

Catalogo di misure sostenibili

Modulo cantina 2025

VITISWISS

Obblighi legali – PER

Prerequisiti VITISWISS

Misure sostenibili VITISWISS

| | | |
|-------|--|----|
| C 1 | Introduzione | 1 |
| C 2 | Carta Vitiswiss per uno sviluppo sostenibile | 2 |
| C 2.1 | Introduzione..... | 2 |
| C 2.2 | Sviluppo Sostenibile e vitivinicoltura | 3 |
| C 2.3 | Impegni sostenibili di Vitiswiss..... | 4 |
| C 3 | Prerequisito per l'ottenimento del certificato VITISWISS..... | 6 |
| C 3.1 | Impegno Protezione e gestione delle risorse naturali | 6 |
| C 3.2 | Impegno Gestione sostenibile dell'energia | 6 |
| C 3.3 | Impegno Qualità e valorizzazione dei prodotti | 6 |
| C 3.4 | Impegno Competenza, trasparenza e responsabilità del viticoltore | 6 |
| C 3.5 | Misure sostenibili | 7 |
| C 4 | Modulo cantina | 8 |
| C 4.1 | Conservazione e gestione delle risorse naturali | 8 |
| C 4.2 | Gestione sostenibile dell'energia..... | 12 |
| C 4.3 | Qualità e valorizzazione dei prodotti | 18 |
| C 4.4 | Competenza, trasparenza e impegno del gestore | 20 |

C 1 Introduzione

Questo catalogo è stato stabilito dalla commissione tecnica enologica di Vitiswiss, in stretta collaborazione con il comitato di Vitiswiss.

Le direttive presentate nel modulo cantine sono ripartite attraverso 4 soggetti d'impegni sostenibili:

- Preservazione e gestione delle risorse naturali
- Gestione sostenibile delle energie
- Qualità e valorizzazione dei prodotti
- Competenze, trasparenza e responsabilità del gestore

Ogni impegno sostenibile è caratterizzato da una serie di disposizioni in una tabella a 3 colonne.

Nella prima colonna il gestore troverà un richiamo delle esigenze legali alle quali deve conformarsi. Le referenze dei diversi testi di legge citate sono date negli allegati.

La seconda colonna riassume i criteri complementari (prerequisiti) richiesti da Vitiswiss.

La terza colonna elenca, per ogni operazione, un inventario di misure che il viticoltore può adottare per convertirsi ad una produzione sostenibile del vino. Una lista non esaustiva di riferimenti figura sotto ogni tabella, permettendo di documentare le diverse misure proposte.

Il viticoltore che desidera ottenere il certificato di cantina Vitiswiss deve pertanto rispondere a tutti i criteri delle prime due colonne e applicare almeno 1 misura sostenibile scelta in 1 impegno sostenibile Vitiswiss del modulo cantina. La misura scelta sarà rinnovata con una nuova misura almeno ogni 2 o 4 anni. Inoltre, rispetterà le condizioni definite dal modulo impresa

Il marchio « VINATURA® – sviluppo sostenibile » può solamente essere utilizzato per i prodotti generati dai settori che rispettano le esigenze definite dai 3 moduli: Modulo viticolo, modulo impresa e modulo cantina. Solo allora il marchio Vinatura® potrà essere affisso su tutti i tipi di bottiglie e su documenti promozionali utilizzati dall'impresa di viticoltura (cf. Procedura pratica per la concessione del marchio VINATURA® 2013).

Berna, le 24.4.2013

C 2 Carta Vitiswiss per uno sviluppo sostenibile

C 2.1 Introduzione

La Federazione svizzera per la produzione ecologica in viticoltura (Vitiswiss) ha ripreso, sin dalla sua creazione avvenuta nel 1993, i principi di produzione integrata definiti dall'Organizzazione internazionale di lotta biologica e integrata (OILB) ancorandoli nelle proprie direttive per ottenere il suo marchio Vinatura. Gli obiettivi di allora erano essenzialmente di ordine ambientale ma consideravano anche aspetti sociali ed economici, come l'integrazione e la formazione continua dei viticoltori aderenti oppure la garanzia di ottenere una produzione di uve sane e vini di alta qualità. Parallelamente a questi sforzi e all'estendersi di questo sistema di produzione nei vigneti svizzeri, il concetto di sviluppo sostenibile, nato nel 1992 in occasione della prima Convenzione di Rio, veniva inserito nella Costituzione svizzera, accompagnato da una strategia d'implementazione ratificata e regolarmente aggiornata dal Consiglio federale. Di fronte a questa evoluzione politica e sociologica, Vitiswiss ha scelto di continuare la sua crescita integrando i principi dello sviluppo sostenibile nelle sue esigenze inerenti alla produzione di uve e alla vinificazione.

