)**

Il sottoscritto, ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR 445 del 28/12/2000, consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000, dichiara che le informazioni sotto riportate corrispondono al vero e che in azienda è presente tutta la documentazione a supporto delle dichiarazioni emesse.

Le giacenze di vino –confezionate e sfuse- riportate in tabella si riferiscono ai quantitativi presenti in azienda al momento della data della presente richiesta.

				GIACENZA	
DENOMINAZIONE DEL VINO	ORIGINE MATERIA PRIMA/MOSTO*	ANNATA	VINIFICATO IN AZIENDA**	CONFEZIONATA (L)	SFUSA (L)
	☐ Aziendale ☐ Extraziendale		☐ Si ☐ No		
	☐ Aziendale ☐ Extraziendale		☐ Si ☐ No		
	☐ Aziendale ☐ Extraziendale		☐ Si ☐ No		
	☐ Aziendale ☐ Extraziendale		☐ Si ☐ No		
	☐ Aziendale ☐ Extraziendale		☐ Si ☐ No		
	☐ Aziendale ☐ Extraziendale		☐ Si ☐ No		

* Qualora l'azienda abbia acquistato uva/mosto da altre aziende, allegare il certificato o il documento di transazione attestante la qualifica di materia prima biologica emessi dall'OdC terzo.
** Nell'ipotesi di vinificazione in azienda compilare la tabella a pag.2.
Qualora invece i processi di vinificazione dichiarati siano stati effettuati da terzi operatori controllati, allegare il certificato attestante la qualifica di "biologico" per il vino o la dichiarazione di conformità del processo di vinificazione emessi dall'OdC terzo.

L'azienda dichiara inoltre che i prodotti di cui sopra:

- sono stati ottenuti da uve biologiche;
- rispettano i limiti di SO_2 previsti dalla normativa sul vino biologico per il vino finito e pronto all'imbottigliamento, così come da referti di analisi presenti in azienda per ogni tipologia di vino in giacenza.
- sono stati ottenuti utilizzando pratiche di vinificazione ammesse dalla normativa sul vino biologico e che pertanto le seguenti pratiche non sono state impiegate in nessuna fase di produzione:

✓ concentrazione parziale a freddo;
✓ eliminazione dell'anidride solforosa con procedimenti fisici;
✓ trattamento per elettrodialisi per garantire la stabilizzazione tartarica del vino;
✓ dealcolizzazione parziale del vino
✓ trattamento con scambiatori di cationi per garantire la stabilizzazione tartarica del vino.

L'azienda dichiara che, in merito alle tecniche di ottenimento dei prodotti di cui sopra:

- gli eventuali trattamenti termici applicati negli anni sono stati condotti a temperature non superiori a 75°C;
- la centrifugazione e la filtrazione con o senza coadiuvante di filtrazione inerte, sono state effettuate con strumentazione con pori di dimensioni superiori a 0,2 micrometri.

L'Operatore si impegna a conservare i documenti a supporto della conformità, nei quali siano riportate almeno le quantità in litri per tipologia di vino e di annata, per un periodo minimo di 10 anni dopo l'immissione sul mercato dei vini ottenuti da uve biologiche.

IL RAPPRESENTANTE LEGALE (Firma)

L'operatore dichiara di aver utilizzato **esclusivamente** sostanze elencate nell'All.V, PARTE D, del Reg. UE 2021/1165, ovvero:

PRATICHE ENOLOGICHE AUTORIZZATE DAL REG. del. UE 2019/934 ALLEGATO 1/A (T.1)	**sostanze utilizzate** (*selezionare*)	
Punto 1: arieggamento o ossigenazione	aria	☐
	ossigeno	☐
Punto 3: centrifugazione e filtrazione, con o senza coadiuvante di filtrazione inerte	perlite	☐
	cellulosa	☐
	terra di diatomee	☐
Punto 4: Creazione di un' atmosfera inerte.	azoto	☐
	anidride carbonica	☐
	argo	☐
Punto 6: Impiego di resine scambiatrici di ioni (vietato per garantire la stabilizzazione tartarica del vino)	copolimeri dello stirene o del divinilbenzene, contenenti gruppi acido solfonico o ammonio	☐
Punto 7: Gorgogliamento	azoto	☐
Punto 8: flottazione	azoto	☐
	anidride carbonica	☐
	aria	☐
Punto 11: utilizzo	pezzi di legno di quercia	☐
Punto 14: Trattamento elettromembranario		☐
Punto 15: Scambiatori di cationi per l'acidificazione		☐
Punto 16: Accoppiamento tra membrane		☐
Punto 17: Contattori a membrana		☐
Punto 18: Tecnologia a membrana abbinata a carbone attivo		☐

