

“ **Az. Agr. PEPE STEFANIA** codice **M 129**”

Piano delle Misure Precauzionali e Concrete Attività di Trasformazione

La sottoscritta PEPE STEFANIA nata a Teramo il 19 Maggio 1965 CF: PPE SFN 65E59 L103O titolare dell'Azienda Agri-Bio-Vitivinicola “PEPE STEFANIA”, con sede legale sita in Via G. Cesare n. 6, Alba Adriatica 64011 (TE), e stabilimento di produzione e confezionamento sito in via Grande per Controguerra n. 33, Torano Nuovo 64010 (TE), con la presente dichiarazione, in ottemperanza alle disposizioni previste dei Reg. CE 834/2007 e 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni si impegna a:

- 1. effettuare le operazioni conformemente alle norme di produzione agricola biologica e all'uso di termini riferiti alla produzione biologica;*
- 2. accettare, in caso di infrazioni o irregolarità, che siano applicate le misure del sistema di controllo;*
- 3. accettare, se del caso, di informare per iscritto gli acquirenti del prodotto per far sì che le indicazioni relative al metodo di produzione biologico siano soppresse da tale produzione;*

Si conferma quanto già sottoscritto con la “Notifica Attività con metodo Biologico” (variazione) sottoscritta in data 30/04/2011 e con gli allegati alla stessa, in ottemperanza di quanto previsto dal suddetto regolamento relativamente alla descrizione completa dell'azienda.

Per quanto riguarda le Misure precauzionali dell'attività di produzione vegetale si rimanda al documento cartaceo Rev.02 data odierna.

L'azienda Agricola PEPE STEFANIA. produce e commercializza a marchio proprio vino con uve biologiche derivanti esclusivamente da prodotti agricoli aziendali (uva da vino e olive da olio).

L'azienda lavora esclusivamente prodotto Biologico e Biodinamico a marchio proprio.

La linea di lavorazione è doppia, una per il biologico ed una per il biodinamico.

Non si lavorano prodotti in conversione, nel caso in cui dovessero presentarsi, si prevede di lavorarli in tempi diversi rispetto ai prodotti biologici, avendo cura di riportare in maniera chiara sulla linea di produzione che si tratta di prodotti in conversione. Terminata la lavorazione saltuaria di prodotto aziendale (*conversione I° anno o conversione II° anno*), verranno eseguite accurate pulizie delle linee.

I locali stoccaggio sono promiscui ma al loro interno le merci verranno separate e ben identificate con le indicazioni di prodotto Bio oltre che con i relativi lotti.

Al momento intende produrre e/o commercializzare a marchio proprio le seguenti categorie di prodotti:

- 1. Vino con Uve Biologiche** (annate di produzione già imbottigliate fino al 2004)
- 2. Vino Biologico** (annate e riserve di produzione dal 2005 in poi)
- 3. Olio extravergine di oliva da uliveti coltivati secondo i metodi biologici.**

Per tutta le attività di preparazione suddette si impegna ad applicare le seguenti misure concrete e precauzionali di seguito riportate.

- 1) **Qualificazione dei fornitori Bio** : Prima di iniziare il rapporto con un fornitore di servizi o di materie prime verrà richiesto allo stesso, “**Certificato di conformità**” relativo all’agricoltura biologica, valido per l’anno in corso al fine di valutare la effettiva certificazione dell’azienda e del prodotto che si intende acquistare. Successivamente, allo scadere di tale certificato si richiederà copia del nuovo documento. Si precisa che al momento l’azienda utilizza esclusivamente materie prime di origine aziendale.
- 2) **Controllo Materie Prime in Ingresso** : All’arrivo della merce prodotta e raccolta in azienda sia essa materia prima che prodotto confezionato a marchio proprio, sarà cura dell’addetto al ricevimento di verificare che questa sia accompagnata da documentazione fiscale nella quale sia chiaramente dichiarato che si tratta di merce “biologica”. In particolare sulla documentazione fiscale dovrà essere presente il riferimento al Certificato di Conformità aziendale (n° , data di emissione, n° di revisione) oltre che all’Organismo di Controllo ed al Codice Operatore. Tali indicazioni sono obbligatorie e sono necessarie per essere collegate la Certificato Aziendale annesso. Al termine del controllo chi ha eseguito la verifica , appone un visto con l’esito del controllo, sui documenti fiscali che accompagna la merce.
- 3) **Acquisto Mezzi Tecnici Enologici**: Per l’acquisto di lieviti e di altri mezzi tecnici di origine agricola (Gelatina alim., Proteine vegetali ottenute da frumento o piselli, Colla di pesce, Ovoalbumina Tannini) relativi all’enologia verrà richiesto preventivamente per iscritto, ad almeno n° 3 fornitori, la disponibilità di prodotti Certificati Bio, chiedendo risposta scritta da conservare agli atti. In caso di assenza si provvederà all’acquisto di prodotto convenzionale. Nel caso specifico dei lieviti convenzionali verrà richiesta dichiarazione di conformità come da allegato XIII del Reg. CE 889/08.
- 4) **Certificazione dei Prodotti Biologici** : L’azienda possedendo magazzini propri spedisce direttamente la merce dal proprio magazzino.