Sottoscrivendo la presente Carta, i professionisti della vigna e del vino s'impegnano concretamente ad aderire ai principi di una vitivinicoltura sostenibile. Gli impegni descritti in questo documento costituiscono la prima tappa per l'ottenimento del marchio Vinatura ed anche la garanzia per il consumatore che il prodotto che sta consumando é stato elaborato nel rispetto dei principi fondamentali dello sviluppo sostenibile.

Berna, 24.4.2013

C 2.2 Sviluppo Sostenibile e vitivinicoltura

La definizione di sviluppo sostenibile più diffusa a livello internazionale è stata elaborata nel 1992, in occasione della Conferenza delle Nazioni Unite svoltasi a Rio. Essa stabilisce che «lo sviluppo sostenibile risponde ai bisogni del momento senza compromettere la possibilità delle generazioni future di rispondere alle loro esigenze». Per raggiungere questo obiettivo è necessario considerare e conciliare tra loro i tre aspetti fondamentali di ogni attività umana, ossia i risvolti economici, sociali e ambientali. Questo approccio è sovente illustrato tramite il modello dei tre cerchi (figura 1).

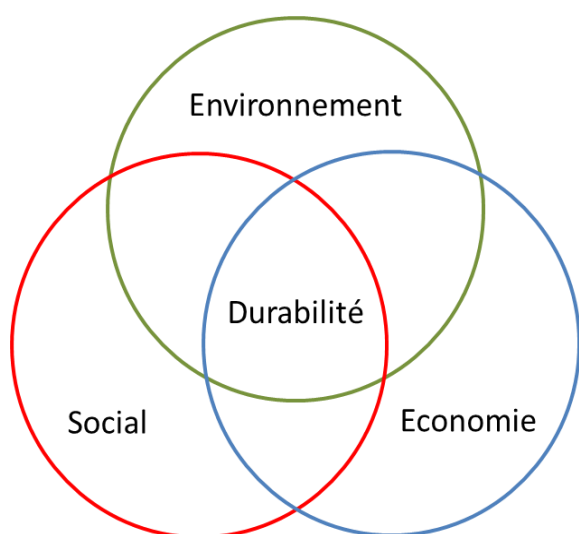


Figura 1. Il modello dei tre cerchi mostra l'interdipendenza degli aspetti economici, ecologici e sociali.

Nel caso specifico della viticoltura, l'Organizzazione internazionale della vigna e del vino (OIV)¹ ha definito il concetto di vitivinicoltura sostenibile e ha associato ad esso i seguenti obiettivi:

- produrre uve e vini che rispondano alle richieste dei consumatori
- proteggere la salute dei consumatori
- tutelare la salute e garantire la sicurezza dei produttori e dei loro collaboratori
- limitare l'impatto ambientale
- contenere le forniture esterne e limitare il consumo di energia
- gestire con efficacia rifiuti e scarti di ogni tipo
- promuovere una vitivinicoltura sostenibile dal punto di vista ambientale, ecologico ed economico
- sostenere l'utilizzo di meccanismi di regolazione naturale
- mantenere una biodiversità degli ecosistemi viticoli e ad essi associati
- preservare e valorizzare i paesaggi viticoli

¹Risoluzione CST 1-2011

C 2.3 Impegni sostenibili di Vitiswiss

Con la propria sottoscrizione, il gestore s’impegna concretamente a considerare gli aspetti economici, ambientali e sociali durante la sua attività quotidiana ed a rispettare gli 8 punti per una vitivinicoltura sostenibile fissati da Vitiswiss:

Competenza, trasparenza e responsabilità del gestore

Grazie alle sue competenze, il gestore assicura la vivibilità a lungo termine della sua azienda. Le strategie di sviluppo dell’impresa sono pianificate e comprendono obiettivi di miglioramento continuo che vengono periodicamente verificati. La tracciabilità delle diverse operazioni è garantita. Il personale è informato in merito ai concetti di sostenibilità e coinvolto nel raggiungimento degli obiettivi.

