



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. _____ sono state effettuate in data _____ le seguenti operazioni di

TAGLIO / ASSEMBLAGGIO

Denominazione e tipologia del vino	Litri	Annata	Vino atto	Vino certific.	Data certif.	N. certif.
			☐	☐		
			☐	☐		
			☐	☐		
			☐	☐		

Totale partita ottenuta litri _____ anno _____ codice _____

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

N.B.: in caso di assemblaggio, deve essere prodotta la certificazione di cui alla pag. 2, 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 assemblaggio 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 n. _____ del ___ / ___ / _____, sottoposta ad
assemblaggio, 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.