REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO AGRICOLTURA E FORESTE
Dipartimento interventi strutturali - ser. V - U.O. n. 29
Repressione frodi vinicole

Comune di …….....
Prot. n.....
Data .....

Estremi di protocollo come da istanza

DATI RELATIVI AI VASI VINARI

Vasi Vinari											Totale Hl.
Tipo	N.	Hl.	N	Hl.	N	Hl.	N	Hl.	N	Hl.	
Cemento……	……	……	……	……	……	……	……	……	……	……	…….
Acciaio……	……	……	……	……	……	……	……	……	……	……	……...
Vetro-resina……	……	……	……	……	……	……	……	……	……	……	……
Botti legno……	……	……	……	……	……	……	……	……	……	……	……..
Ferro……											
….....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	
Altro……	……	……	……	……	……	……	……	……	……	……	……...
……											……
										Totale complessivo Hl.	

Dati sulla potenzialit. produttiva
– Linea di lavorazione in bianco n. .....; in rosso n. .....;
potenzialità complessiva delle linee ..... Ql/h;
- Linee imbottigliamento n. ..... per complessive bottiglie/ora n. .....;

Se trattasi di distillerie indicare:
a) Colonne di distillazione n. .....;
b) Potenzialit. oraria .....;
c) Prodotto lavorato .....;
d) Prodotto finito .....

- Tipologia prodotti

Lavorati:	Ottenuti:
☐Uve da mosto	
☐Uve da tavola	
☐Mosto di uve	☐
☐Mosto di uve mitizzato	☐
☐Mosto di uve concentrato	☐
☐Mosto di uve concentrato	☐
rettificato	☐
☐Succo di uve	☐
☐Vinaccia	☐
☐Feccia	☐
☐Vino da tavola	☐
☐Vino da tavola IGT	☐
☐Vino DOC	☐
☐Vino novello	☐
☐Vino aromatizzato	☐
☐Vino liquoroso	☐

Lavorati:	Ottenuti:
☐Vino spumante	☐
☐Vino spumante gassificato	☐
☐Vino frizzante	☐
☐Vino frizzante gassificato	☐
☐Bevande di fantasia	☐
☐Brandy	☐
☐Vino alcolizzato	☐
☐Aceto di vino	☐
☐Alcole grezzo	☐
☐Alcole neutro	☐
☐Alcole testa e code per uso alimentare	☐
☐Acquavite di vino	☐
☐Acquavite di vinaccia e feccia (grappa)	
☐Vinello di vinacce	
☐Altro	

Il Dichiarante

……