Qualità e valorizzazione dei prodotti

La qualità dei prodotti e la loro diversità sono i pilastri di una viticoltura durevole e dinamica, caratteristica messa in evidenza dal marchio Vinatura. La promozione del marchio fa parte della comunicazione aziendale destinata alla clientela. L’azienda è attenta alle domande ed alle richieste dei consumatori.

Preservazione e gestione delle risorse naturali

Le risorse preziose come l’acqua, il suolo e l’aria sono utilizzate facendo sempre attenzione alla loro tutela. Il consumo d’acqua deve tenere conto delle disponibilità locali, un controllo dei consumi deve permettere di limitare l’impatto negativo sulla falda freatica ed i corsi d’acqua. La conoscenza delle caratteristiche del suolo è fondamentale per limitare i rischi di erosione e mantenere un tenore di materia organica e di sostanze nutritive ottimali assicurando una produzione di uve di qualità a lungo termine. L’impiego dei macchinari deve essere parsimonioso riducendo al minimo il compattamento del terreno, i rumori e le conseguenze sulla qualità dell’aria.

Gestione ragionata delle forniture, dei rifiuti e degli scarti

La scelta dei materiali, delle attrezzature e delle forniture destinate alla produzione e per la vinificazione, come pure delle tipologie di imballaggio, deve essere fatta in base all’impatto sulla salute umana e sull’ambiente. Il riciclaggio oppure il riutilizzo dei sotto-prodotti dell’azienda sono prioritari. Lo stoccaggio dei rifiuti prima del loro riciclaggio o del loro smaltimento avviene in strutture adatte e nelle migliori condizioni di sicurezza.

Gestione sostenibile dell’energia

Il consumo di energia viene ottimizzato. Il ricorso a fonti energetiche che contribuiscono all’emissione di gas ad effetto serra deve essere limitato favorendo le energie alternative e rinnovabili. Un monitoraggio del consumo energetico delle macchine, degli stabili e delle diverse tecniche di produzione permette di fissare obiettivi di riduzione dei consumi e misure efficaci per diminuire gli sprechi.

Tutela del paesaggio e della biodiversità

L’impatto paesaggistico dell’attività vitivinicola é preso in considerazione in occasione di nuovi impianti, ricostituzione di vigneti oppure costruzione di edifici aziendali. La diversità



delle specie vegetali ed animali del vigneto e dei biotopi situati nei pressi delle parcelle viticole è preservata e favorita. Le strutture ecologiche e gli elementi paesaggistici da salvaguardare presenti sulla superficie aziendale sono conosciuti e conservati.

Rispetto della sicurezza e della salute dei collaboratori

Il datore di lavoro si impegna a rispettare i contratti di lavoro in vigore nella propria regione, validi per il settore. Gli impiegati non subiscono nessuna discriminazione e sono informati sulle condizioni salariali. Le regole di sicurezza sul lavoro sono conosciute dal datore di lavoro, il quale veglia sulla loro applicazione e informa correttamente i propri dipendenti anche tramite un' adeguata cartellonistica aziendale. Vengono promosse la formazione continua e la crescita personale degli impiegati.

Implicazioni socio-economiche dell'azienda

L'integrazione delle attività aziendali nel tessuto economico e sociale locale é valorizzata. Viene dato valore alla dimensione culturale delle attività legate ai prodotti, esse costituiscono le basi dell'identità dell'attività vitivinicola.

Nome del gestore

Luogo e data :

Firma del gestore :

Nome del presidente
Vitiswiss :

Luogo e data :

Firma del presidente
Vitiswiss :



C 3 Prerequisito per l'ottenimento del certificato VITISWISS

C 3.1 Impegno Protezione e gestione delle risorse naturali

C 3.1.1 Il resoconto trimestrale del consumo d'acqua è assicurato per mezzo di un contatore. Ogni uso dell'acqua deve essere minimizzato

L'acqua è una risorsa preziosa. Quindi il suo utilizzo deve essere ragionevole. Tutto il consumo d'acqua in cantina lo si ritrova nelle acque luride. Conviene evitare la diluizione dei rigetti per permettere il buon funzionamento delle stazioni di depurazione. L'uso razionale dell'acqua è un obiettivo primordiale. Questo permette di evitare il sovraccarico delle stazioni di depurazione.

