



Regione Lombardia

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali
PSR 2007-2013 Direzione Generale Agricoltura



BREVE GUIDA ALLA SOSTENIBILITA' DELL'AZIENDA VITIVINICOLA

A cura di



Edizione del Febbraio 2014

CIVIELLE

Cantine della Valtènesi e della Lugana

Presentazione

Civielle - Cantine della Valtènesi e della Lugana, società agricola cooperativa fondata nel 1979, è ubicata a Moniga del Garda, sulla sponda occidentale del Lago di Garda, in una storica Cantina, al centro di una zona di antiche tradizioni vitivinicole.

Finalità della Cooperativa, che non ha scopi di lucro, è lo sviluppo della viticoltura territoriale a difesa dell'integrità dell'ambiente tramandato nei millenni, del reddito delle imprese agricole nel contesto di un'economia particolarmente orientata al turismo.

L'attività si esplica nei vari segmenti della produzione, della trasformazione e nel confezionamento dei prodotti vitivinicoli, sia presso la sede aziendale che presso le oltre 150 aziende vitivinicole che ne utilizzano le tecnologie nel territorio regionale e nelle regioni limitrofe.

I viticoltori soci della cooperativa - 80 le aziende rappresentate - condividono rigorosi protocolli volontari di coltivazione e di raccolta delle uve, e la cooperativa opera in ottemperanza alle norme per la certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008. La cooperativa applica inoltre i metodi di produzione dell'agricoltura biologica secondo gli standard dell'Unione Europea e I.F.O.A.M. e N.O.P. del Nord America. I terreni coltivati, certificati per l'agricoltura biologica, ad oggi sono oggi l'80% del totale con l'obiettivo di giungere al più presto al 100%.

Fin dal 1987 la cooperativa è accreditata dall'Amministrazione Provinciale di Brescia e dalla Regione Lombardia per l'attuazione di progetti di assistenza tecnica e organizza periodicamente importanti convegni, seminari, visite guidate, incontri tecnici, produce materiale come dispense, opuscoli e bollettini periodici per informare gli operatori del mondo vitivinicolo sulle tematiche tecniche, normative ed economiche riguardanti il settore.

In trent'anni di esperienza Civielle ha accumulato un considerevole bagaglio di conoscenze che si estendono anche ad una problematica di rilevante interesse collettivo come quella della sicurezza sul lavoro.

Per questo, grazie anche al contributo dell'Unione Europea e della Direzione Generale Agricoltura della Regione Lombardia, ha ritenuto utile riassumere in questa pubblicazione, il complesso delle informazioni necessarie alle imprese vitivinicole per porre nel giusto rilievo il tema della sicurezza alimentare nel settore vitivinicolo.

INDICE

DEFINIZIONE	3
GUIDA ALLA VITICOLTURA SOSTENIBILE	4
L'UNICO ASPETTO GIA' NORMATO E RESO OBBLIGATORIO	14
GLI ALTRI ASPETTI NORMATI MA NON OBBLIGATORI PER TUTTE LE AZIENDE	16
GLI INTERPRETI DELLA VITICOLTURA SOSTENIBILE	17
PROGETTI DI VITICOLTURA SOSTENIBILE IN ITALIA	18
PROGETTI DI VITICOLTURA SOSTENIBILE NEL MONDO	20

DEFINIZIONE

Secondo la Risoluzione CST 1/2004 dell'OIV La Definizione di Viticoltura Sostenibile è:

"Approccio globale commisurato ai sistemi di produzione e di trasformazione delle uve, associando contemporaneamente la longevità economica delle strutture e dei territori, l'ottenimento di prodotti di qualità, la presa in considerazione delle esigenze di una viticoltura di precisione, dei rischi legati all'ambiente, alla sicurezza dei prodotti, alla salute e dei consumatori e la valorizzazione degli aspetti patrimoniali, storici, culturali, ecologici ed paesaggistici."

Secondo la medesima risoluzione OIV lo sviluppo della viticoltura sostenibile deve porsi i seguenti obiettivi:

- produrre uve e vini che rispondano alla domanda del consumatore;
- proteggere la salute e assicurare la sicurezza dei consumatori;
- proteggere la salute e la sicurezza del produttore e del personale coinvolta nella produzione;
- privilegiare i processi di regolazione naturale;
- limitare gli impatti ambientali della viticoltura e dei processi di trasformazione;
- privilegiare una vitivinicoltura sostenibile dal punto di vista ambientale, ecologico ed economico;
- mantenere la biodiversità degli ecosistemi viticoli e associati;
- limitare l'uso degli input e dell'energia;
- gestire i rifiuti e i reflui;
- preservare e valorizzare i paesaggi viticoli.

Per realizzare ciò occorre:

- privilegiare un processo associato a una rete regionale o nazionale;
- realizzare un bilancio a livello dei sistemi di produzione globale;
- sviluppare criteri di valutazione che permettano di misurare la progressione del processo;
- adattare il processo alle specificità locali e territoriali;
- valutare gli itinerari tecnici sulla base dei vincoli economico-qualitativi, della sicurezza del consumatore e degli aspetti ambientali;
- sviluppare pratiche legate alle tecniche di precisione;
- stabilire un piano di miglioramento a partire da un bilancio iniziale e da un piano progressivo regolare sulla base di indicatori ambientali adeguati; tali criteri saranno suscettibili di essere utilizzati dai produttori nella comunicazione con i consumatori
- integrare lo sviluppo durevole con la formazione dei responsabili, del personale nelle politiche di organizzazione interna.

GUIDA ALLA VITICOLTURA SOSTENIBILE

Secondo la Risoluzione CST 1/2008 dell'OIV i punti fondamentali per una viticoltura sostenibile toccano i seguenti ambiti:

- produzione delle uve,
- trasformazione delle uve in vino
- condizionamento dei prodotti (confezionamento e stoccaggio).

Aspetti ambientali

Le attività del settore della vite e del vino dipendono molto dalle risorse naturali quali l'energia solare, il clima, l'acqua, il terreno ed anche dalla integrazione completa di questi elementi con i processi ecologici. Di conseguenza, è un dovere proteggere e preservare questo bene naturale attraverso le pratiche di sviluppo sostenibile per la durata a lungo termine delle attività vitivinicole.

I seguenti criteri costituiscono una base per favorire un approccio coordinato ed efficace, circa l'impegno del settore vitivinicolo mondiale per un ambiente sostenibile.

- La scelta di programmi di sostenibilità ambientale adeguati deve basarsi sulla capacità di tali programmi di conciliare le tre dimensioni dello sviluppo sostenibile: aspetto economico, ambientale e sociale. Si sa che l'equilibrio di questi tre aspetti varia a seconda delle aziende e che ogni azienda ha bisogno di una certa flessibilità per definire i propri programmi di sostenibilità ambientale negli ambienti in cui operano.
- L'identificazione delle attività sostenibili è basata su una valutazione del rischio ambientale. Si dovrà dare la priorità ai rischi più importanti in ognuna delle zone dove si trovano le cantine o i vigneti.
- La valutazione del rischio ambientale dovrebbe tenere in considerazione i seguenti aspetti, ma non limitarsi solo a questi:
 - Scelta del luogo (per i nuovi vigneti/ cantine)
 - Biodiversità
 - Selezione delle varietà (per i nuovi vigneti)
 - Residui solidi
 - Gestione del terreno
 - Uso di energia
 - Gestione dell'uso dell'acqua
 - Qualità dell'aria
 - Effluenti
 - Uso di zone limitrofe
 - Gestione delle risorse umane
 - Utilizzo agrochimico
- Un processo di pianificazione dei procedimenti sostenibili a livello ambientale, della loro attuazione, della valutazione della loro efficacia e del loro adattamento futuro dovrebbe essere stabilito per assicurare un controllo e un miglioramento continui.
- I programmi di produzione sostenibile sul piano ambientale, nel settore vitivinicolo, dovranno comprendere un'"auto-valutazione" e altri metodi di valutazione per poter individuare carenze e miglioramenti delle prestazioni ambientali.