COMPOSTI ENOLOGICI AUTORIZZATI DAL REG. del. UE 2019/934 ALLEGATO 1/A (T.2)	**sostanze utilizzate** (*selezionare*)	
Punto 1: Regolatori di Acidità	Acido tartarico [L(+)-]	☐
	Acido Lattico	☐
	Tartrato di potassio L(+)	☐
	Bicarbonato di potassio	☐
	Carbonato di calcio	☐
	Solfato di calcio	☐
Punto 2: Conservanti e antiossidanti:	anidride solforosa	☐
	bisolfito di potassio	☐
	Metabisolfito di potassio	☐
	Acido L-ascorbico	☐
Punto 3: Sequestranti	Carbone per uso enologico	☐
Punto 4: Attivatori della fermentazione alcolica e malolattica:	Idrogenfosfato di ammonio	☐
	cloridrato di tiamina	☐
	autolisati di lievito	☐
	Scorze di lieviti	☐
	Lieviti inattivati	☐

COMPOSTI ENOLOGICI AUTORIZZATI DAL REG. del. UE 2019/934 ALLEGATO 1/A (T.2)	**sostanze utilizzate** (*selezionare*)	
Punto 5: Agenti Chiarificanti Punto 7: Enzimi	gelatina alimentare**	☐
	proteina da frumento **	☐
	proteina di piselli**	☐
	proteina di patate**	☐
	colla di pesce**	☐
	Caseina**	☐
	caseinato di potassio	☐
	Albumina d'uovo **	☐
	bentonite	☐
	Biossido di silicio (gel o soluzione colloidale)	☐
	Tannini**	☐
	chitosano derivato da *Aspergillus niger*	☐
	estratti proteici di lieviti*	☐
	enzimi pectolitici (Pectina liasi; Pectina metilesterasi; Poligalatturonasi; Emicellulasi; Cellulasi)	☐
	Alginato di potassio	☐
Punto 6: Agenti stabilizzanti:	Tartrato acido di potassio	☐
	Acido citrico	☐
	Tannini**	☐
	Acido metatartarico	☐
	gomma d'acacia (gomma arabica)**	☐
	Mannoproteine di lieviti	☐
Punto 8: Gas e gas di imballaggio	argon	☐
	azoto	☐
	anidride carbonica	☐
	ossigeno	☐
Punto 9: Agenti di fermentazione	Lieviti per vinificazione*	☐
	Batteri lattici	☐
Punto 10: Correzione dei difetti:	Citrato rameico	☐
	chitosano derivato da *Aspergillus niger*	☐
	lieviti inattivati	☐
Punto 11: altre pratiche	Resina di pino di Aleppo	☐
	Fecce fresche	☐
	Lieviti inattivati	☐

** Per i singoli ceppi di lieviti: ottenuti da materie prime biologiche, se disponibili.*

*** Ottenuto da materie prime biologiche, se disponibili*

ANALISI SOLFOROSA: inserire i valori solo se vino pronto per imbottigliamento	Valore (g/l)
tenore di zuccheri (glucosio+fruttosio):	
solforosa totale	

Il sottoscritto si impegna a rispettare le condizioni e restrizioni previste per l'utilizzo delle sostanze cosi come da REG. del. UE 2019/934 ed i limiti sulle tecniche di vinificazione previste dall'all.II, Parte VI del Reg. UE 2018/848, fino all'imbottigliamento del prodotto finito.

IL RAPPRESENTANTE LEGALE (Firma)