Nel caso di “merce sfusa” cioè in grandi contenitori (cisterne, fusti ecc.) o confezionata ed etichettata ma con l’etichetta del cliente, questa dovrà essere accompagnata da copia del Certificato di Conformità Aziendale ed inoltre nel documento fiscale di accompagnamento (DDT o Fattura) dovranno essere riportate le indicazioni di conformità previste per l’uso del certificato Aziendale e cioè:

- “*Nome Commerciale del prodotto venduto*” “Biologico”
- Controllato da (Nome per esteso dell’organismo di controllo che ha emesso il Certificato
- Codice Operatore preceduto dalla Sigla IT e cioè “ IT M129”
- Certificato di conformità N°..... Rev. N°..... del ___/___/___

Tali indicazioni sono obbligatorie e sono necessarie per essere collegate la Certificato Aziendale annesso in fotocopia al documento fiscale.

- 5) **Responsabilità** :Il responsabile della gestione di tutto quello riportato nel presente documento è il sottoscritto **Pepe Stefania**, incluse le applicazioni delle misure precauzionali oltre che della gestione dei certificati in uscita e dei rapporti con l’organismo di controllo nonché della gestione delle etichette e della loro approvazione da parte dell’O.d.C. .

6) **Individuazione dei Punti di Contaminazione e Misure preventive**: analizzando i propri processi produttivi in relazione alla produzione di Vino Bio / Vino Biodinamico, tenuto conto dei vigenti regolamenti comunitari in materia di Trasformazione di prodotti alimentari biologici, si sono messe a punto le seguenti misure precauzionali:

a) **Produzione di Vino** : L'azienda esegue produzione di vino, stoccaggio, affinamento e imbottigliamento, con uve proprie Bio e Biodinamiche.

Non si lavorano prodotti in conversione, nel caso in cui dovesse presentarsi la necessità, convivendo nella stessa cantina sia prodotti in conversione che Biologici, le misure precauzionali e concrete si ritengono necessarie in quanto vi sono punti di potenziale contaminazione del prodotto biologico trasformato con il prodotto convenzionale. Tali punti sono presenti sulle linee di lavorazione, nelle vasche di fermentazione e stoccaggio, nonché nel magazzino prodotti finito per i prodotti non etichettati. L'imbottigliamento viene fatto internamente previa pulizia della linea. Al fine di evitare le potenziali contaminazioni, per la vinificazione si procederà con la lavorazione delle uve biologiche in giornate dedicate partendo quindi da linee pulite. Solo in caso di necessità verranno lavorate successivamente a quelle convenzionali previa esecuzione di accurate pulizie delle linee da utilizzare. Le pulizie saranno registrate. Per l'identificazione dei vasi vinari e del prodotto confezionato in attesa di etichettatura, verranno utilizzati apposti cartelli identificativi. Per lo stoccaggio del prodotto in magazzino, si provvederà ad identificare correttamente le bottiglie non etichettate, mentre per quelle etichettate essendo presente l'etichetta verranno identificati solamente i lotti. In relazione all'uso di mezzi tecnici enologici per le vinificazioni convenzionali, al fine di evitare problematiche ulteriori, intende utilizzare solamente i prodotti e le tecniche consentite per il vino bio. **In merito alla descrizione delle procedure ed alle tecniche adottate per la vinificazione bio si rimanda all'allegato che fa parte integrante del presente documento**

7) **Preavviso di Lavorazione** : Le lavorazioni che esegue le aziende sono vinificazione ed imbottigliamento. Essendo tali lavorazioni saltuarie si prevede di dare preavviso di lavorazione (inizio vendemmia e per ogni imbottigliamento) all'O.d.C.

8) **Formazione del personale**: tutte le persone che lavorano nell'impianto, inclusi i lavoratori stagionali, verranno formate sulla base di quanto previsto nel presente documento. Le persone suddette sono formate dal Titolare e tale formazione è documentata.

9) **Piano delle Prove** :

Il piano delle prove è il seguente:

Il responsabile del piano delle prove è **Pepe Stefania**

- frequenza delle analisi:
 - sulle materie prime: N°1.analisi/ anno,
 - sui prodotti finiti : N°1 analisi /anno

Laboratori di riferimento: (Accreditato)

- Persona incaricata del prelievo: **Pepe Stefania**
- N° di campioni da prelevare per analisi:, N° 3.