- Il miglioramento nell'informazione e nella formazione in relazione alle sfide dello sviluppo sostenibile dovrebbe essere realizzato in modo da stimolare la sensibilizzazione globale del settore mondiale della vite e del vino.
- Il settore vitivinicolo mondiale dovrebbe riconoscere l'importanza di una cooperazione intra e intersettoriale per la gestione delle risorse naturali, per migliorare la sostenibilità del settore e per una gestione ecologica e sociale ottimale, che includa in particolare i fattori della produzione e le attrezzature.

Aspetti organizzativi

Sempre rispettando i regolamenti regionali, nazionali e internazionali applicati al settore della vite e del vino e alle pratiche agricole, la gestione degli interventi viticoli e della strutture di lavorazione e di trasformazione deve almeno tenere conto dei seguenti aspetti:

- l'individuazione delle zone di protezione e d'interesse ambientale e paesaggistico così come l'adozione, se necessario, di misure di miglioramento a livello di vigneti, cantine, costruzioni e impianti;
- l'aggiornamento regolare delle conoscenze sulle tecniche di sviluppo sostenibile;
- la formazione interna o esterna del personale che si occupa dell'applicazione delle tecniche di sviluppo sostenibile agli aspetti ambientali;
- la tracciabilità degli interventi e dei fattori di produzione nelle diverse fasi della produzione;
- l'adattamento delle operazioni in vista di ottimizzare l'utilizzo dell'energia;
- la realizzazione di una diagnostica, di un inventario quantitativo e di un piano di gestione degli effluenti e dei residui, che privilegi la riduzione, il riciclaggio o la riutilizzazione di questi ultimi.

Il sito e l'infrastruttura

Le infrastrutture, l'attrezzatura e i servizi relativi al vigneto e alle operazioni di trasformazione e di condizionamento dei prodotti dovrebbero essere scelti secondo i principi di miglioramento continuo, considerando gli imperativi legati alle prestazioni ambientali dei fornitori, all'utilizzo ottimale dell'energia e dell'acqua, alla sostenibilità dei servizi e dei prodotti o dei servizi così come le possibilità di riciclaggio.

Concezione

- Gli edifici e infrastrutture annesse dovrebbero essere concepiti e costruiti tenendo in considerazione la loro compatibilità paesaggistica e funzionale con l'ambiente locale, l'utilizzo ottimale dell'acqua e la necessità di ridurre l'inquinamento e il degrado ambientale.
- Gli interventi legati alla cantina, alle costruzioni e agli impianti dovrebbero integrare, qualora fosse necessario, la gestione degli effluenti e dei rifiuti.
- Sono da prevedere zone di carico, di scarico e di pulizia. I materiali di tenuta e le sistemazioni di queste zone rese impermeabili dovrebbero essere adattati all'impiego e ai rischi occasionali.

Scelta del sito

- L'impianto dei vigneti, la costruzione dei siti di lavorazione e di condizionamento dei prodotti dovrebbero essere stabiliti valutando le problematiche legate alla vicinanza a zone di densa costruzione e rischi legati in particolare alle attività minerarie e all'industria pesante. Inoltre occorre evitare, per quanto possibile, località

situate in zone in cui il bacino idrografico è sensibile, la falda freatica è superficiale o che presentano rischi di inondazione.

Costruzione

- In occasione delle sistemazioni fondiari per l'impianto di vigneti e per la realizzazione delle infrastrutture di trasformazione e di condizionamento, si dovrebbero limitare per quanto possibile gli effetti negativi e i danni paesaggistici e ambientali.
- La scelta dei materiali di costruzione dovrebbe tenere conto dell'inerzia termica e dell'isolamento in vista di una gestione ottimale dell'energia.

Fattori e attrezzature di produzione

La riduzione degli apporti è un obbligo della produzione sostenibile.

I materiali di attrezzatura e di imballaggio come pure gli apporti per la produzione di produzione viticola, quali i prodotti per la protezione delle piante e gli ammendanti, e di trasformazione come gli additivi e i coadiuvanti di produzione, quali sono quelli citati nel CODEX Enologico; i materiali d'imballaggio dovrebbero limitare al massimo gli impatti ambientali e favorire le fonti rinnovabili. La loro applicazione dovrebbe essere ristretta alle quantità minime necessarie per rispondere agli obiettivi auspicati.

La gestione dell'utilizzo degli agenti tecnologici, prima e dopo il trattamento, è un aspetto pratico che dovrebbe tener conto dei fattori legati alla riduzione, all'immagazzinamento, al riciclaggio e alla eliminazione degli effluenti e dei rifiuti.

L'acqua e l'energia

- Il consumo d'acqua e d'energia necessarie alla produzione di uva, alla trasformazione e al condizionamento dei prodotti dovrebbe essere ridotto grazie all'ottimizzazione dell'infrastruttura, delle attrezzature e delle procedure adeguate. In questo modo, la produzione di effluenti verrebbe limitata e l'utilizzo d'energia e dei prodotti chimici verrebbe ridotto.

Attrezzatura in cantina

- Le attrezzature del vigneto e di trasformazione e condizionamento del prodotto dovrebbero essere progettate considerando gli aspetti seguenti: il rispetto per il prodotto, la sicurezza del lavoro, l'efficacia operativa - in particolare relativa all'energia e all'acqua, la gestione dell'igiene, la riduzione del rumore e l'inquinamento ambientale.
- Le sostanze refrigeranti dovrebbero essere scelte tenendo conto di un ridotto impatto potenziale sull'ambiente (strato d'ozono, gas ad effetto serra).

Effluenti e residui

Il controllo della produzione di e di effluenti, sottoprodotti e residui è una nozione fondamentale da prendere in considerazione nella produzione sostenibile dei vini. È importante privilegiare gli approcci di riduzione alla fonte e i processi di valorizzazione e di riciclaggio dei componenti di scarto nel quadro di una gestione selettiva per filiere adeguate. Generalmente, lo smaltimento dei rifiuti e degli effluenti deve ridurre l'impatto sull'ambiente ed eventualmente sulla rete collettiva.

La destinazione finale degli effluenti deve determinare il trattamento e la scelta dei prodotti chimici da utilizzare come disinfettanti e agenti di pulizia.

Un inventario regolare quantitativo e qualitativo dei rifiuti e dei sottoprodotti facilita l'adattamento delle pratiche e delle attrezzature vitivinicole e la scelta dei metodi di

gestione. Questo inventario è particolarmente importante per i rifiuti speciali (batterie, olio di cambio, olio idraulico).

La separazione e la valorizzazione dei sottoprodotti di spremitura e della fermentazione come i raspi, le bucce, i semi e la feccia sono imperativi importanti della sostenibilità.

Per facilitare il recupero o l'epurazione degli effluenti e minimizzare la quantità di scarto o di materiale inquinante, è importante limitare la presenza di materie solide e di ridurre l'utilizzo di prodotti chimici.

La caratterizzazione quantitativa e qualitativa degli effluenti deve essere realizzata a partire da criteri analitici: Domanda Biologica di Ossigeno (BOD), o Domanda Chimica di Ossigeno (COD), pH ed eventualmente conducibilità elettrica e il Rapporto d'Assorbimento di Sodio.

