

| | | | |
|--------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|---------------------------------------|
| Numero dell'alambicco | | Numero di colonne | |
| Genere dell'alambicco | fisso trasportabile ambulante | Sistema di riscaldamento | fuoco diretto bagnomaria vapore |
| Numero delle caldaie | | Capacità in litri | |
| Sistema o nome del fabbricante | | Anno di costruzione | |

3. Stazionamento degli impianti di distilleria

| | |
|-----------------------|-------|
| Numero dell'alambicco | Luogo |
| | |
| | |

I locali devono soddisfare alle prescrizioni federali, cantonali e comunali concernenti la protezione delle acque e dell'ambiente (evacuazione degli scarti) come pure alla prevenzione e alla difesa contro gli incendi. Un attestato di conformità recente delle autorità competenti deve essere allegato.

4. Indicazioni relative alla gestione

| | | | |
|--|----|----|--|
| Ci sono vasche tarate ufficialmente per la dichiarazione della produzione? | si | no | Data dell'ultimo controllo: (secondo piombo, auto collante, ecc.) |
|--|----|----|--|

| | | |
|-----------------|-------|--------|
| Le vasche sono: | fisse | mobili |
|-----------------|-------|--------|

| | |
|--------------------------------|--|
| Le vasche sono attrezzate con: | un tubo di vetro graduato un indicatore di verifica del livello |
|--------------------------------|--|

Capacità della vasca (litri)

| | | |
|--|----|----|
| C'è una bilancia tarata ufficialmente? | si | no |
|--|----|----|

Data dell'ultima taratura (secondo il piombo, l'etichetta autoadesiva, ecc.):

Peso massimo autorizzato:

| | | | |
|----------------------------------|----|----|-------------------|
| Recipienti tarati ufficialmente? | si | no | Altri recipienti: |
|----------------------------------|----|----|-------------------|

5. Quali materie prime o prodotti saranno distillati?

| | | | |
|--------|--------|---------|----------|
| Frutta | Patate | Cereali | Assenzio |
|--------|--------|---------|----------|

6. Condizioni per l'ottenimento della concessione per la distilleria professionale

| | | |
|--|----|----|
| Nel corso degli ultimi tre anni, avete ottenuto almeno una volta, una produzione annuale di 200 litri di alcol puro? | si | no |
|--|----|----|

| | | |
|--|----|----|
| In futuro produrrete regolarmente 200 litri di d'alcol puro ogni anno? | si | no |
|--|----|----|

7. Condizioni per l'ottenimento della concessione per la distilleria per conto di terzi

| | | |
|--|----|----|
| Riprendete una distilleria per conto di terzi? | si | no |
|--|----|----|

Se sì, cognome, nome, NCP, località

Il richiedente è già titolare di una concessione?

concessione agricola

concessione professionale

nessuna

Il richiedente produrrà annualmente più di 200 litri d'alcol puro per proprio conto?

sì

no

Il distillatore per conto di terzi effettuerà delle distillazioni per dei produttori professionali o per degli agricoltori assoggettati alle misure di controllo professionale?

sì

no

Osservazioni:

Con la firma si conferma l'esattezza dei dati fornite:

Data

Firma del richiedente