

Verifica di attività di trasformazione

Produzione di vino

Questo documento specifico del prodotto è valido solo quando letto con la scheda informativa.

Azienda : _____ Numero di registrazione Demeter
 dell' azienda: _____

Data dell' ispezione: _____

N°	Sezione dello standard	Campo	Risultati *)	Info quali: **)	Doc. N°
1		Presenza delle norme direttive Demeter aggiornate			
1.1		Risultano presenti in azienda: <ul style="list-style-type: none"> • Standards di produzione Demeter, versione di Giugno 2013 • Standards di trasformazione Demeter, versione Giugno 2013 • Standard per l' etichettatura dei prodotti Demeter, versione di Giugno 2013; • Standards di vinificazione Demeter per l'Italia, versione 2013 			
2		Uva			
2.1	3.1	Viene usata solo uva certificata Demeter coltivata in Italia			
2.2	3.2	La vendemmia avviene manualmente			
3		Pigiatura, messa nelle cisterne e fermentazione			
3.1	3.2	La vinaccia viene rimessa nella vigna			
3.2	3.2	La vinaccia è usata per ulteriori trasformazioni (distillazione per grappe)			
3.3	3.3	Sono escluse le pompe centrifughe, le centrifughe, il decanter			
3.4	3.3	Non utilizzata la pressatura continua			
3.5	3.3	Non utilizzata l'osmosi inversa			
3.6	3.3	Non utilizzata l'evaporazione a freddo			
4		Recipienti			
4.1	3.4	Si rileva che le cisterne e i recipienti in plastica sono limitati alle operazioni di trasporto e non sono usati per conservare il vino			
4.2	3.4	Per la conservazione del vino si usano: <ul style="list-style-type: none"> a) Botti di legno nuove b) Botti di legno usate, se già usate 2 volte per vino da uve bio 834/07 c) Cisterne di acciaio d) Vasche in cemento e) Anfore in terracotta 			
4.3	3.4	Qualora l'azienda oggetto di questa verifica sia già sub licenziataria Demeter, risulta evidenza della richiesta di deroga per l'uso di contenitori di materiale diverso da quelli riportati al punto precedente per la conservazione del vino [deroga concessa da Demeter International all'Italia con scadenza 30/06/2015]			
5	3.5	Trattamenti fisici del prodotto			
5.1	3.5	Risulta non usata la termovinificazione			
5.2	3.5	Risulta non usata la pratica della pastorizzazione			
6	3.6	Aumento del grado alcolico			
6.1	3.6	Il grado alcolico risulta ottenuto solo dal processo di fermentazione del mosto			
7	3.7	Fermentazione alcolica			