Questa caratterizzazione permette di identificare il tipo di trattamento adeguato e di ottimizzare la scelta e il dimensionamento del dispositivo o procedimento di depurazione.

È importante garantire una gestione ottimale dei residui e dei sottoprodotti della depurazione e in particolare delle materie in sospensione e dei fanghi.

Si farà attenzione a installare a valle delle aree per il lavaggio del materiale o dei macchinari (trattori, macchina per la vendemmia, irroratrici), un dispositivo per la separazione degli idrocarburi e per il trattamento delle acque, soggetto ai vincoli ambientali locali.

Ogni operazione di manipolazione o lavaggio di attrezzatura mobile, da effettuare vicino ad un corso d'acqua o ad una zona di prelievo d'acqua, deve essere proibita.

Immagazzinamento, conservazione e stoccaggio dei residui:

- L'immagazzinamento e il trattamento degli effluenti e dei residui solidi dovrebbero essere effettuati in zone specifiche per ridurre al minimo il rischio di alterazione o di contaminazione. Queste zone dovrebbero essere scelte e sistemate tenendo conto dei rischi di contaminazioni olfattive e di deterioramenti paesaggistici.
- I residui solidi dovrebbero essere separati e conservati per facilitare il loro trattamento, il loro riciclaggio o la loro eliminazione con un ridotto impatto ambientale.
- I prodotti fitosanitari non utilizzabili o rovinati devono essere conservati nel loro imballaggio d'origine, separandoli dai prodotti utilizzabili; garantire il loro smaltimento attraverso una filiera adeguata che eviti rischi per l'ambiente.
- Gli imballaggi dei prodotti fitosanitari e dei fertilizzanti vuoti, se necessario risciacquati e sgocciolati, devono essere conservati in un posto riparato limitando i rischi per l'ambiente. Il loro smaltimento deve essere assicurato in conformità con le norme locali.
- I rifiuti contaminati dai prodotti fitosanitari devono essere conservati nel locale immagazzinamento dei prodotti fitosanitari o in un posto riparato, limitando i rischi per le persone e l'ambiente.

Trattamento e valorizzazione dei reflui:

- È molto importante separare i reflui contaminati e non contaminati. Idealmente, la struttura deve essere adeguata allo scopo di facilitare la separazione dei rifiuti liquidi e ridurre gli agenti inquinanti dell'aria.
- I sistemi di trattamento degli effluenti dovrebbero essere adeguati alla dimensione dell'area ed ai periodi di punta di produzione dei reflui. I sistemi di trattamento dovrebbero favorire processi agronomici o biologici con un utilizzo ottimale dell'energia.

- L'irrorazione e l'utilizzo dei reflui nei vigneti, nei frutteti e nei campi devono tenere conto delle caratteristiche del suolo e delle colture.
- Il monitoraggio dei dispositivi di trattamento deve avvenire sulla base in particolare dei criteri seguenti: BOD o COD e pH. In funzione dei rischi specifici locali, il monitoraggio può essere completato dalle analisi seguenti: conducibilità elettrica e tasso d'assorbimento di sodio.

La produzione sostenibile applicata alle operazioni di produzione viticola

Impianto del vigneto

- L'impianto di un vigneto deve rispondere ai seguenti elementi :
- Attitudine e potenziale viticolo del terreno
- Prima di qualsiasi sistemazione fondiaria, realizzare uno studio edafico tenendo conto degli aspetti pedologici.
- Tenere presente la disponibilità d'acqua e l'esigenza di proteggere le acque.
- Assicurare, tramite opportune sistemazioni:
 - La conservazione della biodiversità
 - La gestione delle acque di superficie, mirando a una limitazione dei rischi di ruscellamento e di erosione
 - Il drenaggio delle superfici e del sottosuolo
- Eliminare i ceppi di vite e altri residui vegetali suscettibili di contaminare l'ambiente con agenti patogeni.
- Se necessario, mettere il terreno a riposo o stabilire una coltura di copertura prima di ripiantare, sempre secondo le disposizioni locali.
- Dove richiesto (e permesso), limitare allo stretto necessario la disinfestazione chimica dei suoli e adattarla alle esigenze ambientali locali.
- Stabilire le modalità della concimazione di fondo e degli ammendamenti, in particolare sulla base delle analisi rappresentative del suolo e del sottosuolo e interpretarle a partire dai riferimenti regionali.
- Utilizzare materiale di propagazione vegetale (vitigno e portinnesto) indenne da virus gravi e adatto alle condizioni locali e al tipo di produzione desiderata.
- Scegliere un sistema colturale di conduzione compatibile con una produzione sostenibile, tenendo conto dei seguenti elementi :
 - Fabbisogno d'acqua
 - Qualità dell'uva
 - Protezione del suolo
 - Fertilità del suolo
 - Stato sanitario della vite
 - Riduzione dei rischi di malattie
 - Applicazione dei prodotti fitosanitari
 - Densità e disposizione dei vigneti
 - Protezione qualitativa dei paesaggi

Nutrizione

La nutrizione della vite deve essere stabilita in funzione degli elementi nutritivi asportati e delle riserve minerali e organiche del suolo:

- L'apporto in elementi fertilizzanti deve essere compatibile con una produzione d'uva di qualità, un buono stato sanitario della vite, il mantenimento di una fertilità equilibrata del suolo e deve tener conto dell'insieme della zona del suolo sfruttato dal sistema radicale.
- La quantità e la natura degli elementi apportati devono, se possibile, essere minimizzate e devono essere basate in particolare su un'analisi del suolo e/o delle parti vegetali della pianta (analisi di base e controllo regolare della fertilità) e sull'osservazione del vigore del vegetale.
- Gli apporti di azoto e le epoche di applicazione devono essere definiti in funzione dei bisogni della vite, della qualità dell'uva, della tecnica di inerbimento, del tipo di suolo e dei rischi di dilavamento.
- Gli apporti di concime devono essere applicati in funzione dei disciplinari regionali, se esistono, delle asportazioni della vite e dei rischi di carenza.
- Deve essere favorito il riciclaggio degli elementi nutritivi organici.
- I concimi o gli ammendanti contaminati da sostanze tossiche o pericolose per l'ambiente, come metalli rari, microinquinanti organici o micro-organismi patogeni, devono essere strettamente controllati.
- La concimazione fogliare deve essere usata razionalmente al fine di prevenire o trattare le carenze.

Gestione del suolo

La gestione del suolo mira a creare condizioni ottimali per la pianta, al fine di evitare l'erosione e il dissesto del terreno, così come il dilavamento degli elementi nutritivi, e di favorire parallelamente la diversità biologica.

Si devono adottare tutte le misure adeguate per proteggere il suolo contro l'erosione: inerbimento, copertura del suolo (paglia, compost, ecc.), sistemazione del terreno e manutenzione dei terrazzamenti.

L'inerbimento deve essere gestito soprattutto in funzione dei seguenti elementi:

- Andamento e livello delle precipitazioni e riserve idriche dei suoli,
- rischi di erosione, dilavamento e dissesto dei suoli,
- sistema di allevamento,
- età della vite,
- rendimento e qualità dell'uva, in particolare del tenore in azoto dei mosti,
- rischio di gelate.

In inverno, va favorita la copertura vegetale del suolo, in modo da evitare le perdite per dilavamento e l'erosione invernale.

La tecnica e l'epoca della lavorazione meccanica del suolo devono tenere conto degli aspetti ambientali e delle condizioni e previsioni meteorologiche.

Per evitare il ruscellamento e l'erosione, si raccomanda l'uso di una copertura vegetale o di un apporto di concime naturale organico.