Ricerche analitiche da effettuare:

- Per le uve e le olive aziendali: nessuna analisi se non per eventuali sospetti di contaminazione ambientale indiretta al di fuori delle fasce di rispetto.
- per i prodotti finito vino: analisi specifiche
- Limite/soglia di accettabilità

- Sui vegetali 0,01 ppm per i prodotti non ammessi dal Reg. CE 834/2007
Persona incaricata di leggere il rapporto di prova: **Pepe Stefania**.
- Conservazione dei rapporti di prova , almeno 2 anni:

- 10) **Segregazione e Ritiro del Prodotto Non Conforme**: Nel caso di esito positivo di eventuali analisi si bloccherà immediatamente il prodotto in magazzino se ancora presente. Nel caso di prodotto già venduto si avviserà gli acquirenti del problema in atto sul lotto interessato. In ogni caso si procederà ad accertare le cause ed eventualmente a contro analisi. Nel caso di conferma dell'esito positivo se il contaminante è entro i limiti di legge del convenzionale il prodotto verrà declassato a convenzionale. Se fuori da tali limiti verrà distrutto.
- 11) **Comunicazioni agli Organi di sorveglianza**: Si avviserà tramite e-mail l'OdC. entro 48 ore di eventuali materie prime sottoposte a blocco per problemi di residui. In seguito lo stesso verrà informato dell'esito delle controanalisi o della destinazione del prodotto.
- 12) **Rintracciabilità** : In merito al sistema di rintracciabilità dei lotti, si rimanda a quanto riportato nel manuale di Autocontrollo in vigore.
- 13) **Registrazioni** : La persona che eseguirà le e registrazioni obbligatorie previste dal D.Lgs. 220/95 (acquisti, vendite, lavorazioni e gestione delle etichette) è la dott. Stefania Pepe. Si fa presente che per il prodotto vino si compileranno esclusivamente i registri ufficiali (vinificazione, imbottigliamento e commercializzazione).
- 14) **Aggiornamento** : Si prevede di aggiornare il presente documento ogni volta che intervenga variazioni tali da modificare le condizioni di rischio ed in ogni caso ogni tre anni, anche in assenza di variazioni.

NOTE: Si precisa che non si produce vino da uve in conversione, ma nel caso in cui si presenterà la necessità, il prodotto vino fatto con uve in conversione NON è destinato alla vendita come vino da uve in conversione, ma destinato alla vendita come convenzionale, fino a quando le uve non saranno certificabili come biologiche, e così il relativo vino.

ALLEGATO 1

VINIFICAZIONE BIOLOGICA

Il sottoscritto **Pepe Stefania** in qualità di legale rappresentante dell'azienda in qualità di rappresentante legale **dell'Azienda Agri-Bio-Vitivinicola "PEPE STEFANIA"** dichiara di aver preso visione del Regolamento (CE) 889/2008 così come modificato dal Reg. 203/2012 e dal DM 15992 del 12/07/2012. In particolare, la dichiarazione delle giacenze nelle modalità di cui al DM predetto è stata inviata all'organismo di certificazione in data 31/07/2012 ed approvata dal valutatore incaricato in data 29/08/2012. Al momento vi sono "vini bio" in giacenza, e diverse tipologie di vini "con uve bio" come da "Dichiarazione di Giacenza". Nella remota eventualità di acquisto futuro di vino classificato come "vino da uve biologiche" o di produzione/acquisto di vino Biologico, questi verranno trattati in conformità al Reg 889/2008 (ad esclusione del Capo 3 bis).

Il processo produttivo è descritto nel dettaglio nel manuale HACCP aziendale revisione del 2012 cui si rimanda per dettagli. Per le misure precauzionali relativamente alla lavorazione di Uve bio e/o vini Bio, si veda il piano misure Precauzionali al punto n° 6.

Strutture Aziendali : L'azienda è dotata di una struttura aziendale completa adibita a Cantina e Punto Vendita, ubicata presso il centro aziendale, nel comune di Torano Nuovo 64010 (TE), in via Grande per Controguerra n. 33. Si tratta di una cantina completa di tutto il necessario per ora.

Attività svolta per cui è richiesta Certificazione: l'azienda produce sia uve biologiche che biodinamiche e vino bio/con uve bio di provenienza esclusivamente aziendale.