C 3.1.2 Il personale è sensibile alla problematica della gestione dell'acqua.

Informare i collaboratori sul valore dell'acqua, trovare delle misure di risparmio rendendoli più pro-attivi sulle misure a prendere per limitare al minimo il consumo d'acqua.

C 3.1.3 Piano di smaltimento dei fanghi, dopo consultazione con le stazioni di depurazione

C 3.2 Impegno Gestione sostenibile dell'energia

C 3.2.1 Il personale è sensibilizzato alla problematica della gestione d'energia.

Rendere sensibile i collaboratori all'uso della luce quando è necessario, spegnere l'aria condizionata se le temperature esterne lo permettono.

C 3.2.2 Messa a disposizione un piano di pulizia che integra le differenti azioni anziché le temperature, concentrazioni, durata

Sensibilizzare i collaboratori all'uso di prodotti chimici quando è necessario, rispettare le schede tecniche obbligatorie sull'uso appropriato dei prodotti, concentrazione, temperatura.

C 3.2.3 Sfruttare l'uso del freddo naturale per la stabilizzazione

C 3.3 Impegno Qualità e valorizzazione dei prodotti

C 3.3.1 Il tenore di SO₂ totale dei vini, all'imbottigliamento, è inferiore di 30 mg/l fino a 50 mg/l per rapporto alla produzione convenzionale

C 3.3.2 Rispetto delle tecniche autorizzate per l'ottenimento del certificato.

Bisogna tener conto della lista delle pratiche permesse in enologia redatte dalla commissione tecnica enologica di Vitiswiss.

C 3.4 Impegno Competenza, trasparenza e responsabilità del viticoltore

C 3.4.1 Le tecniche enologiche utilizzate sono iscritte nel registro della cantina.



Le tecniche ed i prodotti utilizzati devono essere pertinenti d'un punto di vista tecnico, economico e ecologico. Conviene favorire le tecniche fisiche, rispettose del prodotto e dell'ambiente.

C 3.5 Misure sostenibili

C 3.5.1 Almeno 1 misura sostenibile proposta da VITISWISS è stata soddisfatta.

Consultare il catalogo delle misure sostenibili del modulo cantina 2023.

Una misura sostenibile che non figura nel catalogo può essere applicata dal viticoltore con l'accordo della sua associazione regionale.

Berna, 1.1.2024

C 4 Modulo cantina

C 4.1 Conservazione e gestione delle risorse naturali

C 4.1.1 Conoscere il proprio consumo d'acqua

IMPEGNO CONSERVAZIONE E GESTIONE DELLE RISORSE NATURALI

Lo spreco d'acqua pesa sul piano ambientale ed economico, Ogni consumo d'acqua in cantina si ritrova nelle acque usate.. È vietato smaltire rifiuti nelle acque usate per permettere il buon funzionamento delle stazioni di epurazione L'utilizzazione razionale dell'acqua è un obiettivo primordiale.

| Esigenze legali | Prerequisiti Vitiswiss | Misure sostenibili |
|--|---|---|
| <p>Niente inquinamento delle acque superficiali e dell'approvvigionamento. (OPAc, ORRPchim).</p> <p>Regolamento cantonale e comunale</p> | <p>Seguito trimestrale globale del consumo d'acqua è assicurato per mezzo di un contatore</p> <p>Sensibilizzazione del personale sulla gestione dell'acqua.</p> <p>Piano di smaltimento dei fanghi, dopo consultazione con le stazioni di depurazione</p> | <p>C 4.1.1.1 Seguito temporale e anche settoriale del consumo d'acqua legato alle attività della cantina con l'aiuto di sotto - contatori.</p> <p>a. Seguito trimestrale specifico per la cantina con l'aiuto di un sotto-contatore (staccato a da altri utilizzi : abitaione, giardino, azienda viticola, ecc.)</p> <p style="padding-left: 20px;">➤ 4 anni</p> <p>b. Seguito ogni 15 giorni (globalmente o specificatamente per la cantina)</p> <p style="padding-left: 20px;">➤ 2 anni</p> <p>c. Seguito continuamente (globalmente o specificatamente per la cantina) con l'aiuto di un contatore connesso</p> <p style="padding-left: 20px;">➤ 4 anni</p> |

