



Codice Corso
 02

**PROGRAMMA CORSO NORMATIVA SETTORE VINO
 ETICHETTATURA E TENUTA DEI REGISTRI – LA NUOVA 164**

Data del corso	Ora inizio	Durata ore	A chi è rivolto	Docenti	Luogo
Vedi-prog	8,30	8	Responsabili amministrativi Enologi, Cantinieri	Enologo Anselmo Paternoster Per.Chim.Cerritelli Camillo	Nostro Laboratorio

Argomenti trattati	Descrizione sommaria	Tempi
Per aprire uno stabilimento vinicolo	Autorizzazione sanitaria, Iscrizione nel Registro presso C.C.I.A.A., Adempimenti sulla sicurezza e salute dei lavoratori, Igiene e controllo Ufficiale dei prodotti alimentare (metodo HACCP), Iscrizione all'Ufficio Repressione Frodi per vidimazioni registri obbligatori, Licenza fiscale, Certificazione della Qualità, Difesa dell' ambiente: Nuova gestione dei rifiuti (SISTRI)	8,30 11,00 pausa caffè'
Dichiarazione di raccolta, produzione e giacenza.	A cosa serve, Modulistica, modalità di compilazione, Denuncia a C.C.I.A.A. per uve DOC e IGT.	
Le operazioni di vinificazione	I registri di vinificazione (Carico delle uve, documenti di trasporto), Le successive trasformazioni, La massa volumica, La gestione dei sottoprodotti, Le prestazioni viniche.	
Tipologia di uve e vini	La nuova 164 – Interpretazione e ricadute. DOP - IGP Vini a Denominazione di Origine Controllata, Vini a Indicazione Geografica, Vini generici con e senza indicazioni di vitigno. Le certificazioni dei vini a DO, Commissioni di degustazione. Nuove obblighi verso il consorzio di tutela e Valoritalia	11,00 13,00 Colazione di lavoro a buffet
Pratiche enologiche	I trattamenti ammessi su prodotti a monte del vino e su fini finiti. Arricchimento, Acidificazione, Disacidificazione, Tagli, Dolcificazioni.	
Limiti di alcune sostanze contenute nei vini	Alcool, Acidità volatile, Acidità totale, Anidride solforosa ecc.. La denaturazione dei vini e dei sottoprodotti	
Produzione di vari tipi di vino	Vini novelli, vini tranquilli, vini frizzanti (generici, a igt e DOC), vini spumanti (generici, di qualità, gassificati, di qualità aromatico, a DOC)	
Volumi nominali dei recipienti	Volumi CEE ammessi a titolo definitivo atti a contenere mosti parzialmente fermentati, mistelle, vini da tavola, vini a DOC	15 18,30
I sistemi di chiusura	Elenco dei sistemi di chiusura, autorizzati e non recuperabili dalla vigente legislazione distinti alla chiusura di recipienti inferiori a 60 litri.	
Designazione (Etichettatura)	Dei ex vini da tavola (vini generici con o senza indicazione di vitigno), dei vini a IGT, dei vini a DOC, Indicazione del Lotto, Codici a barre, Volumi nominali,	15 18,30
I registri obbligatori di cantina	DOCUMENTI E REGISTRI REG 436.09 Registri di vinificazione, Registro di Commercializzazione, Registro di Imbottigliamento. Registri speciali (Spumanti, Arricchimento, Acidificazione e disacidificazione, dei tagli, del Carbone decolorante). Modalità di compilazione e tenuta.	

Quota di partecipazione	130 euro escluso IVA pagamento anticipato o all'inizio del corso
La quota comprende	Partecipazione al corso, materiale didattico, pausa caffè, colazione di lavoro



MODULO DI ISCRIZIONE AL CORSO

Il modulo, compilato e firmato, deve essere inviato via fax a Eno Tecno Chimica (085-816193) e accompagnato dal bonifico bancario o assegno.

Il sottoscritto (Cognome e Nome)			
Recapito	Personale <input type="checkbox"/> o presso la Ditta di appartenenza <input type="checkbox"/>		
Indirizzo			
CAP – Località			
Recapiti telefonici	Telefono	Fax	Portatile
Indirizzo e-mail			

Codice Corso	Nome del corso	Data	Durata ore	Costo euro	A chi è rivolto	Docenti
02	NORMATIVA SETTORE VINOLO ETICHETTATURA E TENUTA DEI REGISTRI	vedi prog	8 circa	130	Responsabili amministrativi Enologi, Cantinieri	Enol. Anselmo Paternoster
Luogo		Presso nostro Laboratorio - Francavilla al Mare				

DATI PER LA FATTURAZIONE

Ragione Sociale	
Indirizzo	
CAP - CITTA' – Prov.	
P.IVA	
Codice Fiscale	

Il sottoscritto dichiara di aver letto e di accettare le modalità e condizioni di partecipazione riportate sul programma del corso e sul sito www.enotecnochimica.it.

La mancata partecipazione senza disdetta prima di 3 gg. dall'inizio, comporta il pagamento integrale della quota di partecipazione. La Eno Tecno Chimica si riserva di modificare in toto o in parte la programmazione dei corsi compresi i nomi dei docenti dando preavviso agli iscritti.

CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI: (ai sensi del Dlgs. N. 196 del 30/06/2003)

Il sottoscritto dichiara, inoltre di aver preso visione dell'informativa pubblicata sul sito web www.enotecnochimica.it ed esprime il proprio consenso al trattamento dei dati comunicati, secondo le modalità dettagliate nella stessa.

Data		Firma	
------	--	-------	--