L'apporto di concime naturale organico deve anche tener conto della cessione degli elementi nutritivi nel tempo, il rischio di propagazione degli incendi e la presenza eventuale di elementi potenzialmente tossici (metalli rari, microinquinanti organici).

L'impiego di erbicidi deve essere ridotto allo stretto necessario e la sua esecuzione ottimizzata privilegiando il trattamento per via fogliare.

Il diserbo su tutta la superficie del suolo deve essere limitata alle situazioni particolari (ad esempio: viti basse e distanze ridotte, vigneti a terrazza)

La scelta del metodo di diserbo deve vertere su un controllo efficace, tenendo conto degli impatti energetici e dei rischi ambientali (rischi di accumulo dei residui e di degrado dei suoli e contaminazione delle risorse idriche).

Irrigazione

Tenendo conto della Risoluzione VITI 2/2003 sui programmi di gestione dell'acqua e dell'irrigazione del vigneto, si raccomanda di prendere in considerazione i seguenti elementi:

- tutte le tecniche di limitazione del fabbisogno d'acqua (tolleranza allo stress idrico, pratiche colturali...) devono essere adottate in via prioritaria;
- gli apporti d'acqua devono tenere conto delle esigenze specifiche degli obiettivi di produzione della vite (uva da vino, uva da tavola, uva passa) nei diversi stadi del suo sviluppo, del tipo e della specificità dell'uva e del vino che se ne vuole ottenere, tenendo conto del bilancio idrico di ogni vigneto;
- i rischi di danneggiamento dell'ambiente, con particolare riferimento alla salinità del suolo e delle acque sotterranee, devono essere nell'ottica di una viticoltura sostenibile;
- devono essere privilegiate le tecniche d'irrigazione che, come la microirrigazione, permettono di ottimizzare l'efficienza dell'acqua, considerando anche i suoi effetti sulla ripartizione del sistema radicale;
- Inoltre si devono privilegiare le misure di valutazione nel tempo delle riserve idriche del suolo e dello *status* idrico della piante come base di calcolo del volume e dei tempi d'apporto dell'acqua tramite irrigazione.

Conduzione e interventi al tronco della vite

Scegliere il periodo più adatto per la potatura invernale rispetto alle condizioni climatiche locali per:

- limitare i rischi di contaminazione fungina;
- limitare i tagli al fine di ridurre i rischi di insorgenza di malattie del legno (Risoluzione VITI 02/2006).

La vite deve essere potata, formata e sollevata tramite interventi in verde, in modo da assicurare un buon equilibrio tra lo sviluppo vegetativo e la produzione.

Gli interventi in verde, principalmente le operazioni di sistemazione dei tralci e scacchiatura, devono permettere un'aerazione soddisfacente dei grappoli, una buona penetrazione della luce e dei prodotti fitosanitari.

Protezione fitosanitaria

La protezione fitosanitaria ha lo scopo di proteggere efficacemente la vite contro i parassiti e le malattie rispettando comunque l'ambiente. Occorre adottare tutte le misure profilattiche prima di effettuare interventi diretti.

Quando è necessario un intervento diretto, si dovrà dare preferenza ai metodi di protezione biologica e biotecnica. Questi interventi si basano su soglie di tolleranza, sull'analisi del rischio e sulle informazioni fornite dai servizi tecnici regionali.

L'analisi del rischio deve essere compiuta sulla base dei seguenti elementi :

- supervisione (conservazione dei registri)
- indicazioni dei servizi di segnalazione e assistenza tecnica

- modelli di previsione di malattie e di valutazione dei rischi
- controllo biologico delle malattie e dei parassiti

I trattamenti preventivi devono essere pensati in funzione dei rischi potenziali di sviluppo delle malattie e dei parassiti.

Le seguenti misure profilattiche costituiscono un aiuto prezioso per la protezione del vigneto (tali misure sono state raccolte nella Risoluzione VITI-OENO 1/2005):

- l'utilizzo di vitigni e portinnesti adeguati
- i sistemi di allevamento della vite adeguati
- la scelta di tecniche colturali che permettano di limitare la virulenza delle malattie e dei parassiti (concimazione equilibrata, irrigazione, lavori sul tronco, etc.)
- gestione del terreno (inerbimento, periodo di lavorazione del terreno)
- la salvaguardia della fauna ausiliaria

I documenti annuali d'informazione regionali, i supporti aggiornati, così come i modelli di previsione di malattie fungine, se esistono, devono servire da base nella strategia di protezione.

L'utilizzo dei prodotti deve avvenire nel quadro delle regolamentazioni e per gli usi considerati, rispettando il dosaggio omologato e il periodo di carenza indicato (termine prima della raccolta).

La strategia d'uso di prodotti fitosanitari deve basarsi sulla classificazione dei prodotti rispetto alla tossicità e agli impatti ambientali.

La scelta dei prodotti e la dose utilizzata devono essere in accordo con le restrizioni di legge e le indicazioni sulle etichette, assicurando contemporaneamente un controllo efficace dei parassiti e delle malattie, tenendo conto dei seguenti aspetti:

- lo stadio fenologico e la superficie del vegetale da proteggere
- l'effetto negativo sugli ausiliari
- la tossicità, in particolare per api ed altri organismi utili
- i rischi di sviluppo della resistenza agli agrofarmaci
- i rischi d'inquinamento delle acque o del terreno, rischi di residui sulle uve e nei vini
- gli eventuali effetti sulla vinificazione

Manipolazione e applicazione dei prodotti fitosanitari

La tecnica d'applicazione dei prodotti, la scelta e la regolazione dell'attrezzatura per il trattamento, tenendo conto delle condizioni meteorologiche, devono permettere di assicurare una distribuzione ottimale e mirata dei prodotti di difesa delle piante, tenendo conto delle condizioni meteorologiche.

Si raccomanda l'utilizzo di una irroratrice che limiti il volume alla base del serbatoio e che faciliti la pulizia.

Durante la manipolazione e l'utilizzo di prodotti fitosanitari si dovrebbero tenere in considerazione le seguenti raccomandazioni :

- disporre di un'area di riempimento, dotata di un dispositivo che eviti l'eventuale contaminazione della rete idrica e di un sistema che limiti il rischio legato a un traboccamento o una fuoriuscita accidentali.
- procedere, se le condizioni topografiche lo permettono, alla sciacquatura delle vasche dell'irroratrice in campo, poi distribuire in vigneto le acque di risciacquo diluite - abolire qualsiasi manipolazione o lavaggio delle irroratrici in prossimità di un corso d'acqua o di una zona di prelievo

L'utente deve fare una manutenzione regolare della irroratrice ed le attrezzature devono essere sottoposte ad un controllo periodico da parte di un organismo autorizzato. L'utilizzatore dovrebbe impiegare tecniche e materiale di protezione adeguati per evitare ogni rischio di intossicazione e di contaminazione associato alla preparazione della miscela e alla irrorazione.

Conservazione dei prodotti fitosanitari

La gestione dei prodotti fitosanitari deve rispondere almeno alle seguenti raccomandazioni :

- conservare i prodotti in un locale chiaramente identificato, appositamente destinato a questo uso, aerato o ventilato, chiuso a chiave e organizzato in modo da evitare qualsiasi contaminazione e incidente nel rispetto della regolamentazione locale;
- conservare i prodotti fitosanitari nel loro imballaggio originale con la relativa etichetta;
- conservare i prodotti fitosanitari non utilizzabili o scaduti nel loro imballaggio originale, separandoli dai prodotti utilizzabili;
- conservare le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati.