Referenze utili

Acqua potabile in Svizzera:
www.acquapotabile.ch

Schede della cartella d'enologia d'Agridea

C 4.1.2 Ottimizzare le operazioni di pulizia
IMPEGNO CONSERVAZIONE E GESTIONE DELLE RISORSE NATURALI

Le operazioni di pulizia sono delle grandi consumatrici d'acqua. Ogni consumo d'acqua in cantina si ritrova nelle acque usate. Un'utilizzazione ragionevole dell'acqua durante la pulizia, la vinificazione e l'allevamento dei vini, deve permettere delle economie sostanziali di questa risorsa preziosa.

| Esigenze legali | Prerequisiti Vitiswiss | Misure sostenibili |
|--|-----------------------------|---|
| <p>Niente inquinamento delle acque superficiali e dell'approvvigionamento. (OPAc, ORRPchim).</p> <p>Utilizzazione conforme dei prodotti di pulizia e di disinfezione</p> <p>Regolamento cantonale e comunale</p> | <p>Nessun pre-requisito</p> | <p>C 4.1.2.1 Prelavaggio a secco delle fecce grosse e delle fecce fini. ➤ 2 anni</p> <p>C 4.1.2.2 Utilizzazione di economizzatori, o di tubi dotati di dispositivi d'interruzione automatica (pistola p. es). ➤ 2 anni</p> <p>C 4.1.2.3 Sistema ad alta pressione o simile per la pulizia (contenitori per la vendemmia, serbatoi, barili, pavimenti). ➤ 4 anni</p> <p>C 4.1.2.4 Utilizzo di sistemi di pulizia di tubazioni e condotte (gusci di pulizia, ugelli rotanti, spugne p.es.). ➤ 2 ans</p> |

Referenze utili

Schede tecniche dei prodotti di pulizia, consegnate dal produttore

Centro tossicologico:
www.toxi.ch

Acqua potabile in Svizzera :
www.acquapotabile.ch

Database di materiale vitivinicolo :
<http://www.matevi-france.com/>

Schede della cartella d'enologie d'Agriidea


C 4.1.3 Ragionare l'utilizzazione dell'acqua durante la vinificazione e la maturazione dei vini
IMPEGNO CONSERVAZIONE E GESTIONE DELLE RISORSE NATURALI

Il processo di vinificazione richiede anche l'utilizzazione d'acqua potabile. Ogni consumo d'acqua in cantina si ritrova nelle acque usate. Un'utilizzazione ragionevole dell'acqua durante la vinificazione e l'allevamento dei vini, deve permettere delle economie sostanziali di questa risorsa preziosa.

| Esigenze legali | | Misure sostenibili |
|---|----------------------|---|
| Niente inquinamento delle acque superficiali e dell'approvvigionamento. (OPAc, ORRPchim). | Nessun pre-requisito | <p>C 4.1.3.1 Controllo della temperatura di fermentazione alcolica con alternative al ruscellamento di acqua</p> <p style="padding-left: 20px;">➤ 6 anni</p> <p>C 4.1.3.2 Evitare i sistemi di climatizzazione legati alla rete di distribuzione d'acqua rigettare l'acqua di raffreddamento nelle acque pluviali (acque chiare).</p> <p style="padding-left: 20px;">➤ 4 anni</p> |

Referenze utili

Acqua potabile in Svizzera :
www.acquapotabile.ch

Schede della cartella d'enologie d'Agriidea oles

C 4.1.4 Ragionare l'uso d'installazione di risciacquo e lavaggi delle bottiglie
IMPEGNO CONSERVAZIONE E GESTIONE DELLE RISORSE NATURALI

Il risciacquo di bottiglie nuove e il lavaggio di bottiglie usate sono delle operazioni consumatrici di risorse naturali. Ogni consumo d'acqua in cantina si ritrova nelle acque usate.

| Esigenze legali | Prerequisito Vitiswiss | Misure sostenibili |
|---|------------------------|---|
| Niente inquinamento delle acque superficiali e dell'approvvigionamento. (OPAc, ORRPchim). | | C 4.1.4.1 giustificazione per l'installazione di lavatrici ecologiche → 4 anni |

Referenze utili

Acqua potabile in Svizzera :
www.acquapotabile.ch

Database di materiale vitivinicolo :
<http://www.matevi-france.com/>

Schede della cartella d'œnologie d'Agridea : generalità vinicoles Ch. 12 Ecologie et environnement – Les effluents