7.1	3.7	Risulta il solo uso di lieviti indigeni ;			
7.2	3.7	Risulta l'eventuale uso del pied de cuvè creato solo da uve aziendali			
7.3	3.7	Risulta il non uso di nutrienti per lievito			
7.4	3.8	La fermentazione malolattica risulta attivata da batteri malolattici indigeni			
8	3.9	Preservazione con Anidride Solforosa [verifica livelli g/l ammessi]			
8.1	3.9	Vini bianchi e rosati con < di 2g/l di zucchero presentano al consumo livelli di SO2 non superiori a 90 mg/l			
8.2	3.9	Vini rossi con < di 2 g/l di zucchero presentano al consumo livelli di SO2 non superiori a 70 mg/l			
8.3	3.9	Vini bianchi e rosati con contenuto di zucchrro \geq a 2 g/l fino a 9 g/l presentano al consumo livelli di SO2 non superiori a 110 mg/l			
8.4	3.9	Vini rossi con contenuto di zucchrro \geq a 2 g/l fino a 9 g/l presentano al consumo livelli di SO2 non superiori a 110 mg/l			
8.5	3.9	Risulta effettuata per tempo a Demeter Associazione Italia la comunicazione circa la necessità di aumentare la quantità di SO2 del 20% rispetto i limiti consentiti nei vini bianchi, rosati e rossi in relazione alla quantità di zucchero < a 2 g/l			
8.6	3.9	Risulta effettuata per tempo a Demeter Associazione Italia la comunicazione circa la necessità di aumentare la quantità di SO2 del 20% rispetto i limiti consentiti nei vini bianchi, rosati e rossi in relazione alla quantità di zucchero \geq 2 g/l fino a 9 g/l			
8.7	3.9	Risulta per gli altri vini, diversi dai bianchi,rosati e rossi il contenuto di SO2 ridotto del 50% di quanto contenuto nell'allegato 1b del Reg. UE 606/09 e successive modifiche e integrazioni , e in ogni caso il livello massimo di SO2 non superiore a 220 g/l			
9	3.11	Chiarificazione			
9.1	3.11	Risulta effettuata con bentonite , per la quale vi è disponibilità delle analisi che attestano l'assenza di arsenico e diossine			
10	3.12	Filtrazione			
10.1	3.12	I filtri utilizzati sono risultano costituiti dai seguenti materiali consentiti : cellulosa,tessuto non sbiancatoe e senza cloro,polipropilene , terra di Diatomee, bentonite con livelli non rilevabili di arsenico e diossine, perlite			
10.1	3.12	Risulta inferiore a 1 μ			
10.2	3.12	Risulta non superiore a 0,45 μ per i vini che hanno almeno una delle sottostanti caratteristiche: a) zuccheri riduttori \geq 2 gr/l b) fermentazione malolattica non svolta c) non utilizzo di SO2			
10.3	3.12	Risulta non effettuata la ultrafiltrazione (\leq 0,2 μ)			
11	3.13	Regolazione dell'acidità/ maturazione dei vini			
11.1	3.13	Risulta effettuata solo con uso di acido tartarico (E 334) per il raggiungimento del limite legale fino a max 1,5 g/l			
11.2	3.14	Risulta la maturazione dei vini effettuata solo in botti di legno			
12	3.15	Coadiuvanti e imbottigliamento			
12.1	3.16	Risultano usati come coadiuvanti per l'imbottigliamento solo CO2, (biossido di carbonio), N2 (azoto)			
12.2	3.16	l'imbottigliamento viene effettuato solo in contenitori di vetro			
13	3.17	Chiusura			
13.1	3.17	La chiusura risulta effettuata con : sughero, tappo a vite, tappo a corona, tappo di vetro			
14	3.18	Incapsulatura			
14.1	3.18	L'incapsulatura risulta effettuata con : capsule di nirosta, plastica o stagno, polycap, ceralacca o cera			
15	3.19	Pulizia e disinfezione			
7.1		Risulta che gli agenti usati per la pulizia dei macchinari sono			

		solo : acqua, vapore, ozono, zolfo, sapone molle, soda caustica, acido peracetico, acido citrico .			
7.1	3.19	Risulta esserci risciacquo con acqua dopo che si son puliti i macchinari con i detergenti consentiti			
16	4	Etichettatura			
16.1	4.1	Risulta conforme agli standard di etichettatura Demeter l'uso del logo sulle etichette dei vini			
16.2	4.2 4.3	Le fasi di vinificazione sono conformi allo standard di vinificazione per l'Italia 2013 in modo tale da poter usare il logo Demeter (parola o fiore) , la parola Biodinamica®, la parola boiodynamic®			
16.3	4.5	Qualora le fasi della vinificazione non siano conformi allo standard di vinificazione Demeter per l'Italia 2013 ,nell'etichettatura è usata la dicitura "vino da uve Demeter" dove la parola Demeter ha lo stesso carattere e dimensioni del testo			
17	5	Blocco della fermentazione			
17.1	5	Eseguita tempestiva comunicazione a Demeter Associazione Italia dell'avvenuto blocco della fermentazione			
17.2	5	I lieviti usati per ripristinare la fermentazione – previa specifica autorizzazione da parte di Demeter Associazione Italia sono esenti da OGM			

EVENTUALI NOTE INTEGRATIVE DEL TECNICO

ALLEGATI ALLA PRESENTE CHECK LIST:

Copia esiti analisi multiresiduale dei vini :

.....

.....

.....

Altri allegati:

.....

.....

.....

.....

Dichiarazione Con la sua firma il/la sottoscritto/a dichiara che tutte le informazioni registrate in questa relazione d' ispezione sono esatte. L' azienda acconsente a risolvere tutte le non conformità che possono essere comunicate dalla commissione di certificazione quale risultato della relazione d' ispezione, e a darne informazione documentata. Una copia della relazione d' ispezione resta, quando possibile, all' azienda.		
..... Luogo, Data Il direttore dell' azienda, o un' altra persona che ha la responsabilità di questa parte dell' azienda inclusa in questa relazione Ispettore

*) Risultato dell' ispezione: 4 = conforme, M = non conformità minore, C = non conformità critica, / = non pertinente, 0 = non ispezionato

**) Informazione fornita quale: D = documento V = a voce

Demeter Internazionale: versione del gennaio 2008