

All'Autorità Pubblica di Controllo CCIAA di Sassari

Via Roma, 74 — 07100 Sassari

Tel.: 079 20 80 294 - 314 -307

Email: cciaa@ss.legalmail.camcom.it

Il/La sottoscritto/a _____ nato/a a _____ il _____
in qualità di rappresentante legale/ incaricato dell'Azienda _____
con sede nel Comune di _____ CAP _____ Via _____ n. _____
P.IVA/C.F. _____ tel. _____ cell. _____
fax _____ e-mail _____

COMUNICA

Che nello stabilimento ubicato in _____ Via _____ n. _____

Codice I.C.Q. _____ è stata effettuata in data _____ la seguente operazione di
dolcificazione della partita di vino:

DENOMINAZIONE	TIPOLOGIA	CERTIFICATO	
		N°	DEL
☐ Vermentino di Gallura DOCG			
☐ Vino atto a Vermentino di Gallura DOCG			
☐ Colli del Limbara IGT			

Annata	Partita da dolcificare (HI)	Mosto o MCR aggiunto (HI)	Partita finale (HI)

Trattasi di vino detenuto in lavorazione per conto dell'azienda _____

Si allega autocertificazione rilasciata ai sensi dell'art. 17, co. 1 del DM 12 marzo 2019.

Il sottoscritto dichiara di aver preso visione dell'informativa sulla protezione dei dati personali presente sul sito Camerale

_____ li ____/____/____

Timbro e firma _____

OGGETTO: Autocertificazione rilasciata ai sensi dell'art. 17, co. 1 del DM 12 marzo 2019

Il sottoscritto _____ nato a _____
il _____ codice fiscale _____ residente a _____
in via _____ n. _____ in qualità di _____⁽¹⁾
responsabile, ai sensi della Legge n. 129/1991, dell'operazione di dolcificazione effettuata presso la cantina
_____ con sede in
_____ e descritta nella comunicazione inviata a codesta Camera di
Commercio unitamente a codesta autocertificazione; consapevole delle sanzioni amministrative e
penali previste dal D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 nel caso di dichiarazioni non veritiere e falsità
negli atti,

ATTESTA

Che la partita di vino D.O.C.G./ I.G.T. _____ di Hl _____

Attestato di idoneità (se vino certificato) n. _____ del ____ / ____ / _____, sottoposta a **dolcificazione**,
precedentemente certificata idonea dalla competente Commissione di degustazione, **risponde ai parametri
chimico – fisici stabiliti dall'art.20 del Reg. (UE) n. 34/2019 e di quelli previsti dal relativo disciplinare
di produzione.**

A seguito di tale operazione, i parametri chimico-fisici risultano essere i seguenti:

Estratto non riduttore	g/l	
Titolo alcolometrico volumico	% Vol	
Titolo alcolometrico volumico totale	% Vol	
Glucosio e fruttosio	g/l	
Acidità volatile	g/l	
Acidità totale	g/l	
Anidride solforosa totale	mg/l	

Il sottoscritto dichiara di aver preso visione dell'informativa sulla protezione dei dati personali presente sul sito Camerale

_____ li ____ / ____ / _____

(firma)

Allega copia di documento di identità del sottoscrittore.

⁽¹⁾ enologo a altro tecnico abilitato da specificare.