

PROGETTO

SISTEMA QUALITÀ VERIFICATA

- AGGIORNAMENTO -

6 marzo 2017

C A N T I N A
D I C O N E G L I A N O E
V I T T O R I O V E N E T O



OBIETTIVI DEL PROGETTO

Sviluppare un **Sistema Qualità Verificata** per le uve finalizzato a:

- garantire produzioni con standard qualitativo elevato
- garantire una maggior tutela della salute dei consumatori
- assicurare un minor impatto ambientale

Conseguire la **certificazione** del Sistema Qualità Verificata da parte di un ente indipendente accreditato (CSQA S.r.l.)

Riferimenti della Regione VENETO:

- Legge regionale 31 maggio 2001, n. 12 - Tutela e valorizzazione dei prodotti agricoli e agro-alimentari di qualità
- Disciplinare di produzione integrata - Tecniche agronomiche
- Linee tecniche di difesa integrata

LE REGOLE del SISTEMA QUALITÀ VERIFICATA

Il Sistema Qualità Verificata fissa regole per la gestione del vigneto in merito a:

- tecniche agronomiche e culturali
- difesa integrata e controllo delle infestanti
- gestione della raccolta
- gestione delle non conformità

Le regole sono descritte nel documento "Manuale del Sistema Qualità Verificata: Sezione Aziende aderenti" disponibile on-line nel **portale Qualità Verificata**

LE REGISTRAZIONI del SISTEMA QUALITÀ VERIFICATA

- Il Sistema Qualità Verificata prevede - in sintesi - la registrazione delle operazioni svolte in vigneto
- Le registrazioni sono effettuate dalle Aziende aderenti direttamente on-line nel portale Qualità Verificata (anche con il supporto della Cantina)

Le regole: OPZIONI ECOLOGICHE

Deve essere adottata **almeno una** tra le seguenti opzioni:

- utilizzo di varietà tolleranti alle avversità;
- utilizzo di microorganismi per il controllo totale o parziale di insetti e funghi;
- confusione sessuale per il controllo dei lepidotteri;
- mantenimento di aree incolte come zone-rifugio per gli ausiliari per almeno il 5% della superficie aziendale;
- impianto di siepi e/o mantenimento di biotopi naturali;
- sfalcio alternato dell'interfila.

Registrazioni:

- ✓ **opzioni ecologiche adottate**

Limitazioni alle lavorazioni:

- appezzamenti con pendenza media > 30%, sono ammesse solo lavorazioni puntuali o altre finalizzate alla sola asportazione dei residui dell'impianto arboreo precedente;
- appezzamenti con pendenza media tra il 10 e il 30%, sono consentite inoltre lavorazioni ad una profondità massima di 30 cm (ad eccezione delle ripuntature)

Nel caso vengano effettuate le seguenti operazioni

- scasso del terreno
- movimento terra
- ripuntature profonde

deve essere eseguita preliminarmente una **valutazione delle fertilità** al fine di determinare gli eventuali interventi ammendanti necessari

Registrazioni:

- ✓ opzioni effettuate
- ✓ report valutazione della fertilità e interventi ammendanti eseguiti

Criteri per la scelta della varietà:

- varietà consentite dai disciplinari di produzione applicabili
- condizioni pedoclimatiche di coltivazione
- aspetti produttivi e qualitativi
- resistenza e/o tolleranza alle principali fitopatie
- comportamento delle varietà nei confronti dei parassiti animali e vegetali

Criteri per la scelta del portainnesto:

- caratteristiche del suolo
- affinità con la varietà

È ammessa l'autoproduzione delle barbatelle.

Registrazioni:

- ✓ varietà e portainnesto,
- ✓ riferimento documento di acquisto,
- ✓ passaporto fitosanitario,
- ✓ dichiarazione no OGM.

Le regole: GESTIONE DELL'IMPIANTO DEL VIGNETO E DEL REIMPIANTO

È ammesso il **reimpianto** senza periodo di riposo solo nel caso in cui non sia stata riscontrata mortalità di piante dovuta ad agenti di marciumi del colletto e dell'apparato radicale (Armillaria e Rosellinia)

In caso contrario devono essere adottate una o più tra le seguenti tecniche finalizzate a limitare la presenza e la diffusione di tali patogeni:

- asportazione dei residui radicali della coltura precedente
- sostituzione del terreno
- adozione di sistemi non chimici di contenimento delle avversità (solarizzazione, funghi antagonisti, ecc.)
- sistemazione delle nuove piante in posizione diversa da quella occupata dalle precedenti

È in ogni caso necessaria l'attestazione di un tecnico abilitato che relazioni in merito alla scelta effettuata

Registrazioni:

- ✓ sesti d'impianto
- ✓ attestazione tecnico abilitato
- ✓ tecniche culturali adottate

Le regole: GESTIONE DEL SUOLO E CONTROLLO INFESTANTI

Per l'inerbimento vale quanto segue:

- è obbligatorio nell'**interfila** a partire dal secondo anno (non sono ammessi interventi diserbanti)
- sulla fila** per una fascia di larghezza non superiore a 120 cm sono ammesse lavorazioni, l'utilizzo di materiali pacciamanti biodegradabili e il ricorso al diserbo chimico (nei limiti stabiliti)

Registrazioni:

- operazioni culturali effettuate

Le regole: GESTIONE DELLA FERTILIZZAZIONE

- Sono definiti piani di fertilizzazione annuali in cui sono stabilite le quantità, i tempi e le modalità di somministrazione degli elementi fertilizzanti
- I piani sono elaborati sulla base degli esiti delle analisi dei terreni (stima della fertilità)
- Le analisi sono effettuate:
 - nel primo anno di adesione al Sistema Qualità Verificata
 - sempre nel caso dei nuovi impianti
 - ogni 5 anni
- Sono considerate valide anche le analisi effettuate per aree omogenee dal punto di vista pedologico e colturale individuate su base territoriale (e quindi non aziendale); tali analisi sono messe a disposizione dalla CANTINA
- I piani di fertilizzazione sono predisposti con il supporto della CANTINA

