

IT BIO 004 DT 98
Prot. 2057-28.03.13
S OP 16 S.O.0
ASS32083BA3369

AUTORIZZAZIONE
N. 313/2013
Emessa il 28/03/2013

DOCUMENTO DI APPROVAZIONE ETICHETTE

Operatore:	TATEO NATALE FRANCESCO
Codice Operatore:	32083
Prodotto:	VINO PUGLIA ROSATO IGP 2012
Qualifica prodotto:	BIOLOGICO

Vista la richiesta dell'Operatore pervenuta in data 22/03/2013, esaminata la documentazione ad essa allegata, valutata la conformità dell'etichetta al Reg. CE 834/2007 e al Reg. CE 889/2008, Suolo e Salute Srl approva le diciture di conformità ai sensi dei predetti regolamenti CE e autorizza la stampa e l'utilizzo dell'etichetta allegata alla presente autorizzazione.

L'approvazione dell'etichetta è condizionata al rispetto della ricetta presentata, approvata e di seguito riportata:

	Ingrediente	Qta di utilizzo per 100 Kg/lit di prodotto finito	Unità di misura	Qualifica
1	UVA	130	Kg	Biologico
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

L'operatore è tenuto al rispetto dei seguenti oneri ed obblighi:

- In caso di modifiche rispetto a quanto dichiarato in fase di richiesta, relativamente al processo produttivo e/o alla tipologia del prodotto e/o alle percentuali di utilizzo degli ingredienti nonché ai riferimenti al metodo di produzione biologica in etichetta, l'Operatore deve darne immediata comunicazione all'Organismo di Controllo, inoltrando una nuova richiesta di approvazione.
- Le confezioni su cui applicare l'etichetta approvata devono essere sigillate in modo che il contenuto non sia in alcun modo manipolabile.
- La compilazione del registro vendite in riferimento alle transazioni di prodotto avvenuta con l'etichetta autorizzata, in corrispondenza della colonna n° 4 nominata "N° etichetta", deve essere riportato il numero di autorizzazione indicato nel presente Documento di Approvazione Etichetta.
- Ai sensi dell'art.29 del Reg.CE 834/07, l'operatore è obbligato a verificare la validità del documento giustificativo dei propri fornitori; deve inoltre acquisire e conservare la documentazione attestante la conformità ai regolamenti citati per tutti gli ingredienti e gli ausiliari di fabbricazione utilizzati per la trasformazione dei prodotti con l'etichetta autorizzata.
- La documentazione relativa alla presente autorizzazione (documento di approvazione etichette, etichette approvate, fatture della tipografia per il materiale stampato) devono essere conservate, facilmente reperibili e rese accessibili in qualsiasi momento all'OdC e agli Organi di Vigilanza.

Inoltre si ricorda che:

- I riferimenti al metodo di produzione biologico riportati in etichetta costituiscono - sotto la responsabilità diretta ed esclusiva dell'operatore - dichiarazione di conformità del prodotto commercializzato ai requisiti di cui al Reg. CE 834/07 ed al Reg. CE 889/08.
- La validità della presente autorizzazione è subordinata al mantenimento del processo produttivo dichiarato da parte dell'Operatore in fase di richiesta, al costante rispetto dei regolamenti comunitari citati, delle normative nazionali e regionali vigenti in materia di agricoltura biologica, al regolamento di certificazione di Suolo e Salute srl nonché all'adempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'Operatore medesimo nei confronti dell'OdC.
- Il presente documento non sostituisce il documento giustificativo di cui all'art. 29 Reg. CE 834/07.
- L'uso scorretto del presente documento implica sanzioni a carico dell'operatore, con notifica delle stesse alle Autorità competenti.

998132057



Prot. 2057-28.03.13





macchianuova

2012

Indicazione Geografica Protetta
Puglia
vino biologico
rosato



macchianuova

2012
Indicazione Geografica Protetta
Puglia
vino biologico
rosato

In una antica masseria, in terreni rocciosi della pre-murgia barese, ai margini di un bosco di fragni secolari, da vigneti a spalliera coltivati in biologico, dal fiore di uve aglianico taurasico e cabernet sauvignon, si ottiene questo vino dal colore rosa cerasuolo carico con riflessi violacei, con profumi nettamente floreali e erbacei, note di rosa canina e muschio fresco. In bocca sfoggia perfetto equilibrio fresco-sapido, caldo e abbastanza persistente. È consigliato in abbinamento a piatti di media struttura, antipasti, salumi tipici del territorio, formaggi di media stagionatura e primi con legumi. Ideale con carni di animali da cortile, e come vino da consumarsi fuori pasto.



OPERATORE CONTROLLATO
N. 32033
ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT-BIO-004
AGRICOLTURA ITALIA

Sammichele di Bari (BA)
www.cantinadeifragni.it

Prodotto ed imbottigliato da
Cantina dei Fragni di Natale Tateo
ICQRF BA/19146
NON DISPERDERE NELL'AMBIENTE
75 cl e



LOTTO N. 08813

14% vol

Suolo e Salute
ORGANISMO DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE



IT BIO 004 DT 98
Prot. 2056-28.03.13
R OP 16 S. 6.8
ASS32083BA3369

ETICHETTA APPROVATA AI SENSI I
REGOLAMENTI CE 834/2007 E 889/20

AUTORIZZAZIONE N. 313 /2013