Breve descrizione delle pratiche enologiche adottate: Le uve rosse da coltivazione biodinamica arrivano in cassette e vengono portate in cantina a mano, versate su una rete e diraspate a mano dopo accurata ennesima selezione, e fatte fermentare in grandi tini di legno per il Pepe Nero, ed in grandi botti di cemento per il Pepe Rosso. Le uve rosse biologiche vengono raccolte a mano e con carri raccolta vengono trasportate in cantina, poi versate a mano nella pigia-diraspatrice e fatte fermentare senza nessuna aggiunta se l'uva è perfettamente sana. Per le uve bianche biodinamiche, queste vengono raccolte a cassetta e pigiate con i piedi in una vasca di legno ed il mosto posto a fermentare in piccole botti di cemento. Le uve bianche biologiche, vengono raccolte a cassetta e pigiate con la pressa a membrana, poi fermentate in botti di acciaio inox termo condizionate. L'azienda è dotata di : piccole, medie e grandi botti di cemento vetrificate, serbatoi in acciaio inox anche termo-controllati ed anche completamente coibentati per la stabilizzazione tartarica, grandi tini di legno per la fermentazione ed affinamento del Pepe Nero.

La cantina vinifica in esclusivamente vini biologici e vini biodinamici.

Vengono registrati i trattamenti enologici eseguiti . Tutte le operazioni relative alla produzione rimangono documenti nei fogli di lavoro come registrazione del processo produttivo effettivamente eseguito.

dalla vendemmia 2012 intende produrre le seguenti tipologie di Vino Bio :

1. Montepulciano d'Abruzzo DOCG Colline Teramane "Pepe Nero" biodinamico
2. Montepulciano d'Abruzzo DOC
 - a. "PEPE ROSSO" biodinamico
 - b. "Cuore Di..Vino" biologico
 - c. "ControLaGuerra" biologico
3. Trebbiano d'Abruzzo doc Riserva "Pepe Bianco" biodinamico
4. Cerasuolo d'Abruzzo doc Riserva "Pepe Rosa" biodinamico

Fase di Lavorazione	Descrizione
Ricevimento uve	UVE DI ORIGINE ESCLUSIVAMENTE AZIENDALE e raccolte a cassette aperte
Diraspatura	Diraspatura a mano delle uve rosse
Pigiatura	Pigiatura con i piedi delle uve bianche
Decantazione	Statica a freddo solo sulle uve bianche
Fermentazione	NON UTILIZZATI NESSUN LIEVITO IN AGGIUNTO PER LA FERMENTAZIONE, né nessun altro additivo chimico e non , non viene aggiunta nemmeno l'anidride solforosa.
Travasi	si mantiene la tracciabilità
Chiarifiche	NON EFFETTUA CHIARIFICAZIONE
Filtrazione	PER DECANTAZIONE E TRAVASI.
Conservazione in vasi vinari	Non viene utilizzato l'isosolfocianato negli spazi di testa
Imbottigliamento	Il "Cuore Di..Vino" bianco, prima di essere imbottigliato viene fatto sostare nella vasca completamente coibentata a temperatura sotto lo zero per due o tre giorni. Imbottigliamento con la linea mobile a pressione atmosferica. Solfitazione non effettuata.
Etichettatura	L'Operatore vorrebbe imbottigliare I vini delle vendemmie precedenti al 2012 come vini Biologici. Le nuove etichette per i vini Biologici verranno stampate previa approvazione dell'Ufficio Certificazione IMC

Di seguito riportiamo l'elenco completo delle pratiche enologiche consentite e non dal Regolamento CE 203/12 sul vino Bio evidenziando nella colonna NOTE l'uso o meno, delle stesse in Azienda.

