



## TITOLO

# **ADEMPIMENTI DI CANTINA PER LE AZIENDE VITIVINICOLE LE AZIENDE VITIVINICOLE (cod.55)**

### **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:** Presenza

**DURATA:** 8 ORE

**SEDE:** Provincia di Novara

## CALENDARIO

# DA DEFINIRE

### CONTATTI PER LE ISCRIZIONI

Mail [a.boris@cia.it](mailto:a.boris@cia.it)

tel. 0321/398217

*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*