C 4.2 Gestione sostenibile dell'energia
C 4.2.1 Conoscere il proprio consumo dell'energia
IMPEGNO GESTIONE SOSTENIBILE DELL'ENERGIA

Lo spreco d'energia è negativo sul piano ambientale ed economico. Ogni diminuzione dei bisogni permette d'aumentare l'autonomia energetica dell'impresa. Utilizzazione razionale dell'energia.

| Esigenze legali | Prerequisito Vitiswiss | Misure sostenibili |
|-----------------|---|---|
| | Sensibilizzazione del personale alla gestione di energia. | <p>C 4.2.1.1 Seguito globale del consumo d'energia (calore, freddo ed elettricità)</p> <p>➤ 2 anni</p> <p>C 4.2.1.2 Seguito almeno temporale vedi settoriale del consumo d'energia legato alle attività della cantina con l'aiuto di sotto-contatori.</p> <p>➤ 4 anni</p> <p>C 4.2.1.3 Creazione di un bilancio energetico per l'azienda, fatto da una ditta specializzata e applicazione delle misure proposte.</p> <p>➤ 4 anni</p> |

Referenze utili

Energia Svizzera

<http://www.svizzeraenergia.ch/it-ch/home.aspx>

C 4.2.2 Ottimizzare le operazioni di pulizia e le misure d'igiene
IMPEGNO GESTIONE SOSTENIBILE DELL'ENERGIA

Lo spreco d'energia è negativo sul piano ambientale ed economico. Ogni diminuzione dei bisogni permette d'aumentare l'autonomia energetica dell'impresa. Utilizzazione razionale dell'energia.

| Esigenze legali | Prerequisito Vitiswiss | Misure sostenibili |
|--|---|--|
| Riferirsi imperativamente ai regolamenti cantionali e comunali | Elenco di pulizia (temperatura, azione, concentrazione, durata) | <p>C 4.2.2.1 Ottimizzazione del detartraggio (cicli, macchine, serbatoio, recupero delle liscive di detartraggio chimico)</p> <p>➤ 2 anni</p> <p>C 4.2.2.2 Giustificazione per l'uso di vapore come disinfettante d'installazioni.</p> <p>➤ 4 anni</p> <p>C 4.2.2.3 Uso ragionevole della soluzione presa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sistema ad alta pressione - Acqua calda e vapore - Prodotti di pulizia e di disinfezione appropriati - Circuito chiuso <p>➤ 4 anni</p> |

Referenze utili

Energia Svizzera

<http://www.svizzeraenergia.ch/it-ch/home.aspx>

Schede della cartella d'enologia d'Agridea: Capitolo 13 – legislazione – Igiene e concetto HACCP

C 4.2.3 Ottimizzare i bisogni di raffreddamento, di riscaldamento e di elettricità
IMPEGNO GESTIONE SOSTENIBILE DELL'ENERGIA

Lo spreco di energia è negativo sul piano ambientale ed economico. Ogni diminuzione dei bisogni permette d'aumentare l'autonomia energetica dell'impresa. Utilizzazione razionale dell'energia.

| Esigenze legali | Prerequisito Vitiswiss | Misure sostenibili |
|-----------------|--|--|
| | Sfruttare l'uso del freddo naturale per la stabilizzazione | <p>C 4.2.3.1 Recupero Valutare le possibilità di recupero del calore in funzione delle sinergie possibili. Installazione di scambiatori efficaci per i serbatoi. Evitare le perdite di calore e di freddo. ➔ 6 anni</p> <p>C 4.2.3.2 Recupero confinato di CO2 durante FA ➤ 6 anni</p> <p>C 4.2.3.3 Gestione degli edifici Tenere conto, al livello architettonico, della problematica di controlli dell'energia. Raggruppare l'utilizzazione dei locali in funzione delle temperature. ➤ 4 anni</p> <p>C 4.2.3.4 Valorizzazione delle risorse rinnovabili, ➔ 4 anni</p> <p>C 4.2.3.5 Regolazione ragionevole e adattata alle richieste di ventilazione. ➤ 2 anni</p> <p>C 4.2.3.6 Gestione automatizzata ➤ 4 anni</p> |