Raccolta

Le operazioni di vendemmia presentano una sfida specifica riguardante gli interventi, i rischi d'alterazione, l'inquinamento e la gestione dei sottoprodotti e degli effluenti.

Il periodo di vendemmia, caratterizzato da attività fisiche intense, dall'utilizzo di macchine, da lavoro in spazi ridotti e da manipolazione di prodotti chimici, giustifica un controllo particolare.

- Operazioni di vendemmia:
 - La temperatura di raccolta e la durata del trasporto devono tener conto di una limitazione del consumo d'energia per il trasporto, il riscaldamento ed il raffreddamento dell'uva vendemmiata.
- Rischi di contaminazione:
 - Una pulizia fisica delle macchine da vendemmia e delle altre attrezzature di raccolta dell'uva sono preferibili all'utilizzo di prodotti di pulizia chimici. Tuttavia, prima di programmare l'intervento, si deve considerare l'utilizzo ottimale dell'acqua.
 - I sottoprodotti solidi e liquidi derivati dalle operazioni di vendemmia dovrebbero essere conservati in modo da ridurre al minimo il rischio della loro contaminazione o alterazione e ridurre gli impatti ambientali prima della loro gestione o trattamento.

La produzione sostenibile applicata alle operazioni di produzione, di trasformazione e di condizionamento dei prodotti

Elaborazione, chiarificazione e stabilizzazione

- Il controllo delle temperature e l'utilizzo degli additivi di fermentazione durante il trattamento delle uve dovrebbero essere stabiliti tenendo conto del controllo delle fermentazioni, della qualità del prodotto e dell'energia necessaria.
- Le operazioni implicanti processi fisici, come la centrifugazione, la filtrazione, il riscaldamento ed il raffreddamento, o altri processi enologici devono essere applicati considerando l'igiene, l'utilizzo dell'energia e la gestione dei sottoprodotti.

- I residui solidi o liquidi derivati dagli interventi di chiarifica o di stabilizzazione, come i coadiuvanti di filtrazione, i depositi di chiarifica e le incrostazioni, dovranno essere riutilizzati, quando ciò è possibile, per ricavare composti valorizzabili. Qualsiasi residuo che non può essere riutilizzato dovrebbe essere gestito in modo da ridurre l'impatto sull'ambiente e sulla comunità locale.

Conservazione ed affinamento

- La maturazione e l'invecchiamento sono in generale effettuati in recipienti inerti o recipienti in legno. La scelta deve essere principalmente sulla sostenibilità, sull'integrità e sulla possibilità di riciclaggio dei materiali a contatto con il vino.
- I recipienti in legno richiedono una vigilanza particolare, che riguarda l'igiene tenuto conto della porosità delle superfici di contatto con il prodotto. La pulizia e la sterilizzazione dovrebbero privilegiare l'utilizzo dell'acqua calda e del vapore, rispetto alla pulizia chimica o con agenti sterilizzanti.
- Dovrebbero essere valutati i criteri per garantire una gestione ottimale dei materiali di conservazione del vino al termine del loro impiego.

Condizionamento e imballaggio

- Uno sforzo particolare dovrebbe essere fatto per gestire in maniera ottimale gli imballaggi alla fine del loro impiego.
- Le possibilità di riciclare i materiali d'imballaggio devono essere considerate fattori di priorità.
- I materiali seguenti sono riciclabili e dovrebbe farsi uno sforzo per gestire in maniera ottimale questi rifiuti:
 - i recipienti fabbricati in vetro, in plastica, in carta ricoperta di plastica o in prodotti metallici
 - le chiusure fatte con sughero o plastica o in prodotti metallici coperti di plastica.
 - l'imballaggio esterno, come le capsule, le etichette e i cartoni in plastica, in metallo o in carta.
- Il volume dei materiali utilizzati per l'imballaggio dovrebbe essere limitato, sempre permettendo in ogni caso una conservazione e una presentazione ottimale del prodotto.
- La pulizia e la sterilizzazione delle superfici delle attrezzature d'imballaggio, che sono a contatto con i prodotti, dovrebbero essere effettuate preferibilmente mediante trattamenti fisici come l'acqua calda o il vapore, rispetto all'uso di prodotti di pulizia o di disinfezione chimici, sempre considerando il consumo d'energia e la disponibilità di acqua.

L'UNICO ASPETTO GIA' NORMATO E RESO OBBLIGATORIO PER TUTTE LE AZIENDE

L'unico aspetto fra quelli trattati già normato a livello europeo e nazionale e collegato direttamente ad una gestione sostenibile dell'azienda agricola è quello relativo alla gestione dei fitofarmaci in tutti i suoi aspetti.

Entra in vigore nel 2014 il Piano di Azione Nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari steso ai sensi dell'art.6 del Decreto Legislativo n. 150 del 14 agosto 2012 di recepimento della direttiva europea 128/2009.

I punti che il piano d'azione tratta e per i quali stabilisce regole precise ed obbligatorie a partire dal 2014 sono riportate nel quadro seguente:

PIANO DI AZIONE NAZIONALE PER L'USO SOSTENIBILE DEI PRODOTTI FITOSANITARI (Art. 6 del decreto legislativo 14 agosto 2012, n. 150)

A - Azioni

A.1 - Formazione e prescrizioni per gli utilizzatori, i distributori e i consulenti (Articoli 7, 8, 9 e 10 del decreto legislativo n. 150/2012)

Introduzione

A.1.1 - Il sistema di formazione

A.1.2 - Certificati di abilitazione all'acquisto e all'utilizzo e certificati di abilitazione alla vendita

A.1.3 - Certificati di abilitazione alla consulenza

A.1.4 - Requisiti di accesso ai corsi di formazione per utilizzatore professionale e distributore

A.1.5 - Requisiti di accesso ai corsi di formazione per consulente

A.1.6 - Modalità di rilascio dei certificati di abilitazione

A.1.7 - Soggetti esentati dall'obbligo della frequenza ai corsi di formazione per utilizzatori professionali

A.1.8 - Soggetti esentati dall'obbligo della frequenza ai corsi di formazione per consulenti

A.1.9 - Modalità di rinnovo dei certificati di abilitazione

A.1.10 - Caratteristiche dei soggetti che erogano la formazione di base e di aggiornamento

A.1.11 - Durata minima dei corsi di base e di aggiornamento e modalità di svolgimento

A.1.12 - Modalità di gestione ed archiviazione dei dati relativi alle abilitazioni

A.1.13 - Sospensione e revoca delle abilitazioni

A.1.14 - Prescrizioni per la vendita di prodotti fitosanitari

A.1.15 - Prescrizioni per utilizzatori di prodotti fitosanitari per conto terzi (contoterzisti)

A.2 - Informazione e sensibilizzazione (Articolo 11 del decreto legislativo n. 150/2012)

A.2.1 - Programmi di informazione e sensibilizzazione

A.2.2 - Informazione preventiva, da parte degli utilizzatori, nei confronti della popolazione interessata e potenzialmente esposta ai prodotti fitosanitari

A.2.3 - Informazioni tra le aziende agricole

A.2.4 - Sistema Informativo Nazionale per la sorveglianza delle intossicazioni acute da prodotti fitosanitari

A.2.5 - Attivazione di insegnamenti ad hoc nell'ambito delle attività di istruzione superiore e dei corsi di laurea pertinenti

A.3 - Controlli delle attrezzature per l'applicazione dei Prodotti Fitosanitari (Articolo 12 del decreto legislativo n.150/2012)

Introduzione

A.3.1 - Controlli funzionali periodici delle attrezzature, regolazione o taratura e manutenzione

A.3.2 - Attrezzature da sottoporre al controllo funzionale entro il 26 novembre 2016

