



## TITOLO

# ADEMPIMENTI DI CANTINA PER LE AZIENDE VITIVINICOLE LE AZIENDE VITIVINICOLE\_AL (cod. 53)

### OBIETTIVI FORMATIVI

La vinificazione rappresenta una delle trasformazioni che maggiormente consente alla azienda agricola di migliorare la sua posizione nella catena del valore.

Questo corso si propone di informare le imprese e sostenerle nel percorso di diversificazione dell'attività verso un maggiore valore del prodotto venduto attraverso la trasformazione: la vinificazione.

### CONTENUTI

Legislazione in materia di igiene degli alimenti e requisiti strutturali dei locali di vinificazione e stoccaggio ai fini del riconoscimento ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004.

La semplificazione per le microimprese

La comunicazione al SUAP di avvio attività di vinificazione , deposito e trasporto.

Licenza di vendita prodotti alcolici Agenzia delle Dogane

La vendita ambulante

Il manuale HACCP per le aziende vitivinicole e la valutazione dei rischi per il consumatore: chimici, fisici, microbiologici.

La gestione in sicurezza delle fasi dei processi produttivi del prodotto vino

Lo stoccaggio del prodotto: il magazzino ed il deposito e gli obblighi di identificazione dei vini

Il registro dematerializzato ed i documenti di trasporto dei prodotti vitivinicoli

**MODALITA' FORMATIVE:** IN PRESENZA

**DURATA:** 8 ORE

**SEDE:** SALA MASSONE, primo piano a sx, VIA SAVONAROLA 29 ALESSANDRIA



## CALENDARIO

DA DEFINIRE

### CONTATTI PER LE ISCRIZIONI

Mail [s.perico@cia.it](mailto:s.perico@cia.it)

Tel 0131/086048

cell 3454529713

*È prevista una **frequenza obbligatoria di almeno il 75% delle ore di lezione.***

*Al termine dei corsi verrà rilasciato un **attestato di frequenza***

*N.B. Il corso potrà essere avviato con l'adesione di almeno 7 partecipanti, fino ad esaurimento della disponibilità dei posti*