Registrazioni:

- ✓ **piani di fertilizzazione**
- ✓ **operazioni di fertilizzazione effettuate**

Le regole: GESTIONE DELL'IRRIGAZIONE

- L'irrigazione del vigneto è consentita esclusivamente nella forma di "**soccors**o" senza inutili sprechi e in modo tale da non favorire la lisciviazione dei nutrienti e lo sviluppo delle avversità
- Tecniche impiegabili:
 - impianti a micro-portata
 - per i nuovi vigneti è vietata la modalità per scorrimento (ad eccezione di quelli serviti da consorzi di bonifica che non garantiscono continuità di fornitura)
 - per i vigneti già esistenti è consentita la modalità per scorrimento purché vengano adottate le precauzioni necessarie alla massima riduzione degli sprechi

Registrazioni:

- ✓ interventi irrigui effettuati

Principi generali

- La protezione della vite è attuata applicando i criteri della difesa integrata e con gli obiettivi di:
 - assicurare un minor impatto verso l'uomo e verso l'ambiente
 - consentire l'ottenimento di produzioni economicamente sostenibili
- La difesa integrata privilegia l'adozione delle tecniche e strategie agronomiche e/o biologiche, limitando l'utilizzo dei prodotti chimici ai casi in cui non sono presenti alternative
- I prodotti chimici sono utilizzati nella minore quantità possibile scegliendo tra quelli a minor impatto verso l'uomo e l'ambiente, e con caratteristiche di efficacia sufficienti ad ottenere la difesa delle produzioni a livelli economicamente accettabili
- La difesa integrata ed il diserbo sono attuati secondo quanto prescritto nelle LINEE TECNICHE DI DIFESA INTEGRA della Regione Veneto
- La scelta delle tecniche/strategie agronomiche, biologiche e chimiche applicabili è effettuata sulla base di specifiche attività di accertamento e monitoraggio supportate dalla CANTINA

Regole specifiche

- Preparazione della miscela dei prodotti fitosanitari
- Esecuzione dei trattamenti fitosanitari
- Smaltimento delle confezioni
- Smaltimento dei residui dei trattamenti fitosanitari e delle acque di lavaggio
- Impiego, mantenimento e pulizia dei Dispositivi di Protezione Individuale
- Scelta, taratura, pulizia e manutenzione delle macchine distributrici di prodotti fitosanitari

Registrazioni:

- ✓ interventi di difesa attuati
- ✓ operazioni di smaltimento delle confezioni e dei residui
- ✓ pulizia dei DPI
- ✓ taratura, pulizia e manutenzione delle attrezzature

Le regole: GESTIONE DELLA RACCOLTA

- Determinazione dell'epoca di raccolta:
 - in prossimità della raccolta sono prelevati e consegnati alla CANTINA campioni d'uva per la verifica degli indici di maturazione applicabili
 - l'epoca di raccolta è stabilita sulla base del raggiungimento di valori minimi previsti per i rispettivi parametri nei disciplinari di produzione applicabili
 - l'epoca d'inizio della raccolta è resa nota dalla CANTINA
- Controllo dei residui dei principi attivi:
 - in sede di raccolta è eseguito un controllo analitico relativo ai principi attivi utilizzati nella difesa integrata
 - l'effettuazione delle analisi è coordinata dalla CANTINA
- Gestione degli imballaggi utilizzati nella raccolta:
 - sono definite regole relative alla conservazione e alla pulizia degli imballaggi

Registrazioni:

- ✓ operazioni di conservazione degli imballaggi
- ✓ operazioni di pulizia degli imballaggi

Le regole: GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

- Sono considerate "non conformità":
 - il mancato rispetto delle regole stabilite
 - la mancata effettuazione delle registrazioni stabilite
- Le “non conformità” accertate sono comunicate tempestivamente alla CANTINA per la relativa gestione

Registrazioni:

- ✓ non conformità

LE VERIFICHE INTERNE

- La Cantina svolgerà presso il 100% delle Aziende aderenti delle verifiche finalizzate ad accertare il rispetto delle "regole " definite per il Sistema Qualità Verificata
- Le eventuali "non conformità" dovranno essere risolte

LA CERTIFICAZIONE

Sono previste da parte dell'Ente di certificazione (CSQA S.r.l.) le seguenti verifiche annuali di certificazione:

- verifica "in campo" e delle registrazioni su circa n. 18 Aziende aderenti (✓ del totale delle Aziende pari a circa 300)
- verifica "in campo" e delle registrazioni presso la CANTINA
- prelievo di campioni d'uva ed effettuazione di controlli analitici (residui fitofarmaci)

La certificazione sarà assegnata solo dopo la risoluzione delle "non conformità" registrate

L'ORGANIZZAZIONE DEL SISTEMA QUALITÀ VERIFICATA

La CANTINA mette a disposizione delle Aziende aderenti

- un **servizio di assistenza tecnica** finalizzato ad indirizzare la gestione delle operazioni di vigneto
- un **ufficio** dedicato per:
 - fornire ogni chiarimento in merito alle "regole" del Sistema Qualità Verificata
 - fornire supporto nelle registrazioni sul portale Qualità Verificata

PROSSIME FASI

- Messa on-line del Portale Qualità Verificata
- Avvio dell'Ufficio Qualità Verificata
- Formazione dedicata per le Aziende Aderenti
- Avvio applicazione del Sistema Qualità Verificata