A.3.3 - Attrezzature da sottoporre a controllo funzionale con scadenze ed intervalli diversi

A.3.4 - Esoneri

A.3.5 - Esecuzione del controllo funzionale periodico

A.3.6 - Regolazione o taratura e manutenzione periodica delle attrezzature eseguite dagli utilizzatori professionali (obbligatorie)

A.3.7 - Regolazione o taratura strumentale effettuata presso Centri Prova (volontaria)

A.3.8 - Centri Prova e organizzazione del servizio di controllo funzionale e regolazione o taratura

A.3.9 - Verifica dell'attività svolta dai Centri Prova e dai tecnici abilitati

A.3.10 - Costituzione di un archivio nazionale relativo ai controlli funzionali effettuati

A.3.11 - Mutuo riconoscimento del controllo funzionale e della regolazione strumentale

A.4 - Irrorazione aerea (Articolo 13 del decreto legislativo n. 150/2012)

A.4.1 - Prescrizioni di carattere generale

A.4.2 - Richiesta di autorizzazione

A.4.3 - Procedura autorizzativa

A.4.4 - Informazioni alla popolazione interessata e alle autorità locali

A.4.5 - Prescrizioni specifiche

A.4.6 - Vigilanza

A.5 - Misure specifiche per la tutela dell'ambiente acquatico e dell'acqua potabile e per la riduzione dell'uso di prodotti fitosanitari in aree specifiche (rete ferroviaria e stradale, aree frequentate dalla popolazione, aree naturali protette) (Articoli 14 e 15 del decreto legislativo n.150/2012)

A.5.1 - Linee Guida

A.5.2 Misure per la tutela dell'ambiente acquatico e dell'acqua potabile

A.5.2.1 Misure specifiche per l'ambiente acquatico

A.5.2.2 Misure specifiche per l'acqua potabile

A.5.2.3 - Misure volontarie di accompagnamento

A.5.3 - Tutela dei corpi idrici intesi a scopo ricreativo, comprese le aree designate come acque di balneazione

A.5.4 Misure per la riduzione e/o eliminazione dell'uso dei prodotti fitosanitari e dei rischi sulle o lungo le linee ferroviarie

A.5.5 Misure per la riduzione e/o eliminazione dell'uso dei prodotti fitosanitari e dei rischi sulle o lungo le strade ad uso pubblico

A.5.6 Misure per la riduzione dell'uso dei prodotti fitosanitari e dei rischi nelle aree frequentate dalla popolazione o da gruppi vulnerabili

A.5.6.1 - Utilizzo dei prodotti fitosanitari ad azione erbicida

A.5.6.2 - Utilizzo dei prodotti fitosanitari ad azione fungicida, insetticida o acaricida

A.5.7 - Misure per la riduzione dei rischi nelle aree trattate di recente con prodotti fitosanitari e frequentate dagli operatori agricoli o ad essi accessibili

A.5.8 Tutela dei Siti Natura 2000 e delle aree naturali protette

A.5.8.1 Misure per la riduzione del rischio causato dall'uso dei prodotti fitosanitari

A.5.8.2 Misure volontarie complementari

A.6 - Manipolazione e stoccaggio dei prodotti fitosanitari e trattamento dei relativi imballaggi e delle rimanenze (Articolo 17 del decreto legislativo n. 150/2012)

A.6.1 - Misure di accompagnamento

A.7 - Difesa fitosanitaria a basso apporto di prodotti fitosanitari (strategie fitosanitarie sostenibili) (Articoli 18, 19, 20, 21 del decreto legislativo n.150/2012)

Introduzione

A.7.1 - Strategie fitosanitarie sostenibili

A.7.2 - La difesa integrata obbligatoria

A.7.2.1 - Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

A.7.2.2 - Le Regioni e le Province autonome

A.7.2.3 - Gli utilizzatori professionali di prodotti fitosanitari e le aziende agricole

A.7.3 - La difesa integrata volontaria

A.7.3.1 - Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

A.7.3.2 - Le Regioni e le Province autonome

A.7.3.3 - Le aziende agricole

A.7.4 - L'agricoltura biologica

A.7.4.1 - Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

A.7.4.2 - Le Regioni e le Province autonome

A.7.4.3 - Le aziende agricole

B - Indicatori - Strumenti per la verifica del raggiungimento degli obiettivi del Piano (Articolo 22 del decreto legislativo n.150/2012)

C - Monitoraggio

C.1 - Monitoraggio delle sostanze attive fitosanitarie nelle acque superficiali e sotterranee

C.2 - Monitoraggio dei prodotti fitosanitari e dei relativi residui negli alimenti

D - Ricerca e sperimentazione a supporto del piano e alta formazione

E - Modalità di coordinamento per le attività di controllo

F - Misure di coordinamento per l'attuazione e l'aggiornamento del Piano

G - Manuali di riferimento esistenti o in corso di elaborazione

H - Risorse finanziarie

ALLEGATI

Allegato I - Obiettivi formativi specifici per le diverse tipologie di corso (di base e di aggiornamento)

Allegato II - Componenti delle attrezzature utilizzate per la distribuzione dei prodotti fitosanitari oggetto del controllo funzionale, modalità di esecuzione dello stesso e requisiti di funzionalità che devono essere raggiunti

Allegato III - Requisiti minimi delle attrezzature utilizzate per l'esecuzione dei controlli funzionali

Allegato IV - Contenuti del corso di formazione per l'autorizzazione dei tecnici che svolgono i controlli funzionali delle macchine irroratrici e requisiti dei Centri di prova

Allegato V - Specie ed habitat di interesse comunitario legate agli ambienti acquatici

Allegato VI - Manipolazione e stoccaggio dei prodotti fitosanitari, trattamento dei relativi imballaggi e delle rimanenze

Allegato VII - Indicatori

GLI ALTRI ASPETTI NORMATI MA NON OBBLIGATORI PER TUTTE LE AZIENDE

Altri aspetti sono normati ma obbligatori solo per le aziende che accedono a contributi PAC o PSR. Con Delibera della Giunta Regionale n. IX/1366 del 14 febbraio 2014 (pubblicata sul Burl serie ordinaria n. 8 del 19 febbraio 2014), la Regione Lombardia ha approvato le regole di condizionalità valide per l'anno 2014, recependo anche quanto previsto dal Reg. (UE) n. 1310/2013.

Le regole per la condizionalità si applicano a:

- 1) beneficiari di pagamenti diretti ai sensi dell'allegato 1 del Reg. (CE) 73/2009;
- 2) beneficiari dei programmi di sostegno per la ristrutturazione, la riconversione dei vigneti, e per la vendemmia verde e del premio di estirpazione;
- 3) beneficiari di 3 Misure del PSR 2007-2013: Misura 211, Misura 214 e Misura 221.

