|  |
| --- |
| Spett.le ADM |
| DT-II Liguria, Piemonte e Valle d’Aostaadm.odc.piemonte-liguria-valledaosta@pec.adm.gov.it |

Il sottoscritto *(nome e cognome)* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, in qualità di *(titolare, rappresentante legale)* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ della società *(Ragione Sociale)* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, codice di accisa/ditta\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ iscritta con il codice ID \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ al sistema dei controlli di certificazione del vino aromatizzato a IGP “Vermouth di Torino” con la qualifica di:

□ trasformatore di erbe aromatiche e/o officinali

□ trasformatore/ elaboratore

□ imbottigliatore/ confezionatore

□ proprietario di marchi depositati

Comunica[[1]](#footnote-1):

1. che nell’anno solare precedente la capacità produttiva annuale di estratti aromatici prodotti secondo il Disciplinare (Decreto MIPAAF del 22 marzo 2017 - GU serie generale n. 78 del 03/04/2017) destinati alla produzione di Vermouth di Torino IGP è la seguente:

|  |  |
| --- | --- |
| **Tipologia di estratto aromatico** | **Quantità** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

1. che la capacità produttiva annuale di semilavorato atto a divenire Vermouth di Torino a IGP e/o di Vermouth di Torino a IGP certificata nell’anno solare precedente risulta essere quella riportata nella tabella sottostante *(riportare i quantitativi per ogni tipo di mansione svolta all’interno della filiera)*:

|  |  |
| --- | --- |
| **Tipo di mansione svolta (\*)** | **Semilavorato atto a divenire Vermouth di Torino a IGP o Vermouth di Torino a IGP (in Litri idrati)** |
| Trasformatore/ elaboratore |  |
| Imbottigliatore/ confezionatore |  |
| Proprietario di marchi depositati |  |

delle quantità riportate nella tabella sopra, si dichiara che il quantitativo di estratti aromatici e/o di semilavorato atto a divenire Vermouth di Torino a IGP e/o di Vermouth di Torino a IGP acquisito da fornitori esterni, nell’anno solare precedente, risulta essere quello riportato nella tabella seguente:

|  |  |
| --- | --- |
| **Tipologia di prodotto acquisito da fornitori esterni** | **Litri idrati** |
| Estratti aromatici |  |
| Semilavorato atto a divenire Vermouth di Torino IGP |  |
| Vermouth di Torino IGP pronto per l’imbottigliamento |  |

1. che i fornitori esterni di estratti di erbe aromatiche e/o di semilavorato atto a divenire Vermouth di Torino a IGP e/o di Vermouth di Torino a IGP, sono tutti iscritti alla filiera della IGP. A evidenza di ciò, si allega al presente modulo l’Elenco Fornitori che specifica per ciascun lotto di materia prima e/o di semilavorato acquisito il nominativo del fornitore e/o il codice ID dello stesso;
2. Nel caso in cui si faccia uso di vini DOP/IGP come previsto dal Disciplinare di produzione, che tali materie prime sono fornite da soggetti iscritti al competente Organismo di certificazione come da Elenco Fornitori allegato.

***(\*)*** *Si specifica che, come indicato nel Piano dei controlli del vino aromatizzato a IGP sopra indicato, per il computo della “capacità produttiva”, in funzione dell’operatore che si assume la responsabilità della certificazione, è possibile fare la seguente distinzione:*

* *elaboratore: il quantitativo totale di prodotto passato in lavorazione nell’esercizio finanziario riferito all’anno finanziario precedente come risulta dalle contabilità tenuta ai fini accise e dalle schede di lavorazione;*
* *Confezionatore/Imbottigliatore: il quantitativo totale di prodotto condizionato nell’esercizio finanziario riferito all’anno finanziario precedente come risulta dalle contabilità e dalle schede di imbottigliamento.*

|  |  |
| --- | --- |
|  | In fede |
| *(Luogo e data)* | *(Firma)* |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

1. Compilare i campi con i dati richiesti e scrivere “N.A.” quando il dato richiesto non è applicabile alla/e mansione/i rivestita/e. [↑](#footnote-ref-1)