Referenze utili

Energia Svizzera

<http://www.svizzeraenergia.ch/it-ch/home.aspx>



C 4.2.4 Limitare il consumo d'energia durante la vinificazione

IMPEGNO GESTIONE SOSTENIBILE DELL'ENERGIA

Lo spreco di energia è negativo sul piano ambientale ed economico. Ogni diminuzione dei bisogni permette d'aumentare l'autonomia energetica dell'impresa. Utilizzazione razionale dell'energia.

| Esigenze legali | Prerequisito Vitiswiss | Misure sostenibili |
|-----------------|------------------------|---|
| | | <p>C 4.2.4.1 Praticare dei tipi di vinificazione che richiedano poca energia. Nel caso di una rinnovazione, si propone l'uso di sotto-contatori , sfruttare la gravitazione. Altrimenti giustificazione.</p> <p>➤ 4 anni</p> <p>C 4.2.4.2 Favorire le tecniche di deburbaggio che richiedono poco consumo di energia . Eliminare per ottimizzare i processi di grande consumo energetico (deburbaggio statico enzimatico, flottazione dinamica)</p> <p>➤ 4 anni</p> |

Referenze utili

Energia Svizzera
<http://www.svizzeraenergia.ch/it-ch/home.aspx>

Schede della cartella d'enologie d'Agriidea :

Capitolo 4: dalla preparazione al magazzinaggio – spellatura


C 4.2.5 Ottimizzazione della gestione dei recipienti in magazzino
IMPEGNO GESTIONE SOSTENIBILE DELL'ENERGIA

Lo spreco di energia è negativo sul piano ambientale ed economico. Ogni diminuzione dei bisogni permette d'aumentare l'autonomia energetica dell'impresa. Utilizzazione razionale dell'energia.

| Esigenze legali | Prerequisito Vitiswiss | Misure sostenibili |
|-----------------|------------------------|--|
| | | C 4.2.5.1 Raggruppare il lavaggio di vetro multiuso ➤ 4 anni C 4.2.5.2 Ottimizzare le condizioni climatiche per la sistemazione di bottiglie (temperatura, umidità, architettura) ➤ 4 anni C 4.2.5.3 Uso di bottiglie 75 cl < 500 g ➤ 2 anni |

Referenze utili

Richiesta al commerciante, di tipi di vetro per bottiglie, per i quali ha delle schede tecniche. Intercedere presso i fornitori, affinché offrono modelli di bottiglie più leggeri.

Vetropack, Pro Uva, Normpack etc.


C 4.2.6 Rifornirsi in bottiglie
IMPEGNO GESTIONE SOSTENIBILE DELL'ENERGIA

La fabbricazione di bottiglie chiede molta energia. Le bottiglie voluminose e pesanti determinano un aumento del volume dell'imballaggio e dei prezzi di trasporto importanti. L'ottimizzazione del volume e del peso dell'imballaggio permette una diminuzione del consumo energetico.

| Esigenze legali e/o PER | Prerequisiti Vitiswiss | Misure sostenibili |
|-------------------------|------------------------|---|
| | | <p>C 4.2.6.1 Riduzione del peso della bottiglia Utilizzazione di bottiglie prodotte in Svizzera. ➤ 4 anni</p> <p>C 4.2.6.2 Utilizzazione d'altri contenitori ecologici (tipo bag-in-box, ...) per almeno il 10% del vino commercializzato. ➤ 4 anni</p> |

Referenze utili

Fabbricanti e distributori di bottiglie:

(francese, tedesco, inglese): <https://www.vetropack.ch/it/>

<https://www.univerre.ch/it/pagina-iniziale/>

C 4.3 Qualità e valorizzazione dei prodotti
C 4.3.1 Limitare forniture

| IMPEGNO QUALITÀ E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI | | |
|---|--|--|
| <i>Limitazione del tenore in SO₂. Informare i consumatori.</i> | | |
| Esigenze legali e/o PER | Prerequisiti Vitiswiss | Misure sostenibili |
| Legislazione federale sul SO ₂ e limiti massimi ammessi | Ref Ordinanza (910.181) del DEFR sull'agricoltura biologica del 22.9.1997, annesso 3b Stato fine 2015 Rosso : <2g/l 100 mg/l <5g/l 120 mg/l ≥5g/l 170 mg/l Bianco + Rosato : <2g/l 150 mg/l <5g/l 170 mg/l ≥5g/l 220 mg/l. | C 4.3.1.1 Informazione ai consumatori sull' SO ₂ (opuscolo, schede informative) ➤ 2 anni C 4.3.1.2 Vinificare e commercializzare almeno il 10 % del vino elaborato senza l'aggiunta di solfiti. ➤ 4 anni C 4.3.1.3 Utilizzazione di lieviti indigeni, anche in forma liofilizzata derivante da selezione in loco, per la fermentazione di almeno il 25 % del mosto intinato. ➤ 4 ans |