La condizionalità che riguarda le aziende vitivinicole tocca i seguenti argomenti:

CRITERI DI GESTIONE OBBLIGATORI: IMPEGNI APPLICABILI A LIVELLO DI AZIENDA AGRICOLA

A norma dell'allegato II Reg.(CE)73/09

Atto A1 Direttiva 2009/147/CE concernente la conservazione degli uccelli selvatici

Atto A3 Direttiva 86/278/CEE concernente la protezione dell'ambiente, in particolare del suolo, nell'utilizzazione dei fanghi di depurazione in agricoltura

Atto A4 Direttiva 91/676/CEE concernente la protezione delle acque dall'inquinamento provocato dai nitrati provenienti da fonti agricole

Atto A5 - Direttiva 92/43/CEE Conservazione degli habitat naturali e seminaturali e della flora e della fauna selvatiche

Atto B9 - Reg (CE) n. 1107/2009 relativo all'immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari e che abroga le direttive del Consiglio 79/117/CEE e 91/414/CEE

Atto B11 - Regolamento (CE) 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare

STANDARD PER IL MANTENIMENTO DEI TERRENI IN BUONE CONDIZIONI AGRONOMICHE E AMBIENTALI

(Art. 6 e Allegato III del Regolamento (CE) n.73/09)

STANDARD 1.1: Gestione minima delle terre che rispetti le condizioni locali specifiche

STANDARD 1.2: Copertura minima del suolo

STANDARD 1.3: Mantenimento dei terrazzamenti

STANDARD 2.1: Gestione delle stoppie

STANDARD 2.2: Avvicendamento delle colture

STANDARD 3.1: Uso adeguato delle macchine

STANDARD 4.1: Protezione del pascolo permanente

STANDARD 4.2: Evitare la propagazione di vegetazione indesiderata sui terreni agricoli

STANDARD 4.3: Mantenimento degli oliveti e dei vigneti in buone condizioni vegetative

STANDARD 4.4: Mantenimento degli elementi caratteristici del paesaggio

STANDARD 5.1 : Rispetto delle procedure di autorizzazione quando l'utilizzo delle acque a fini di irrigazione è soggetto a autorizzazione

STANDARD 5.2 Introduzione di fasce tampone lungo i corsi d'acqua

STANDARD 5.3 - Protezione delle acque sotterranee dall'inquinamento: divieto di scarico diretto nelle acque sotterranee e misure per prevenire l'inquinamento indiretto delle acque sotterranee attraverso lo scarico nel suolo e la percolazione nel suolo delle sostanze pericolose elencate nell'allegato della direttiva 80/68/CEE nella sua versione in vigore l'ultimo giorno della sua validità, per quanto riguarda l'attività agricola

ELENCO DEGLI OBBLIGHI RIGUARDANTI I REQUISITI MINIMI RELATIVI ALL'USO DEI FERTILIZZANTI E DEI PRODOTTI

FITOSANITARI

(art. 39, paragrafo 3, Reg (CE) n. 1698/2005 e s.m.i.)

Atto A4 RM - Requisiti minimi relativi all'uso dei fertilizzanti nelle aziende che aderiscono ai pagamenti agroambientali ai sensi dell'art. 36 lettera a) punto iv) del regolamento (CE) n.1698/2005 s.m.i.

Atto B9RM - Requisiti minimi relativi all'uso dei prodotti fitosanitari nelle aziende che aderiscono ai pagamenti agroambientali ai sensi dell'art. 36 lettera a) punto iv) del regolamento (CE) n.1698/2005 s.m.i.

BREVE GUIDA ALLA SOSTENIBILITA' DELL'AZIENDA VITIVINICOLA

GLI INTERPRETI DELLA VITICOLTURA SOSTENIBILE

Viticultura biologica

E' l'interprete per eccellenza della viticoltura sostenibile, avendo già dal 1991 una base normativa che regola molte delle fasi proprie di una gestione sostenibile del vigneto e della cantina.

E' regolamentata dai Regg. CE 834/2007 e 889/2008 per quanto riguarda la fase di produzione vegetale e dal Regolamento EU 203/2012, frutto dello studio condotto a livello Europeo "Orwine", che individua le sostanze che possono essere aggiunte e le lavorazioni in cantina che non è possibile svolgere per la produzione di vini certificati biologici.

Viticultura biodinamica

Fondata sulle teorie antroposofiche del filosofo Rudolf Steiner.

L'obiettivo è il mantenimento della fertilità del suolo tramite preparati specifici, ed il funzionamento delle forze cosmiche che intervengono nello sviluppo della pianta.

Sebbene le aziende biodinamiche partano da una base certificata bio, non esiste una normativa nazionale/internazionale riconosciuta che regoli la produzione biodinamica che si basa sul disciplinare privato Demeter.

Viticultura integrata

Per produrre un bene agricolo/vinicolo occorre unire le forze della natura e quelle dell'uomo.

Dalla gestione del suolo con azioni meccaniche e non, fino alla lotta integrata. L'obiettivo è la prevenzione del danno tramite misure adeguate quali:

- Pianificazione della coltura/Viticultura di precisione
- Interventi rispettosi dell'ambiente
- Introduzione e salvaguardia degli insetti utili

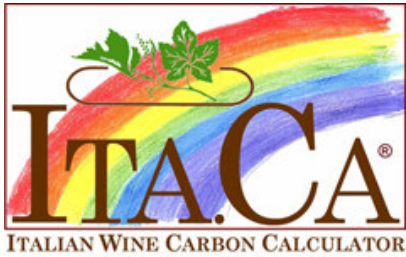
Non esiste una normativa precisa; esistono i disciplinari di lotta integrata privati e quelli regionali collegati alle misure agro ambientali di sostegno nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale collegati a loro volta alle norme sulla condizionalità in agricoltura.

PROGETTI DI VITICOLTURA SOSTENIBILE IN ITALIA

Presentiamo qui di seguito una breve rassegna di quanto è attualmente disponibile in Italia in materia di Sostenibilità legata alla produzione in vigneto e alla trasformazione in cantina, illustrando in sintesi le attività, i progetti, le sperimentazioni e le collaborazioni tra enti pubblici, privati, centri di ricerca, aziende vitivinicole e fornitori di mezzi tecnici e tecnologie.

ITA.CA

Ita.Ca è l'acronimo di Italian wine carbon calculator, un progetto guidato dal Consorzio Franciacorta, che l'ha sperimentato proprio all'interno delle coltivazioni tutelate dal suo circuito. Obiettivo del programma Ita.Ca è realizzare un "bilancio" che tenga conto anche dei valori di "sequestro", ovvero l'effetto virtuoso della fotosintesi di un contesto viticolo che sottrae l'anidride carbonica dall'atmosfera per fissarla nella Sostanza Organica al suolo e nelle strutture legnose permanenti. Più carbonio viene bloccato permanentemente nel suolo sotto forma di sostanza organica (sequestrato), meno ne rimane in atmosfera sotto forma dei principali gas ad effetto serra. Partner: Studio SATA, Consorzio Franciacorta, Università di Milano - D.I.S.A.A., Andrea Pitacco (Università di Padova), Angelo Cichelli (Università di Chieti - Pescara).



MAGIS



Magis è il primo e più avanzato esperimento sulla sostenibilità della vitivinicoltura in Italia, e uno dei più avanzati al mondo, come riconosciuto anche dall'OIV (Organisation International de la Vigne et du Vin), l'organismo delle Nazioni Unite che si occupa dell'innovazione scientifica e tecnica nel settore. Per la prima volta, produttori di vino, comunità scientifica, enologi e industria lavorano insieme per migliorare la sostenibilità e la sicurezza del vino italiano nel modo più concreto, efficace e trasparente. Partner: Bayer Crop sciences, Deiaf, Univ. Di Milano, Univ. Di Bari, Assoenologi, Deiafa, Ispa - Cnr, Agercoop, Imageline, Khun, Spektra-agri.