Pratiche enologiche in base al Reg. 606/09/CE Allegato 1A		AmMESSO dal Reg. CE 203/12 si/no, limitazioni e specifiche				NOTE SULL'USO nell'Azienda Stefania Pepe
Punto	Tipo di trattamento	Punto	Nome del prodotto o della sostanza	Si/No	Limitazioni e specifiche (da Reg. 606/09: non in corsivo, da Reg. 203/12:	
1	Arieggiamento o ossigenazione con ossigeno gassoso	All.VIII bis	Aria Ossigeno gassoso	NO	Utilizzo per arieggiamento o ossigenazione, compresa la micro ossigenazione	NON USATO
2	T Trattamenti termici	art 29 quinquies 3a - 4a		NO	Ammessi almeno sino al 1/8/2015, Temperatura max 70°C	NON USATI
3	Centrifugazione e filtrazione, con o senza coadiuvante di filtrazione inerte	All.VIII bis art 29 quinquies 3b	Perlite Cellulosa Terra di diatomee	NO	<u>La dimensione dei pori non può essere inferiore a 0,2 micrometri.</u> L'eventuale impiego di un coadiuvante non deve lasciare residui indesiderabili nel prodotto trattato.	NON USATI
4	Impiego di anidride carbonica, detta altresì biossido di carbonio, di argo o di azoto, soli o miscelati tra loro, per creare un'atmosfera inerte e manipolare il prodotto al riparo dall'aria	All.VIII bis	Azoto Anidride carbonica Argon	NO	Utilizzo per creare un'atmosfera inerte e manipolare il prodotto al riparo dell'aria	NON ancora USATO, ma si prevede di fare un impianto di azoto in futuro.
5	Impiego di lieviti per vinificazione, secchi o in sospensione vinica	All.VIII bis	*Lieviti	NO	(* I singoli ceppi di lievito, devono essere ottenuti da materie prime biologiche, se disponibili. Utilizzo ammesso soltanto per le uve fresche, il mosto di uve, il mosto di uve parzialmente fermentato, il mosto di uve parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite, il mosto di uve concentrato, il vino nuovo ancora in fermentazione nonché per la seconda fermentazione alcolica di tutte le categorie di vini spumanti	NON USATI
6	Impiego, per favorire lo sviluppo dei lieviti, di una o più delle sostanze seguenti, eventualmente completate da un supporto inerte di cellulosa microcristallina:					

	aggiunta di fosfato diammonico o solfato di ammonio,	All.VIII bis	Fosfato diammonico Dicloridrato di tiamina	NO	<u>Utilizzo ammesso soltanto per fosfato diammonico, il solfato di ammonio non è ammesso.</u> Limite massimo, rispettivamente, di 1 g/l (espresso in sali) e di 0,3 g/l per la seconda fermentazione dei vini spumanti. Utilizzo ammesso soltanto per le uve fresche, il mosto di uve, il mosto di uve parzialmente fermentato, il mosto di uve parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite, il mosto di uve concentrato, il vino nuovo ancora in fermentazione nonché per la seconda fermentazione alcolica di tutte le categorie di vini spumanti	NON USATO
	aggiunta di bisolfito di ammonio,			NO	<i>Sostanza non presente in all. VIII bis</i>	NON USATO
	aggiunta di dicloridrato di tiamina.			NO	Limite massimo di 0,6 mg/l (espresso in tiamina) per ogni trattamento. Utilizzo ammesso soltanto per le uve fresche, il mosto di uve, il mosto di uve parzialmente fermentato, il mosto di uve parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite, il mosto di uve concentrato, il vino nuovo ancora in fermentazione nonché per la seconda fermentazione alcolica di tutte le categorie di vini spumanti.	NON USATO
7	Impiego di anidride solforosa, detta altresì biossido di zolfo, di bisolfito di potassio o di metabisolfito di potassio, detto altresì disolfito di potassio o piosolfito di potassio	All.VIII bis	Anidride solforosa Bisolfito di potassio o Metabisolfito di potassio	SI	<i>Il tenore totale di anidride solforosa dei vini, al momento dell'immissione al consumo umano diretto:</i> <i>a) non deve superare 100 mg/l per i vini rossi, se il tenore di zuccheri residui è inferiore a 2 g/l;</i> <i>b) non deve superare 150 mg/l per i vini bianchi e rosati, se il tenore di zuccheri residui è inferiore a 2 g/l;</i> <i>c) per tutti gli altri vini, il tenore massimo di anidride solforosa fissato a norma dell'allegato I B del regolamento (CE) n. 606/2009 al 1° agosto 2010 è ridotto di 30 mg/l.</i>	Utilizzo solo in caso di necessità sul "Cuore Di..Vino" metabisolfito o di potassio con dosi minime di 2 g/hl = 20 mg/l su vini bianchi e rosati
8	Eliminazione dell'anidride solforosa con procedimenti fisici	art 29 quinq uies 2b		NO		NON EFFETTUATI
9	Tattamento con carbone per uso enologico	All.VIII bis	Carbone per uso enologico	NO	Limite massimo di 100 g di prodotto secco/hl. Utilizzo ammesso soltanto per il mosto e il vino nuovo ancora in fermentazione, il mosto di uve concentrato rettificato e per i vini bianchi.	NON USATO

