



RISOLUZIONE CST 1/2008

GUIDA OIV PER UNA VITIVINICOLTURA SOSTENIBILE: PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE E CONDIZIONAMENTO DEI PRODOTTI

L'ASSEMBLEA GENERALE

Su proposta del Comitato Scientifico e Tecnico dopo aver preso atto dei lavori del gruppo 'ad hoc' sulla produzione integrata e delle indicazioni della Commissione I "Viticoltura", della Commissione II "Enologia" e della Commissione III "Economia vitivinicola",

CONSIDERANDO la risoluzione CST 1/2004, che stabilisce le linee direttrici per la produzione d'uva, di vini e spiriti secondo le regole dello sviluppo sostenibile applicate alla vitivinicoltura.

DECIDE di adottare la guida qui di seguito riportata per l'attuazione del concetto di sviluppo sostenibile applicato alla vitivinicoltura a livello ambientale.

RACCOMANDA agli Stati membri di fare riferimento a questa guida come base per lo sviluppo, l'aggiornamento e/o, se necessario, la revisione dei disciplinari nazionali o regionali per gli aspetti ambientali di una vitivinicoltura sostenibile rispetto alla produzione e alla trasformazione dell'uva così come rispetto al condizionamento dei prodotti.

RACCOMANDA che i programmi legati allo sviluppo sostenibile della viticoltura abbiano una continuità in seno all'OIV, proprio come è indicato nel Piano Strategico, per i diversi prodotti della vite: uva da tavola, uva passa, succo d'uva, aceti e spiriti.

RACCOMANDA che nel 2010 e in seguito ogni 3 anni, l'OIV riveda ed adatti, se necessario, questa guida tenendo conto dei procedimenti operativi e degli esiti sull'esperienza degli Stati Membri.

*Esemplare certificato conforme
Verona, il 20 giugno 2008
Il Direttore Generale dell'OIV
Secretario dell'Assemblea Generale*

Federico CASTELLUCCI



Guida OIV sulla vitivinicoltura sostenibile: aspetti ambientali

INTRODUZIONE

La vitivinicoltura sostenibile è definita dall'OIV come l' " *approccio globale su scala dei sistemi di produzione e di trasformazione delle uve, associando contemporaneamente la perennità 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 e alla salute dei consumatori e la valorizzazione degli aspetti patrimoniali, storici, culturali, ecologici e paesaggistici.* ".

Per rispondere a questa definizione, la presente guida costituisce un documento di attuazione per una produzione sostenibile a livello ambientale nel settore vitivinicolo mondiale, in particolare per quanto riguarda la produzione e la trasformazione dell'uva come pure il condizionamento dei prodotti, e allo stesso tempo individua le implicazioni più ampie della produzione sostenibile.

1. PRINCIPI GENERALI

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.

1. 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.
2. 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.
3. La valutazione del rischio ambientale dovrebbe tenere in considerazione i seguenti aspetti, ma non limitarsi solo a questi:

a) Scelta del luogo (per i nuovi vigneti/ cantine)	b) Biodiversità
c) Selezione delle varietà (per i nuovi vigneti)	d) Residui solidi
e) Gestione del terreno	f) Uso di energia
g) Gestione dell'uso dell'acqua	h) Qualità dell'aria
i) Effluenti	j) Uso di zone limitrofe
k) Gestione delle risorse umane	l) Utilizzo agrochimico

*Esemplare certificato conforme
Verona, il 20 giugno 2008
Il Direttore Generale dell'OIV
Secretario dell'Assemblea Generale*

Federico CASTELLUCCI



4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. 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.

2. 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 riutilizzo di questi ultimi.

3. 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.

a) 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.

*Esemplare certificato conforme
Verona, il 20 giugno 2008
Il Direttore Generale dell'OIV
Secretario dell'Assemblea Generale*

Federico CASTELLUCCI



- 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.

b) 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.

c) 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.

4. FATTORI E ATTREZZATURA 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.

a) 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.

*Esemplare certificato conforme
Verona, il 20 giugno 2008
Il Direttore Generale dell'OIV
Secretario dell'Assemblea Generale*

Federico CASTELLUCCI



b) 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).

5. 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.

*Esemplare certificato conforme
Verona, il 20 giugno 2008
Il Direttore Generale dell'OIV
Secretario dell'Assemblea Generale*

Federico CASTELLUCCI



5.1. 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.

5.2. 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.

6. LA PRODUZIONE SOSTENIBILE APPLICATA ALLE OPERAZIONI DI PRODUZIONE VITICOLA

6.1. Impianto del vigneto

L'impianto di un vigneto deve rispondere ai seguenti elementi :

- Attitudine e potenziale viticolo del terreno

*Esemplare certificato conforme
Verona, il 20 giugno 2008
Il Direttore Generale dell'OIV
Secretario dell'Assemblea Generale*

Federico CASTELLUCCI



- 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

6.2. 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.

*Esemplare certificato conforme
Verona, il 20 giugno 2008
Il Direttore Generale dell'OIV
Secretario dell'Assemblea Generale*

Federico CASTELLUCCI



- 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.

6.3. 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).

*Esemplare certificato conforme
Verona, il 20 giugno 2008
Il Direttore Generale dell'OIV
Secretario dell'Assemblea Generale*

Federico CASTELLUCCI



6.4. 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.

6.5. 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 allevata 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.

6.6. Protezione fitosanitaria

a/ Strategia di base

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.

*Esemplare certificato conforme
Verona, il 20 giugno 2008
Il Direttore Generale dell'OIV
Secretario dell'Assemblea Generale*

Federico CASTELLUCCI



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

b/ 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 :

*Esemplare certificato conforme
Verona, il 20 giugno 2008
Il Direttore Generale dell'OIV
Secretario dell'Assemblea Generale*

Federico CASTELLUCCI



- 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.

c/ 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.

6.7. Raccolta

Tenendo conto della Risoluzione VITI/OENO 1/2005 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.

a) 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.

b) 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.

*Esemplare certificato conforme
Verona, il 20 giugno 2008
Il Direttore Generale dell'OIV
Secretario dell'Assemblea Generale*

Federico CASTELLUCCI



7. LA PRODUZIONE SOSTENIBILE APPLICATA ALLE OPERAZIONI DI PRODUZIONE, DI TRASFORMAZIONE E DI CONDIZIONAMENTO DEI PRODOTTI

7.1. 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.

7.2 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.

7.3 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.

*Esemplare certificato conforme
Verona, il 20 giugno 2008
Il Direttore Generale dell'OIV
Secretario dell'Assemblea Generale*

Federico CASTELLUCCI



- 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.

*Esemplare certificato conforme
Verona, il 20 giugno 2008
Il Direttore Generale dell'OIV
Secretario dell'Assemblea Generale*

Federico CASTELLUCCI