TERGEO



Tergeo è prima di tutto una filosofia, o meglio è la declinazione moderna del concetto di "rappresentanza associativa". Se c'è una cosa che Unione Italiana Vini ha fatto egregiamente in tutti questi anni è quella di fornire alle imprese strumenti per misurarsi e ritarsi in ottica di competitività: ne sono una dimostrazione di successo le oltre cento aziende consulenziate in questi anni che hanno raggiunto non solo il traguardo della certificazione sotto vari standard internazionali (ISO, BRC, IFS), ma sono andate oltre, aderendo a protocolli volontari di monitoraggio dei sistemi di prodotto e di processo che hanno consentito di misurare e migliorare le performance aziendali sotto vari aspetti: l'igiene,

la sicurezza, la salute dei lavoratori, la tutela dell'ambiente, l'analisi dei prodotti. Non solo, tutte queste variabili, una volta misurate e oggettivate a più livelli di profondità, sono state poi date all'impresa come strumento di marketing competitivo per caratterizzare se stessa quando presenta la propria linea di prodotto ai buyer della Grande distribuzione, con la quale UIV ha stilato protocolli comuni.

Partner: Unione Italiana Vini, Haifa, Apra Informatica, Lallemand, Basf, Scam, Bayer, Vivai Coop. Rauscedo, Syngenta.

VITE.NET



E' un servizio di web assistance per la gestione ottimizzata di vigneti biologici, integrati e/o convenzionali. La gestione dei trattamenti di difesa affidata ai modelli previsionali di vite.net® libera il viticoltore dalla diffusa e anacronistica pratica dei trattamenti a calendario, con il conseguente guadagno in termini di economicità e sostenibilità: 200€ ad ettaro risparmiati e numero di trattamenti effettuati ridotto del 20/30%. La soluzione vite.net® poggia su basi scientifiche, il cui rigore è testimoniato dalle numerose pubblicazioni documentate; alla solida

base accademica si somma l'esperienza decennale maturata in campo attraverso la quale i dati elaborati in fase di ricerca hanno trovato conferma per la validazione dei modelli epidemiologici. I dati in tempo reale forniti da vite.net® sono immediatamente fruibili on-line e inducono ad una corretta operatività gestionale, creando immediato valore aggiunto per l'azienda che ne beneficia.

Questo progetto nasce da HORTA S.r.l., uno Spin off dell'Università Cattolica del Sacro Cuore ed è nata nel 2008 dall'idea di cinque di soci fondatori (fra i quali la stessa Università Cattolica del Sacro Cuore) provenienti dal mondo della ricerca universitaria e da quello produttivo. I soci portano con sé un'esperienza pluriennale nel campo della ricerca in epidemiologia vegetale e dell'applicazione di tecniche agronomiche ed un ampio patrimonio di relazioni nazionali ed internazionali.

Viticoltura sostenibile - V.I.V.A.

Il Ministero dell' Ambiente, della Tutela del Territorio e del Mare ha avviato nel luglio 2011, un progetto nazionale pilota per la misura della performance di sostenibilità della filiera vite-



MINISTERO DELL'AMBIENTE
E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE

vino, a partire dal calcolo delle impronte dell'acqua e del carbonio con la partecipazione di alcune grandi aziende vitivinicole italiane (F.lli Gancia & Co, Masi Agricola, Marchesi Antinori, Mastroberardino, Michele Chiarlo, Castello Montevibiano Vecchio, Planeta, Tasca d'Almerita e Venica&Venica), Università e enti di ricerca (Agroinnova, Centro di Competenza dell'Università di Torino, Centro di Ricerca Opera per l'agricoltura sostenibile dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, Centro di Ricerca sulle Biomasse dell'Università degli Studi di Perugia). Il progetto, di durata triennale, creerà le condizioni necessarie per dare valore al vino italiano come "prodotto bandiera" dello sviluppo sostenibile in Italia e nel mondo.

Partner: il progetto è sviluppato in collaborazione con alcune grandi aziende italiane (F.lli Gancia & Co , Masi Agricola , Marchesi Antinori , Mastroberardino , Michele Chiarlo , Castello Montevibiano Vecchio , Planeta , Tasca d'Almerita e Venica&Venica); Agroinnova, Centro di Competenza dell'Università di Torino; Centro di Ricerca Opera per la sostenibilità in agricoltura dell'Università Cattolica del Sacro Cuore; Centro di Ricerca sulle Biomasse dell'Università degli Studi di Perugia.

***SOS*tain**

Questo progetto promuove un' agricoltura rispettosa dell'ambiente, e consapevole degli interessi delle comunità locali con l'obiettivo di renderla espressione del territorio e degli uomini che lo abitano, e di offrire prodotti naturalmente buoni a chi li consumerà. Per il recupero sostenibile delle attività agricole è necessario partire dal basso, dalla terra e dalle sue risorse, troppo spesso sfruttate senza pensare alle generazioni future cui dobbiamo trasmetterle il più possibile inalterate. L'agricoltura sostenibile deve essere multifunzionale, non limitata alla semplice produzione di materie



prime a scopo alimentare, ma rivolta ad integrare una serie di funzioni e servizi aggiuntivi a beneficio dell'intera società coniugando, quindi, le dimensioni fondamentali ed inscindibili dello sviluppo: ambientale, economica, sociale ed etica. Sostenibilità infatti è responsabilità e durevolezza, un delicato equilibrio tra produttività e funzionalità, un modo di agire consapevole delle conseguenze delle proprie azioni sull'ambiente e sulle comunità locali, rivolto ad ottenere stabilità e continuità nel breve e nel lungo periodo.

Partner: Opera centro di ricerca dell'Università Cattolica del Sacro cuore, Università di Milano, Informatica Ambientale, Vinidea, Fultura, Agercoop, Aeiforia, Tasca, AVS, Planeta, Centro di Ricerca Accademico, Alleanza per la Sostenibilità in Vitivinicoltura, con il patrocinio del MiPAAF.

PROGETTI DI VITICOLTURA SOSTENIBILE NEL MONDO

Francia: *Vigneron en développement durable* è un progetto nato dalla volontà di un gruppo di produttori del sud della Francia di unire le forze per riqualificare la produzione locale tramite l'adozione di pratiche sostenibili.

California: programma di certificazione della viticoltura sostenibile lanciato nel 2010. Ha l'obiettivo di raggiungere un peso pari almeno alla certificazione biologica o biodinamica. Dopo aver partecipato a un programma pilota di sperimentazione dei requisiti, 17 aziende vinicole che vanno da piccole aziende familiari ad alcuni dei produttori più grandi del mondo del vino hanno ottenuto la certificazione per alcune o tutte le loro operazioni.

La Nuova Zelanda: ha come obiettivo diventare il primo paese ad avere una produzione vitivinicola ecosostenibile al 100%. La conservazione dell'energia e le iniziative a favore della riduzione dei rifiuti sono ormai radicate nella cultura della produzione vinicola. Il programma di viticoltura sostenibile introdotto nel 1995 comprende un quadro di norme istituito per

conseguire questo obiettivo con l'annata 2012. 85 cantine che praticano in 510 vigneti una viticoltura e dei metodi di produzione accreditati come sostenibili.

Entwine è il programma di sostenibilità ambientale inerente al settore vitivinicolo che permette ad enologi e viticoltori di ricevere una formale certificazione relativa alla sostenibilità delle pratiche svolte

Entro il 2020 il Cile vorrebbe occupare una posizione di spicco nei mercati internazionali puntando sull'attenzione che il settore vitivinicolo mostra nella tutela dell'ecosistema.

Per il Cile: "The mantra is that Wine production should be: Environmentally friendly Economically viable Socially equitable". Il progetto di conversione della viticoltura Cilena è portato avanti dalle più importanti università nazionali e internazionali. I Consorzi Vinnova e TecnoVid supportano la ricerca scientifica sviluppando tecnologie eco-friendly.

Inoltre il Gruppo Torres, attivo in Spagna e Cile si impegna da circa 30 anni nella realizzazione di una produzione mirata a preservare l'ambiente viticolo attraverso l'uso di energie rinnovabili, riciclo delle acque di cantina, conservazione delle foreste regionali.