



UNIONE ITALIANA VINI

SOSTENIBILITÀ DELLA FILIERA VITIVINICOLA

*il sistema SQNPI in vigneto
e in cantina*

SOSTENIBILITÀ DELLA FILIERA VITIVINICOLA

Sai come applicare la norma SQNPI in vigneto e in cantina?

Sei aggiornato sulle novità previste per il 2023?

Il corso sensibilizza le aziende del settore vitivinicolo riguardo alle modalità di applicazione del sistema SQNPI in vigneto e in cantina.

Il “Disciplinare del sistema di certificazione della sostenibilità del settore vitivinicolo”, SQNPI, rende **obbligatori i requisiti** in materia di **sostenibilità** per le aziende che operano nella fase di post raccolta (Cantine).

OBIETTIVI E PROGRAMMI

1. INQUADRAMENTO GENERALE SULLA CERTIFICAZIONE SQNPI

Obiettivo: fornire un approfondimento sui requisiti del sistema SQNPI e aiutare le aziende a intraprendere correttamente la strada della produzione integrata.

Programma: normativa ed applicazione, processo di adesione a SQNPI, disciplinari di produzione, esempi di tecniche agronomiche e linee di difesa, gestione non conformità.

Data: 30/03/2023

Orario 9.00-12.30

DESTINATARI

Aziende vitivinicole che intendono accedere al sistema SQNPI.

2. LA SOSTENIBILITÀ IN CANTINA

Obiettivo: esaminare i nuovi requisiti di sostenibilità del disciplinare SQNPI 2022, obbligatori dall'anno 2023, per le aziende che trasformano il prodotto e fornire una modalità di applicazione concreta.

Programma

Requisiti Ambientali: gestione corretta dei reflui, dei sottoprodotti e degli scarti, gestione delle risorse idriche ed energetiche, criteri di scelta e utilizzo imballaggi, concetti di pianificazione, monitoraggio e riesame.

Requisiti Sociali: rispetto del CCNL di settore; elenco dei lavoratori e semplici indicatori per il monitoraggio della forza lavoro, formazione, adempimenti sulla sicurezza sui luoghi di lavoro, monitoraggio e gestione degli infortuni.

Data: 31/03/2023

Orario 9.00-12.30

DESTINATARI

Aziende che sono già aderenti al sistema SQNPI o che intendono accedervi quest'anno per la prima volta, purché trasformino il prodotto uva o acquistino vino SQNPI.

NOVITÀ!

Agli iscritti al secondo modulo, verrà fornito un documento compilabile per applicare i requisiti di sostenibilità previsti nella nuova revisione del 2023

Modalità di svolgimento dei corsi e informazioni generali

- ✓ Tutti gli incontri si svolgeranno su piattaforma Teams®.
- ✓ Il corso è strutturato in modo interattivo con il docente, affrontando casi ed esperienze concrete di aziende del settore.
- ✓ Al termine di ogni sessione verrà lasciato spazio per approfondimenti e richieste specifiche dei partecipanti.
- ✓ E' possibile la partecipazione ai singoli moduli oppure all'intero percorso formativo.
- ✓ Ai partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione al corso.
- ✓ Gli incontri formativi possono essere organizzati, su richiesta, anche presso la tua azienda.
- ✓ Il numero massimo di partecipanti è fissato a 30 iscritti; le iscrizioni saranno chiuse appena raggiunto tale numero e successivamente verrà definita una nuova data.

MODULO ORDINE

il sistema SQNPI in vigneto e in cantina

Inserire tutti i dati necessari ai fini della fatturazione

Ragione sociale o Nome e Cognome

Indirizzo

Località, Provincia, CAP

Tel.

E-mail amministrazione

Partita IVA o C.F.

Codice Univoco/HUB/SDI

Nominativo partecipante (Nome, Cognome)

Tel.

E-mail

Nominativo secondo partecipante (Nome, Cognome)

Tel.

E-mail

ORDINA

Selezionare la proposta che si desidera accettare.

1. INQUADRAMENTO GENERALE SULLA CERTIFICAZIONE SQNPI

- € 180,00 + IVA 22% = TOTALE € 219,60.
Dal secondo partecipante in poi della stessa azienda
- € 150,00 + IVA 22% = TOTALE € 183,00.
- Prezzo soci: € 150,00 + IVA 22% = TOTALE € 183,00**
- Prezzo soci: € 120,00 + IVA 22% = TOTALE € 146,40**

2. LA SOSTENIBILITA' IN CANTINA

- € 230,00 + IVA 22% = TOTALE € 280,60
Dal secondo partecipante in poi della stessa azienda
- € 200,00 + IVA 22% = TOTALE € 244,00
- Prezzo soci: € 200,00 + IVA 22% = TOTALE € 244,00**
- Prezzo soci: € 170,00 + IVA 22% = TOTALE € 207,40**

3. INTERO PERCORSO: MODULO 1+2

- € 370,00 + IVA 22% = TOTALE € 451,40
Dal secondo partecipante in poi della stessa azienda
- € 330,00 + IVA 22% = TOTALE € 402,60
- Prezzo soci: € 320,00 + IVA 22% = TOTALE € 390,40**
- Prezzo soci: € 270,00 + IVA 22% = TOTALE € 329,40**

Pagamento anticipato

Modalità di pagamento con Bonifico Bancario

Inserire nella causale: Area Consulenza e formazione +Ragione Sociale + corso

Banca Popolare di Verona-gruppo Banco BPM-Ag. Domegliara

IBAN: IT20A0503459820000000004710-BIC: BAPPIT21044

Compilare il modulo e inviare con copia di bonifico di avvenuto pagamento via email a:

Valentina Ellero - v.ellero@uiv.it

Valentina Ulissi - eventi@uiv.it

Nel caso in cui la presente offerta sia di Vostro interesse, vogliate inviarci il presente modulo ordine debitamente compilato, timbrato e firmato, insieme alla copia di bonifico di avvenuto pagamento, ad uno dei seguenti indirizzi e-mail: v.ellero@uiv.it; eventi@uiv.it

Data

Timbro e firma

Trattamento dati personali

UIV informa che ogni tipo di dato relativo al Cliente, acquisito anche durante le trattative, costituisce oggetto di trattamento, anche automatizzato, finalizzato all'esecuzione del Contratto e degli adempimenti ad esso strettamente funzionali.

Il Cliente può visionare la nostra Privacy Policy sul sito www.unioneitalianavini.it

Per richiedere l'aggiornamento o la cancellazione dei dati può rivolgersi al responsabile del trattamento tramite la mail privacy@uiv.it