*L’operatore può utilizzare Schede di Lavorazione diverse dal presente modulo purché siano riportate tutte le voci qui presenti, fatta esclusione per i campi facoltativi.*

|  |
| --- |
| Spett.le  ADM |
| DT-II Liguria, Piemonte e Valle d’Aosta  [adm.odc.piemonte-liguria-valledaosta@pec.adm.gov.it](mailto:adm.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\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ con Sede attività/deposito/stabilimento presso \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ iscritta con il codice ID \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ nell’elenco dei **TRASFORMATORI /ELABORATORI** al sistema dei controlli di certificazione del vino aromatizzato a IGP “Vermouth di Torino”, prodotto in base al relativo Disciplinare (Decreto MIPAAF del 22 marzo 2017 - GU serie generale n. 78 del 03/04/2017)

**DICHIARA**

1. che il lotto numero \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, è stato autocertificato come “Vermouth di Torino” a IGP in base allo specifico Piano dei Controlli ed è detenuto presso la sede suddetta;
2. che i dati relativi alla produzione del suddetto lotto di “Vermouth di Torino” a IGP certificato in autocontrollo sono i seguenti (*Trascrivere in tabella 1 i dati relativi alla produzione del lotto di Vermouth di Torino a IGP):*

**Tabella 1: Scheda di lavorazione del lotto di “Vermouth di Torino” a IGP**

|  |  |
| --- | --- |
| Data inizio lavorazione \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Data Fine lavorazione \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **INGREDIENTI[[1]](#footnote-1)** | **Tipo** | **Lotto** | **Quantità (specificare se Kg o litri)** | **Litri idrati** | **Grado % v/v** | **Litri anidri** | **Fornitore** |
| Vino |  |  |  |  |  |  |  |
| Vermouth di Torino IGP |  |  |  |  |  |  |  |
| Alcool Etilico di origine agricola |  |  |  |  |  |  |  |
| Quantità totale di Artemisia essiccata |  |  | g/litro= |  |  |  |  |
| Infuso di Artemisia con quantità di Artemisia essiccata pari a \_\_\_\_\_\_\_ g/litro |  |  |  |  |  |  |  |
| Estratto  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |  |  |  |  |  |  |
| Estratto  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |  |  |  |  |  |  |
| Aromi |  |  |  |  |  |  |  |
| Zucchero |  |  |  |  |  |  |  |
| Acqua |  |  |  |  |  |  |  |
| CONTRAZIONE[[2]](#footnote-2) |  |  |  |  |  |  |  |
| **TOTALE** |  |  |  |  |  |  |  |
| CALO DI LAVORAZIONE3 |  |  |  |  |  |  |  |
| **PRODOTTO OTTENUTO** |  |  |  |  |  |  |  |

La conformità del lotto sopracitato al Disciplinare di produzione del “Vermouth di Torino” IGP è stata confermata anche dalle analisi chimico-fisico ed organolettiche previste dal Piano dei Controlli (par. 12.1) e di cui si allegano gli esiti analitici. Due ulteriori aliquote prelevate in autocontrollo sono conservate presso l’azienda.

Si attesta che le materie prime utilizzate sono quelle previste dal disciplinare di produzione del “Vermouth di Torino” a IGP e che, in particolare, il lotto ­­­­­­­­­­­è stato fabbricato con estratti contenenti Artemisia coltivata e/o raccolta nella regione Piemonte.

Il prodotto di cui sopra per Litri \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ è stato assunto in carico sui registri prescritti per la gestione del deposito fiscale.

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

1. Nei limiti di quanto previsto dal Disciplinare, alla tabella 1 è possibile aggiungere più righe se previsti ingredienti ulteriori a quelli già presenti (es. più estratti aromatici/erbe/spezie impiegate) e/o se il prodotto deriva dalla miscelazione di più lotti. [↑](#footnote-ref-1)
2. La compilazione dei campi “Contrazione” e “Calo di lavorazione” è facoltativa. [↑](#footnote-ref-2)