

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.

DENOMINAZIONE DEL VINO	ORIGINE MATERIA PRIMA/MOSTO*	ANNATA	VINIFICATO IN AZIENDA**	GIACENZA	
				CONFEZIONATA (L)	SFUSA (L)
	<input type="checkbox"/> Aziendale <input type="checkbox"/> Extraziendale		<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No		
	<input type="checkbox"/> Aziendale <input type="checkbox"/> Extraziendale		<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No		
	<input type="checkbox"/> Aziendale <input type="checkbox"/> Extraziendale		<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No		
	<input type="checkbox"/> Aziendale <input type="checkbox"/> Extraziendale		<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No		
	<input type="checkbox"/> Aziendale <input type="checkbox"/> Extraziendale		<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No		
	<input type="checkbox"/> Aziendale <input type="checkbox"/> Extraziendale		<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> 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 SO₂ 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 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? 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"/>
Punto 4: Creazione di un' atmosfera inerte.	terra di diatomee	<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"/>		
	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"/>		
Punto 2: Conservanti e antiossidanti:	Solfato di calcio	<input type="checkbox"/>		
	anidride solforosa	<input type="checkbox"/>		
	bisolfito di potassio	<input type="checkbox"/>		
	Metabisolfito di potassio	<input type="checkbox"/>		
	Acido L-ascorbico	<input type="checkbox"/>		
Punto 3: Sequestranti	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"/>
Punto 4: Attivatori della fermentazione alcolica e malolattica:	Idrogenofosfato di ammonio	<input type="checkbox"/>		
	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? 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? 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 metatartrico	<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"/>

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 previste dall'all.II, Parte VI del Reg. UE 2018/848, fino all'imbottigliamento del prodotto finito.

IL RAPPRESENTANTE LEGALE (Firma)

--