Referenze

Schede della cartella d'enologia d'Agriidea

<https://www.admin.ch/opc/it/classified-compilation/19970387/index.html>

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32019R0934&from=EN>

<https://www.fedlex.admin.ch/eli/cc/2017/220/it>

Arnaud Immelé, les grands vins sans sulfites, ©Vinédia

Alice Feiring, Vino (al) naturale, slow food editore Limitare tenore in SO₂ forniture

C 4.3.2 Favorire una qualità ottimale dell'uva
IMPEGNO QUALITÀ E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI

Limitazione delle tecniche correttive. Evitare le tecniche troppe dispendiose di energia.

| Esigenze legali | Prerequisito Vitiswiss | Misure sostenibili |
|------------------------|---|---|
| | Rispetto delle tecniche per lo sviluppo sostenibile | C 4.3.2.1 Tenuta degli attestati di vendemmia e dei registri di cantina sulla qualità dell'uva ➤ 2 anni |

Referenze utili

Schede della cartella d'enologie d'Agriidea

C 4.4 Competenza, trasparenza e impegno del gestore
C 4.4.1 Sperimentare delle nuove tecniche enologiche

| IMPEGNO COMPETENZA, TRASPARENZA E RESPONSABILITÀ DEL GESTORE | | |
|--|---|---|
| <p><i>Le tecniche e i fattori di produzione utilizzati devono essere pertinenti da un punto di vista tecnico, economico ed ecologico. Preferire le tecniche fisiche rispettose del prodotto e dell'ambiente.</i></p> | | |
| Esigenze legali | Prerequisito Vitiswiss | Misure sostenibili |
| OAdd et O. sulle bevande alcoliche | Le tecniche utilizzate sono riportate sul registro di cantina | C 4.4.1.1 Prove, in collaborazione con dei servizi ufficiali, di nuovi prodotti e di nuove tecniche Partecipazione a reti o piattaforme di scambio di esperienze in un contesto di sviluppo sostenibile ➤ 2 anni |

Referenze utili

Fondazione controllo svizzero dl commercio dei vini <http://www.cscv-swk.ch/index.htm>

OIC organismo intercantonale di certificazione <http://oic-izs.ch/it>


C 4.4.2 Rifornirsi in barili e serbatoi

| IMPEGNO, COMPETENZA, TRASPARENZA E RESPONSABILITÀ DEL GESTORE | | |
|---|-------------------------------|--|
| <i>Per l'acquisto di questi articoli, si favoriscano i materiali naturali, garantiti o riciclati.</i> | | |
| Esigenze legali e/o PER | Prerequisiti Vitiswiss | Misure sostenibili |
| | | C 4.4.2.1 Botti di legno derivante da gestione ecologica dei boschi (labelizzati), Botti di legno locale. Botti rigenerate. ➤ 4 anni |

Referenze utili

Marchi diversi:(francese, tedesco)

<https://ch.fsc.org/fr-ch>

<https://fr.pefc.ch/>

[Bois suisse.ch](http://Bois.suisse.ch)

Legno svizzero: (francese, tedesco)

<http://www.bafu.admin.ch/dokumentation/medieninformation/00962/index.html?lang=it&msg-id=43832>



C 4.4.3 Approvvigionamento in Vasche e materiale vinario

| IMPEGNO, COMPETENZA, TRASPARENZA E RESPONSABILITÀ DEL GESTORE | | |
|---|-----------------------------------|--|
| <i>Per l'acquisto di questi articoli, si favoriscano i materiali naturali, garantiti o riciclati.</i> | | |
| Esigenze legali e/o PER | Prerequisiti Vitiswiss | Misure sostenibili |
| | | <p>C 4.4.3.1 Ottenere dal fornitore i certificati che i materiali usati nel risanamento o nella costruzione non rilasciano sostanze nel vino (ftalati, bisfenolo, ...).</p> <p>➤ 4 anni</p> |