

Data: ____/____/____

Oggetto: Comunicazione di valutazione di conformità 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.

TIMBRO/RAGIONE SOCIALE E INDIRIZZO DELL'AZIENDA	
Partita IVA	

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 <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

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

N.B. Si prega di inviare le etichette e il modulo in due file PDF (no JPEG o altri formati) separati di dimensioni non superiori a 5 MB. Le etichette devono riportare dimensioni e pantone del logo biologico.
DESCRIZIONE DEL PROCESSO

	Azienda Stessa	Altra Azienda		
		Operatore Terzo Certificato 848/2018 con altro ente	Operatore Terzo Certificato 848/2018 con Suolo e Salute	Operatore Terzo Non certificato ma inserito nella propria notifica
Provenienza uve	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N.A.
Provenienza mosto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N.A.
Provenienza prodotto finito	N.A.	<input type="checkbox"/> ¹	<input type="checkbox"/>	N.A.
Luogo di vinificazione ²	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> ¹	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Luogo di spumantizzazione ²	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> ¹	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Luogo di confezionamento/imbottigliamento ²	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> ¹	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Luogo di stoccaggio (es: magazzinaggio, condizionamento, refrigerazione): ²	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> ¹	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Luogo di etichettatura: ²	<input type="checkbox"/>	N.A.	N.A.	<input type="checkbox"/>

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

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 certificato)

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>	QUANTITÀ A' 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					



PRATICHE ENOLOGICHE AUTORIZZATI DAL REG. delegato UE 2019/934 ALLEGATO 1/A (T.1)	Sostanze utilizzate	Barrare con una X le sostanze utilizzate	Limitazioni e le specifiche riferibili ai vini etichettati come "organic" e "made with organic grapes" esportati in USA rispetto ai requisiti dello standard NOP.	Barrare con una X rispondendo "si" o "no" alle richieste di specifiche
Punto 1: arieggiamento o ossigenazione	aria	<input type="checkbox"/>	è una naturale areazione del mosto?	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
	ossigeno	<input type="checkbox"/>	è un'insufflazione con aria compressa?	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
			l'ossigeno è privo di oli?	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Punto 3: centrifugazione e filtrazione, con o senza coadiuvante di filtrazione inerte	perlite	<input type="checkbox"/>		
	cellulosa	<input type="checkbox"/>	la cellulosa è microcristallina?	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
	terra di diatomee	<input type="checkbox"/>		
Punto 4: Creazione di un' atmosfera inerte.	azoto	<input type="checkbox"/>	l'azoto è privo di oli?	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
	anidride carbonica	<input type="checkbox"/>		
	argon	<input type="checkbox"/>		
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	<input type="checkbox"/>		
Punto 7: Gorgogliamento	azoto	<input type="checkbox"/>	l'azoto è privo di oli?	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Punto 8: flottazione	azoto	<input type="checkbox"/>		
	anidride carbonica	<input type="checkbox"/>		
	aria	<input type="checkbox"/>		
Punto 11: utilizzo	pezzi di legno di quercia	<input type="checkbox"/>		
Punto 14: Trattamento elettromembranario		<input type="checkbox"/>		
Punto 15: Scambiatori di cationi per l'acidificazione		<input type="checkbox"/>		
Punto 16: Accoppiamento tra membrane		<input type="checkbox"/>		
Punto 17: Contattori a membrana		<input type="checkbox"/>		
Punto 18: Tecnologia a membrana abbinata a carbone attivo		<input type="checkbox"/>		
COMPOSTI ENOLOGICI AUTORIZZATI DAL REG. delegato UE 2019/934 ALLEGATO 1/A(T.2)	Sostanze utilizzate	Barrare con una X le sostanze utilizzate	Limitazioni e le specifiche riferibili ai vini etichettati come "organic" e "made with organic grapes" esportati in USA rispetto ai requisiti dello standard NOP.	Barrare con una X rispondendo "si" o "no" alle richieste di specifiche
Punto 1: Regolatori di Acidità	acido tartarico [L(+)-]	<input type="checkbox"/>	l'acido tartarico è estratto dall'uva da vino?	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
	Acido Lattico	<input type="checkbox"/>		
	Tartrato di potassio L(+)	<input type="checkbox"/>		
	Bicarbonato di potassio	<input type="checkbox"/>		
	Carbonato di calcio	<input type="checkbox"/>		
	Solfato di calcio	<input type="checkbox"/>		
Punto 2: Conservanti e antiossidanti:	anidride solforosa	<input type="checkbox"/>		
	bisolfito di potassio	<input type="checkbox"/>		
	Metabisolfito di potassio	<input type="checkbox"/>		
Punto 3: Sequestranti	Acido L-ascorbico	<input type="checkbox"/>		
	Carbone per uso enologico	<input type="checkbox"/>	Si tratta di carbone attivo (#CAS 7440-44-0 e 64365-11-3) di origine vegetale usato come ausilio di filtrazione?	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
	Idrogenosfato di ammonio	<input type="checkbox"/>		
Punto 4: Attivatori della fermentazione alcolica e malolattica:	cloridrato di tiamina	<input type="checkbox"/>		
	autolisati di lievito	<input type="checkbox"/>	gli autolisati sono convenzionali perché non disponibili bio?	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
			gli autolisati provengono da crescita su substrato petrolchimico e su liquore di scarto di solfito?	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
	Scorze di lieviti	<input type="checkbox"/>	- le scorze di lieviti sono convenzionali perché non disponibili bio?	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
			le scorze di lieviti provengono da crescita su substrato petrolchimico e su liquore di scarto di solfito?	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
	Lieviti inattivati	<input type="checkbox"/>	i lieviti inattivati sono convenzionali perché non disponibili bio?	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
			i lieviti inattivati provengono da crescita su substrato petrolchimico e su liquore di scarto di solfito?	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
	Punto 5: Agenti Chiarificanti Punto 7: Enzimi	gelatina alimentare**	<input type="checkbox"/>	
proteina da frumento**		<input type="checkbox"/>		
proteina di piselli**		<input type="checkbox"/>		
proteina di patate**		<input type="checkbox"/>		
colla di pesce**		<input type="checkbox"/>		
Caseina**		<input type="checkbox"/>		
caseinato di potassio		<input type="checkbox"/>		
Albumina d'uovo **		<input type="checkbox"/>		
bentonite		<input type="checkbox"/>		
Biossido di silicio (gel o soluzione colloidale)		<input type="checkbox"/>		
Tannini**	<input type="checkbox"/>			



