

# **RELAZIONE TECNICA**

## **AZIENDA VITIVINICOLA**

L'azienda denominata \_\_\_\_\_ utilizza i locali oggetto di richiesta per la trasformazione dell'uva in vino.

Superficie aziendale in conduzione Ha \_\_\_\_\_ resa in vino \_\_\_\_\_

Materie prime utilizzate: \_\_\_\_\_  
(specificare se si utilizzano solo uve derivanti dalla propria produzione o anche uve derivante da altre aziende vitivinicole)

Descrizione dei locali \_\_\_\_\_  
(specificare tipo di locali dediti alla vinificazione es: magazzino deposito materie prime, locale pigiatura e fermentazione, locale invecchiamento e imbottigliamento, locale vendita)

Specificare se presenti i servizi igienici: \_\_\_\_\_  
(obbligatori nel caso di aziende con dipendenti.....specificare se presenza di antibagno, armadietti per il deposito degli indumenti di lavoro)

Caratteristiche dei locali \_\_\_\_\_  
(specificare altezza, numero di finestre presenti con o senza zanzariere, tipo di illuminazione, caratteristiche dei pavimenti e delle pareti se piastrellate o con vernice lavabile, presenza o meno di pozzetto per raccolta acque di scarico)

Attrezzature per la vinificazione presenti nei locali \_\_\_\_\_  
(per ogni locale specificare il tipo di attrezzatura presente e il materiale di cui sono costituiti es. botti in vetroresina o in acciaio inox, pigiatrice, imbottigliatrice)

Altri elementi presenti nei locali

(presenza o non di lavandino con tipo di rubinetto, presenza o non di armadietto per la conservazione dei prodotti necessari per la vinificazione, presenza o non di armadietto per la conservazione dei prodotti necessari per la pulizia e disinfezione dei locali e delle attrezzature in essi riposti)

Descrizione del processo produttivo

( in modo descrittivo specificare il processo produttivo es:Le uve raccolte in cassette di plastica precedentemente lavate con pulivapor, vengono riversate nella pigiatrice che provvede alla separazione del mostro dai raspi che raccolti vengono riportati in campo quale concime, con l'ausilio di una pompa del tipo...il mosto viene conservato in botti di .....ove rimangono per giorni,,,prima di essere travasati in botti di....ove rimangono prima della fase di imbottigliamento...specificare se si utilizzano damigiane o bottiglie e se le stesse sono nuove o riciclate( in questo caso specificare il processo utilizzato per il lavaggio ecc ecc )

Approvvigionamento idrico:

(specificare se l'acqua utilizzata per la pulizia dei locali e delle attrezzature in essa riposte deriva dall'acquedotto comunale o se da un pozzo aziendale; in questo caso specificare il numero di analisi effettuate all'anno)

Prodotti finiti:

( specificare se la vendita del vino avviene in damigiane o in bottiglie,; se i contenitori sono nuovi o usati, specificare se la vendita avviene in azienda o se il vino viene consegnato ad aziende di ristorazione)

Gestione dei rifiuti:

( specificare se presente convenzione con ditta specializzata sui per rifiuti solidi che per le acque di scarico della cantina stessa )

Per il processo produttivo, il metodo e prodotti utilizzati per la sanificazione delle attrezzature di cantina e i locali di vinificazione , si rimanda al manuale Haccp redatto ai sensi del D.lgs. 155/97 presente in azienda

FIRMA DEL TITOLARE  
DELL'AZIENDA VITIVINICOLA