Chiarificazione con una o più delle seguenti sostanze per uso enologico:							
1 0	gelatina alimentare	All.VIII bis	*Gelatina alim. *Proteine vegetali ottenute da frumento o piselli *Colla di pesce *Ovoalbumina *Tannini Caseina Caseinato di potassio Diossido di silicio Bentonite Enzimi pectolitici	NO	<i>Le sostanze contrassegnate da (*) devono essere ottenute da materie prime biologiche, se disponibili</i>	NON USATO	
	proteine vegetali ottenute da frumento o piselli,			NO		NON USATO	
	colla di pesce,			NO		NON USATA	
	caseina e caseinati di potassio,			NO		NON USATA	
	ovoalbumina,			NO		NON USATO	
	bentonite,			NO		UTILIZZATA	
	diossido di silicio sotto forma di gel o di soluzione colloidale,			NO		NON USATO	
	caolino,			NO		<i>Sostanza non presente in all. VIII bis</i>	NON USATO
	tannino,			NO			NON USATO
	enzimi pectolitici			NO			NON USATO
Glucosano	NO	<i>Sostanza non presente in all. VIII bis (introdotti su convenzionale da Reg. CE n. 53 del 21/01/2011)</i>	NON USATI				
Chitina glucosano	NO	<i>Sostanza non presente in all. VIII bis (introdotti su convenzionale da Reg. CE n. 53 del 21/01/2011)</i>	NON USATI				
preparati enzimatici di betaglucanasi	NO	<i>Sostanza non presente in all. VIII bis</i>	NON USATI				
1 1	Impiego di acido sorbico sotto forma di sorbato di potassio	All.VIII bis		NO	<i>Sostanza non presente in all. VIII bis</i>	NON USATI	
Impiego per l'acidificazione di:							
1 2	acido L (+) tartarico	All.VIII bis	Acido lattico Acido L (+) tartarico	NO	Condizioni e limiti di cui all'allegato V, sezioni C e D, del regolamento (CE) n. 479/2008 e agli articoli 11 e 13 del regolamento 606/09. Specifiche per l'acido L (+) tartarico di cui all'appendice 2, punto 2 del regolamento (CE) 606/09	NON USATO	
	acido Lattico			NO		NON USATO	
	acido DL malico			NO		<i>Sostanza non presente in all. VIII bis</i>	NON USATO
	acido L (-) malico			NO		<i>Sostanza non presente in all. VIII bis</i>	NON USATO

Impiego di una o più delle seguenti sostanze per la disacidificazione:					NON USATO		
1 3	tartrato neutro di potassio	All.VIII bis	Acido L (+) tartarico	NO	Condizioni e limiti di cui all'allegato V, sezioni C e D, del regolamento (CE) n. 479/2008 e agli articoli 11 e 13 del regolamento 606/09. Specifiche per l'acido L (+) tartarico di cui all'appendice 2, punto 2 del regolamento (CE) 606/09	NON USATO	
	bicarbonato di potassio		Carbonato di calcio	NO		NON USATO	
	acido L (+) tartarico		Tartrato neutro di potassio	NO		NON USATO	
	un preparato omogeneo di acido tartarico e di carbonato di calcio in proporzioni equivalenti e finemente polverizzato		Bicarbonato di potassio	NO		NON USATO	
	carbonato di calcio contenente eventualmente piccoli quantitativi di sale doppio di calcio degli acidi L (+) tartarico e L (-) malico			NO		Contenente solo carbonato di calcio	NON USATO
	tartrato di calcio			NO		Sostanza non presente in all. VIII bis	NON USATO
1 4	Aggiunta di resina di pino di Aleppo	All.VIII bis	Resina di pino di Aleppo	NO	Condizioni di cui all'appendice 3 del regolamento (CE) 606/09	NON USATO	
1 5	Impiego di preparati di scorze di lieviti	All.VIII bis	*Lieviti	NO	(* I singoli ceppi di lievito, devono essere ottenuti da materie prime biologiche, se disponibili. Limite massimo di 40g/hl	NON USATO	
1 6	Impiego di polivinilpolipirrolidone	All.VIII bis		NO	Sostanza non presente in all. VIII bis	NON USATO	
1 7	Impiego di batteri lattici	All.VIII bis	Batteri lattici	NO		NON USATO	
1 8	Aggiunta di lisozima	All.VIII bis		NO	Sostanza non presente in all. VIII bis	NON USATO	
1 9	Aggiunta di acido L-ascorbico	All.VIII bis	Acido L-ascorbico	NO	Quantità massima nel vino trattato immesso in commercio: 250 mg/l	NON USATO	
2 0	Impiego di resine scambiatrici di ioni	art 29 quinquies 4b		NO	Ammesse almeno sino al 1/8/2015. Soltanto per il mosto di uve destinato alla preparazione di mosto di uve concentrato rettificato e alle condizioni di cui all'appendice 4 del regolamento (CE) 606/09.	NON USATO	
2 1	Impiego nei vini secchi di fecce fresche, sane e non diluite contenenti lieviti provenienti dalla vinificazione recente di vini secchi	art 29 quinquies 5	*Lieviti	NO	(* I singoli ceppi di lievito, devono essere ottenuti da materie prime biologiche, se disponibili. Per i prodotti definiti nell'allegato IV, punti 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16, del reg. (CE) n. 479/2008. Quantità non superiori al 5 % del volume del prodotto trattato.	NON USATO	
2 2	Immissione di argo o azoto	All.VIII bis	Azoto	NO	Utilizzo di azoto per gorgogliamento, Argo no	NON USATO	

