



Data: _____

| |
|---|
| TIMBRO/RAGIONE SOCIALE E INDIRIZZO DELL'AZIENDA |
|---|

Oggetto: Richiesta di approvazione etichetta per prodotti vitivinicoli (art.1 del Reg. CE 1234/2007)

Per eventuali chiarimenti contattare la Direzione Generale (tel. 051-6750102). Per le domande frequenti, clicca [qui](#).

COMPILARE OGNI CAMPO PREVISTO DAL MODULO.

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

| | | | | |
|--------------------------|--------|--------------------------|-----------|--|
| Denominazione di vendita | Annata | Tipologia di contenitore | Formato/i | Vino già pronto per l'imbottigliamento? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> |
|--------------------------|--------|--------------------------|-----------|--|

DESTINAZIONE DEL PRODOTTO: N.B. L'etichetta deve essere conforme ai requisiti di etichettatura del Paese di destinazione

| | | | | | |
|---------------------------------|---|---------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> ITALIA | <input type="checkbox"/> ALTRI PAESI UE | <input type="checkbox"/> CANADA | <input type="checkbox"/> STATI UNITI | <input type="checkbox"/> GIAPPONE | <input type="checkbox"/> Altro (specificare): _____ |
|---------------------------------|---|---------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|---|

DESCRIZIONE DEL PROCESSO

| DESCRIZIONE DEL PROCESSO | AZIENDA STESSA | ALTRA AZIENDA | |
|---|--------------------------|---------------------------------------|--|
| | | OPERATORE TERZO CERTIFICATO 834/2007 | OPERATORE TERZO NON CERTIFICATO MA INSERITO NELLA PROPRIA NOTIFICA |
| Provenienza uve | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | N.A. |
| Provenienza mosto | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | N.A. |
| Provenienza prodotto finito | N.A. | <input type="checkbox"/> ¹ | N.A. |
| Luogo di vinificazione ² _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> ¹ | <input type="checkbox"/> |
| Luogo di spumantizzazione ² _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> ¹ | <input type="checkbox"/> |
| Luogo di confezionamento/imbottigliamento ² _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> ¹ | <input type="checkbox"/> |
| Luogo di stoccaggio (es: magazzinaggio, condizionamento, refrigerazione): ² _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> ¹ | <input type="checkbox"/> |
| Luogo di etichettatura: ² _____ | <input type="checkbox"/> | N.A. | <input type="checkbox"/> |

LEGENDA: ¹ Allegare il documento giustificativo di cui all'art.29 del Reg. CE 834/2007;

² Riportare Ragione sociale dell'azienda che svolge l'attività (se diversa dal richiedente) e indirizzo in cui avviene l'attività

II TITOLARE DEL MARCHIO riportato in etichetta è : L' AZIENDA STESSA ALTRA AZIENDA

Nel caso di etichetta a marchio terzi, il titolare del Marchio è l'azienda _____

Il titolare del marchio è: un dettagliante che vende i prodotti direttamente al consumatore o 'utilizzatore finale'
 un soggetto diverso dal dettagliante. (In tal caso allegare il documento giustificativo)

ELENCO INGREDIENTI E SOSTANZE

Per 100 L di vino si utilizzano i seguenti ingredienti elencati in ordine ponderale decrescente:

| | INGREDIENTI <i>Riportare uve con relativa varietà, mosto, mosto muto, MCR, lieviti, e le sostanze identificate contrassegnate con * o con **, riportate nella tabella seguente "Sostanze impiegate"</i> | QUANTITA' per 100 L di vino | U.M. Unità di Misura relativa alla quantità di ingrediente. Opzioni: kg/g/mg | QUALIFICA Opzioni: biologico, convenzionale, in conversione, da materie prime bio | ORIGINE* Luogo in cui è coltivata la materia prima. Opzioni: ITALIA/UE/NON UE/UE-NON UE |
|----|--|--------------------------------|--|--|--|
| 1 | | | | | |
| 2 | | | | | |
| 3 | | | | | |
| 4 | | | | | |
| 5 | | | | | |
| 6 | | | | | |
| 7 | | | | | |
| 8 | | | | | |
| 9 | | | | | |
| 10 | | | | | |

Il sottoscritto è consapevole delle procedure previste dal Decreto 08 maggio 2018 e relativo allegato, secondo cui è fatto obbligo ai produttori di vino di verificare la disponibilità di lieviti e sostanze contrassegnate con asterisco all'All. VIII del Reg. CE 889/2008 (cfr pag. successiva "Sostanze impiegate") certificate come "ottenute da materie prime biologiche". Per i lieviti, la richiesta di disponibilità deve essere avanzata anche per la qualifica di "biologico". La ricerca di disponibilità deve essere effettuata per ogni campagna vitivinicola, tramite fax o PEC, ad almeno due fornitori. Richieste e risposte devono essere conservate rendendole disponibili ai fini dei controlli. Nel caso di utilizzo di sostanze e lieviti non biologici, il sottoscritto dichiara di aver acquisito per tali sostanze, le dichiarazioni di conformità all'art. 9 del Reg. CE 834/2007 (ovvero che tali sostanze non sono OGM, né ottenute, né derivate da OGM).



