Suolo e Salute
ORGANISMO DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE

Data:_____/_____/_____

TIMBRO/RAGIONE SOCIALE E INDIRIZZO DELL'AZIENDA	
Partita IVA	

Oggetto: Richiesta di approvazione etichetta per prodotti vitivinicoli (art.1 del Reg.(UE) n. 1308/2013)
Per eventuali chiarimenti contattare la Direzione Generale (tel. 051-6750102).
Per le domande frequenti, clicca qui.

COMPILARE OGNI CAMPO PREVISTO DAL MODULO.

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

☐ ITALIA ☐ ALTRI PAESI UE ☐ CANADA ☐STATI UNITI ☐GIAPPONE ☐ Altro (specificare): ☐

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

Denominazione di vendita	Annata* (se necessaria)	Tipologia di contenitore	Formato/i	Vino già pronto per l'imbottigliamento?	
				SI ☐	NO ☐

* Riportare l'annata solo se si desidera ottenere un documento di approvazione per una specifica annata. Nel caso in cui venga omessa, il documento di approvazione rimane valido anche per le annate successive e non occorrerà fare una nuova richiesta di approvazione per l'etichetta relativa alle successive vendemmie. Nel caso in cui venga specificata l'annata, il documento di approvazione ottenuto a seguito della presente richiesta sarà riferibile solo all'annata specificata. ATTENZIONE. Le richieste di approvazione etichette per vini destinati agli USA devono necessariamente riportare l'annata

DESCRIZIONE DEL PROCESSO	Azienda Stessa	Altra Azienda	
		Operatore Terzo Certificato 848/2018	Operatore Terzo Non certificato ma inserito nella propria notifica
Provenienza uve	☐	☐	N.A.
Provenienza mosto	☐	☐	N.A.
Provenienza prodotto finito	N.A.	☐	N.A.
Luogo di vinificazione	☐	☐[1]	☐
[2]			
Luogo di spumantizzazione	☐	☐[1]	☐
[2]			
Luogo di confezionamento/imbottigliamento	☐	☐[1]	☐
[2]			
Luogo di stoccaggio (*es: magazzinaggio, condizionamento, refrigerazione*):	☐	☐[1]	☐
[2]			
Luogo di etichettatura:	☐	N.A.	☐
[2]			

LEGENDA: [1] Allegare Certificato di cui all'art.35 del Reg.UE 848/2018;
[2] Riportare Ragione sociale dell'azienda che svolge l'attività sopracitata(se diversa dal richiedente) e indirizzo in cui avviene l'attività

Il 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 certificato)*

ELENCO INGREDIENTI E SOSTANZE

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

	INGREDIENTI *Riportare uve con relativa varietà, mosto, mosto muto, MCR, lieviti, e le sostanze identificate contrassegnate con * o con **, riportate nella tabella seguente "Sostanze impiegate"*	**QUANTITA'** *per 100 L di vino*	**UNITA' 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					

Il sottoscritto è consapevole delle procedure previste dall' articolo 8 del DM229771 del 20/05/2022 e relativo allegato 5, secondo cui è fatto obbligo ai produttori di vino di verificare la disponibilità di lieviti e sostanze che nell'Allegato V, Sezione A2, Parte D del Reg.(UE) 2021/1165 presentano come "Condizioni e Limiti specifici" l'indicazione "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. 11 del Reg. UE 2018/848 e s.m.i. (ovvero che tali sostanze non sono OGM, né ottenute, né derivate da OGM).

PRATICHE ENOLOGICHE AUTORIZZATI DAL REG. delegato UE 2019/934 ALLEGATO 1/A (T.1)	sostanze utilizzate	
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. delegato UE 2019/934 ALLEGATO 1/A(T.2)	sostanze utilizzate	
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. delegato UE 2019/934 ALLEGATO 1/A(T.2)	Sostanze utilizzate	
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	udm
tenore di zuccheri (glucosio+fruttosio):		g/l
solforosa totale:		mg/l

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 previsti dall'all.II, Parte VI del Reg. UE 2018/848, 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 non protetto, massimo 5 MB per ogni file.

SPAZIO RISERVATO A SUOLO E SALUTE