2 3	Aggiunta di anidride carbonica	All.VIII bis	Anidride carbonica	NO	Aggiunta ammessa per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale e per i prodotti definiti nell'allegato IV, punti 1, 7 e 9, del regolamento (CE) n. 479/2008. Per i vini tranquilli, la quantità massima di anidride carbonica nel vino trattato immesso in commercio è di 3 g/l e la sovrappressione dovuta all'anidride carbonica deve essere inferiore a 1 bar alla temperatura di 20 °C.	NON USATO
2 4	Aggiunta di acido citrico per la stabilizzazione del vino	All.VIII bis	Acido citrico	NO	Aggiunta ammessa per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale e per i prodotti definiti nell'allegato IV, punti 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16, del regolamento (CE) n. 479/2008. Quantità massima nel vino trattato immesso in commercio: 1 g/l	NON USATO
2 5	Aggiunta di tannino	All.VIII bis	*Tannino	NO	<i>I tannini (*) devono essere ottenuti da materie prime biologiche, se disponibili.</i> Aggiunta ammessa per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale e per i prodotti definiti nell'allegato IV, punti 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16, del regolamento (CE) n. 479/2008	NON USATO
2 6	Trattamento: dei vini bianchi e rosati con ferrocianuro di potassio, dei vini rossi con ferrocianuro di potassio o con fitato di calcio	All.VIII bis		NO	<i>Sostanze non presenti in all. VIII bis</i>	NON USATO
2 7	Aggiunta di acido metatartarico	All.VIII bis	Acido metatartarico	NO	Aggiunta ammessa per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale e per i prodotti definiti nell'allegato IV, punti 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16, del regolamento (CE) n. 479/2008. Limite massimo di 100 mg/l	NON USATO
2 8	Impiego di gomma arabica	All.VIII bis	*Gomma d'acacia (gomma arabica)	NO	<i>La gomma di acacia (*) deve essere ottenuta da materie prime biologiche, se disponibili.</i> Aggiunta ammessa per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale e per i prodotti definiti nell'allegato IV, punti 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16, del regolamento (CE) n. 479/2008	NON USATO

29	Impiego di acido DL-tartarico, detto altresì acido racemico, o del suo sale neutro di potassio, per ottenere la precipitazione del calcio in eccedenza	All.VIII bis		NO	<i>Sostanze non presenti in all. VIII bis</i>	NON USATO
Per favorire la precipitazione dei sali tartarici , impiego di:						
30	bitartrato di potassio o tartrato acido di potassio	All.VIII bis	Bitartrato di potassio	NO	Aggiunta ammessa per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale e per i prodotti definiti nell'allegato IV, punti 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16, del regolamento (CE) n. 479/2008.	NON USATO
	tartrato di calcio			NO	<i>Sostanza non presente in all. VIII bis</i>	NON USATO
31	Impiego di solfato di rame o di citrato di rame per l'eliminazione di difetti di sapore o di odore del vino	All.VIII bis	Citrato rameico Solfato di rame (1)	NO	(1) Il Solfato di rame è ammesso sino al 31 luglio 2015 Aggiunta ammessa per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale e per i prodotti definiti nell'allegato IV, punti 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16, del regolamento (CE) n. 479/2008. Limite massimo di 1 g/hl, purché il tenore di rame del prodotto così trattato non superi 1 mg/l	NON USATO
32	Aggiunta di caramello, a norma della direttiva 94/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 giugno 1994, sulle sostanze coloranti destinate ad essere utilizzate nei prodotti alimentari, per accentuare il colore (4)	All.VIII bis		NO	<i>Sostanza non presente in all. VIII bis</i>	NON USATO
33	Uso di dischi di paraffina pura impregnati di isotiocianato di allile per creare un'atmosfera sterile	All.VIII bis		NO	<i>Sostanza non presente in all. VIII bis</i>	NON USATO
34	Aggiunta di dimetildicarbonato (DMDC) ai vini per garantirne la stabilizzazione microbiologica	All.VIII bis		NO	<i>Sostanza non presente in all. VIII bis</i>	NON USATO
35	Aggiunta di mannoproteine di lieviti per garantire la stabilizzazione tartarica e proteica del vino	All.VIII bis		NO	<i>Sostanza non presente in all. VIII bis</i>	NON USATO