	chitosano derivato da <i>Aspergillus niger</i>	<input type="checkbox"/>		
	estratti proteici di lieviti*	<input type="checkbox"/>	gli estratti proteici di lieviti sono convenzionali perché non disponibili bio?	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
			gli estratti proteici di lieviti provengono da crescita su substrato petrolchimico e su liquore di scarto di solfito?	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
	enzimi pectolitici (Pectina liasi; Pectina metilesterasi; Poligalatturonasi; Emicellulasi; Cellulasi)	<input type="checkbox"/>	gli enzimi pectolitici derivano da fonti commestibili, piante non tossiche, funghi e batteri non patogeni?	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
	Alginato di potassio	<input type="checkbox"/>		
Punto 6: Agenti stabilizzanti	Tartrato acido di potassio	<input type="checkbox"/>		
	Acido citrico	<input type="checkbox"/>	l'acido citrico è derivato da fermentazione microbica dei carboidrati?	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
	Tannini**	<input type="checkbox"/>		
	Acido metatartarico	<input type="checkbox"/>		
	gomma d'acacia (gomma arabica)**	<input type="checkbox"/>	la gomma d'acacia è estratta con acqua?	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
	Mannoproteine di lieviti	<input type="checkbox"/>	le mannoproteine di lieviti sono convenzionali perché non disponibili bio?	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
le mannoproteine di lieviti provengono da crescita su substrato petrolchimico e su liquore di scarto di solfito?			si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	
Punto 8: Gas e gas di imballaggio	argon	<input type="checkbox"/>		
	Azoto	<input type="checkbox"/>	l'azoto è privo di oli?	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
	anidride carbonica	<input type="checkbox"/>		
	Ossigeno gassoso	<input type="checkbox"/>	l'ossigeno gassoso è privo di oli?	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Punto 9: Agenti di fermentazione	Lieviti per vinificazione*	<input type="checkbox"/>	i lieviti sono convenzionali perché non disponibili bio?	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
			i lieviti provengono da crescita su substrato petrolchimico e su liquore di scarto di solfito?	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
	Batteri lattici	<input type="checkbox"/>		
Punto 10: Correzione dei difetti:	Citrato rameico	<input type="checkbox"/>		
	chitosano derivato da <i>Aspergillus niger</i>	<input type="checkbox"/>		
	lieviti inattivati	<input type="checkbox"/>	i lieviti inattivati sono convenzionali perché non disponibili bio?	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
i lieviti inattivati provengono da crescita su substrato petrolchimico e su liquore di scarto di solfito?			si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	
Punto 11: altre pratiche	Fecce fresche	<input type="checkbox"/>	le fecce fresche sono convenzionali perché non disponibili bio?	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
			le fecce fresche provengono da crescita su substrato petrolchimico e su liquore di scarto di solfito?	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
	Lieviti inattivati	<input type="checkbox"/>	i lieviti inattivati sono convenzionali perché non disponibili bio?	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
			i lieviti inattivati provengono da crescita su substrato petrolchimico e su liquore di scarto di solfito?	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>

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

** Ottenuto da materie prime biologiche, se disponibili.

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

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).

Riferimento rapporto di prova - solforosa totale (obbligatorio per vini esportati in USA)	N° _____ Del(gg/mm/aa) _____
--	---------------------------------

Il sottoscritto si impegna a rispettare le condizioni e restrizioni previste per l'utilizzo delle sostanze così 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