SOSTANZE IMPIEGATE (selezionare)

| tipo di trattamento a norma dell'allegato I A del reg. ce 606/2009 | sostanze ammesse | utilizzata | tipo di trattamento a norma dell'allegato I A del reg. ce 606/2009 | sostanze ammesse | utilizzata |
|--|--|--------------------------|---|--|--------------------------|
| Punto 1: utilizzo per arieggiamento o ossigenazione | aria | <input type="checkbox"/> | Punto 12: utilizzo per acidificazione | acido lattico | <input type="checkbox"/> |
| | ossigeno | <input type="checkbox"/> | | acido L(+) tartarico | <input type="checkbox"/> |
| Punto 3: centrifugazione e filtrazione | perlite | <input type="checkbox"/> | Punto 13: utilizzo per disacidificazione | acido L(+) tartarico | <input type="checkbox"/> |
| | cellulosa | <input type="checkbox"/> | | carbonato di calcio | <input type="checkbox"/> |
| | terra di diatomee | <input type="checkbox"/> | | tartrato neutro di potassio | <input type="checkbox"/> |
| azoto | <input type="checkbox"/> | bicarbonato di potassio | | <input type="checkbox"/> | |
| Punto 4: utilizzo per creare atmosfera inerte e manipolare al riparo dall'aria | anidride carbonica | <input type="checkbox"/> | Punto 14: aggiunta | resina di pino d'Aleppo | <input type="checkbox"/> |
| | argo | <input type="checkbox"/> | Punto 17: utilizzo | batteri lattici | <input type="checkbox"/> |
| Punti 5,15 e 21: utilizzo | Lieviti*, scorze di lieviti | <input type="checkbox"/> | Punto 19: aggiunta | acido L-ascorbico | <input type="checkbox"/> |
| Punto 6: utilizzo | fostato diammonico | <input type="checkbox"/> | Punto 22: utilizzo per gorgogliamento | azoto | <input type="checkbox"/> |
| | cloridrato di tiamina | <input type="checkbox"/> | Punto 23: aggiunta | Biossido di carbonio | <input type="checkbox"/> |
| | autolisati di lievito | <input type="checkbox"/> | Punto 24: aggiunta per la stabilizzazione del vino | acido citrico | <input type="checkbox"/> |
| Punto 7: utilizzo | anidride solforosa | <input type="checkbox"/> | Punto 25: aggiunta | Tannini** | <input type="checkbox"/> |
| | bisolfito di potassio o metabisolfito di potassio | <input type="checkbox"/> | Punto 27: aggiunta | acido metatartarico | <input type="checkbox"/> |
| Punto 9: utilizzo | carbone per uso enologico | <input type="checkbox"/> | Punto 28 utilizzo | gomma d'acacia (gomma arabica)** | <input type="checkbox"/> |
| Punto 10: chiarificazione | gelatina alimentare** | <input type="checkbox"/> | Punto 30 utilizzo | bitartrato di potassio | <input type="checkbox"/> |
| | proteine vegetali provenienti da frumento e da piselli** | <input type="checkbox"/> | Punto 31: utilizzo | citrato rameico | <input type="checkbox"/> |
| | colla di pesce** | <input type="checkbox"/> | Punto 35: utilizzo | Mannoproteine di lieviti | <input type="checkbox"/> |
| | Albumina d'uovo** | <input type="checkbox"/> | Punto 38: utilizzo | pezzi di legno di quercia | <input type="checkbox"/> |
| | Tannini** | <input type="checkbox"/> | Punto 39: utilizzo | alginato di potassio | <input type="checkbox"/> |
| | proteine di patate** | <input type="checkbox"/> | Punto 44: utilizzo | chitosano derivato da <i>Aspergillus niger</i> | <input type="checkbox"/> |
| | estratti proteici di lieviti** | <input type="checkbox"/> | Punto 51: utilizzo | lieviti inattivati | <input type="checkbox"/> |
| | caseina | <input type="checkbox"/> | tipo di trattamento a norma dell' All. III del Reg. CE 606/2009 | solfo di calcio | <input type="checkbox"/> |
| | chitosano derivato da <i>Aspergillus niger</i> | <input type="checkbox"/> | * Per i singoli ceppi di lieviti: ottenuti da materie prime biologiche, se disponibili. ** Ottenuto da materie prime biologiche, se disponibili | | |
| | caseinato di potassio | <input type="checkbox"/> | ANALISI SOLFOROSA: inserire i valori solo se vino pronto per imbottigliamento | | |
| | diossido di silicio | <input type="checkbox"/> | | Valore | UM |
| | bentonite | <input type="checkbox"/> | tenore di zuccheri (glucosio +fruttosio): | | mg/l |
| | enzimi pectolitici | <input type="checkbox"/> | solforosa libera: (solo per i prodotti destinati al mercato canadese) | | mg/l |
| | | solforosa totale | | mg/l | |

Il sottoscritto si impegna a rispettare le condizioni e restrizioni previste per l'utilizzo delle sostanze così come da reg. ce 1234/2007 e 606/2009 i limiti sulle tecniche di vinificazione previsti dal Reg. CE 834/07 s.m.i. ,fino all'imbottigliamento del prodotto finito.

| | | |
|---|---------------------|--------------------------------------|
| e-mail a cui inviare esito della presente richiesta | Contatto telefonico | Il responsabile dell'azienda (firma) |
| | | |

Il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali ai sensi del Reg UE 679/2016. Tutti i dati raccolti nel presente documento saranno trattati, da Suolo e salute srl, con riservatezza, nel rispetto della normativa vigente e utilizzati esclusivamente per le finalità operative. QUESTO DOCUMENTO DEVE ESSERE COMPILATO IN OGNI SUA PARTE ED INVIATO A etichette@suoloesalute.it allegando le etichette da sottoporre a valutazione. La documentazione (Modulo di richiesta ed etichetta) deve essere inviata in formato pdf.

SPAZIO RISERVATO A SUOLO E SALUTE