36	Trattamento per elettrodialisi per garantire la stabilizzazione tartarica del vino	art 29 quinquies 2c		NO	Trattamento vietato nei vini biologici	NON USATO
37	Impiego di ureasi per diminuire il tenore di urea nel vino	All.VIII bis		NO	Sostanza non presente in all. VIII bis	NON USATO
38	Impiego di pezzi di legno di quercia nella vinificazione e nell'affinamento del vino, anche per la fermentazione delle uve fresche e dei mosti di uve	All.VIII bis	Pezzi di legno di quercia	NO	Per le condizioni d'uso si applica l'appendice 9 del regolamento (CE) 606/09.	NON USATO
39	Impiego di:					
	alginato di calcio, oppure	All.VIII bis	Alginato di potassio	NO	Sostanza non presente in all. VIII bis	NON USATO
alginato di potassio	NO			Soltanto per l'elaborazione di tutte le categorie di vini spumanti e di vini frizzanti ottenuti dalla fermentazione in bottiglia e per i quali la separazione delle fecce è effettuata mediante sboccatura	NON USATO	
40	Dealcolizzazione parziale del vino	art 29 quinquies 2d		NO	Trattamento vietato nei vini biologici	NON USATO
41	Impiego dei copolimeri polivinilimidazolo — polivinilpirrolidone (PVI/PVP) per ridurre il tenore di rame, di ferro e di metalli pesanti	All.VIII bis		NO	Sostanza non presente in all. VIII bis	NON USATO
42	Aggiunta di carbossimetilcellulosa (gomme di cellulosa) ai vini per garantirne la stabilizzazione tartarica	All.VIII bis		NO	Sostanza non presente in all. VIII bis	NON USATO
43	Trattamento con scambiatori di cationi per garantire la stabilizzazione tartarica del vino	art 29 quinquies 2e		NO	Trattamento vietato nei vini biologici	NON USATO
44	Trattamento con chitosano di origine fungina	All.VIII bis		NO	Modifiche introdotte successivamente al 1° agosto 2010 (art. 29quinquies punto 5 Reg. CE 203/12) dal Reg. CE n. 53 del 21/01/2011	NON USATO
45	Trattamento con chitin-glucano di origine fungina	All.VIII bis		NO	Modifiche introdotte successivamente al 1° agosto 2010 (art. 29quinquies punto 5 Reg. CE 203/12) dal Reg. CE n. 53 del 21/01/2011	NON USATO

4 6	Acidificazione mediante trattamento elettromembranario	All.VIII bis		NO	Modifiche introdotte successivamente al 1° agosto 2010 (art. 29quinquies punto 5 Reg. CE 203/12) dal Reg. CE n. 53 del 21/01/2011	NON USATO
4 7	Impiego di preparati enzimatici per uso enologico per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aromatici dell'uva presenti nel mosto e nel vino	All.VIII bis		NO	Modifiche introdotte successivamente al 1° agosto 2010 (art. 29quinquies punto 5 Reg. CE 203/12) dal Reg. CE n. 53 del 21/01/2011	NON USATI

DICHIARAZIONE D'IMPEGNO

Il sottoscritto Pepe Stefania nata a Teramo il 19 Maggio 1965 CF: PPE SFN 65E59 L103O titolare dell'Azienda Agri-Bio-Vitivinicola "PEPE STEFANIA" di Torano Nuovo (TE) 64010

in ottemperanza alle disposizioni previste dei Reg. CE 834/2007 e 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni

dichiara

- che la descrizione completa dell'unità di produzione, degli stabilimenti e delle attività è contenuta nella Notifica di Attività con Metodo Biologico e nei documenti ad essa allegati;
- di adottare tutte le misure necessarie al fine di garantire il rispetto del REG (CE) 889/08 e REG (CE) 834/07
- che per qualsiasi esigenza legata alla corretta applicazione di quanto previsto dalle normative vigenti è necessario contattare la sottoscritta Stefania pepe

Inoltre si Impegna a:

1. notificare all'OdC qualsiasi cambiamento delle misure concrete riportate nel presente documento, in tempo congruo e comunque non superiore ai 30 giorni dall'avvenuta variazione;
2. acconsentire, per conto proprio e dei subappaltatori, a che i vari organismi di controllo si scambino informazioni sulle operazioni soggette al loro controllo;
3. verificare la corrispondenza tra i quantitativi in entrata ed in uscita ed acquisire i giustificativi relativi ai dati che figurano nella contabilità aziendale.

Torano Nuovo, lì 29/08/2012

In Fede

Azienda Agri-Bio-Vitivinicola "Stefania Pepe" cell +39 348 39 33 129

Via Grande per Controguerra, 33 – 64010 Torano Nuovo (TE) PI: 0142 522 0678