

**SOSTENIBILITÀ DELLA FILIERA VITIVINICOLA:
ORGANIZZAZIONI, PRODOTTI, DENOMINAZIONI DI
ORIGINE (SOPD)**

Sommario

1. COPYRIGHT	3
2. RINGRAZIAMENTI	3
3. INTRODUZIONE	4
4. DEFINIZIONI	5
5. ORGANIZZAZIONI SOSTENIBILI (OS)	7
(SUSTAINABLE ORGANIZATIONS)	7
5.1. ASSICURAZIONE QUALITÀ	7
5.2. BUONE PRATICHE AGRICOLE NEL VIGNETO	8
5.3. BUONE PRATICHE DI CANTINA/IMBOTTIGLIAMENTO/ CONDIZIONAMENTO	12
5.4. INDICATORI DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE	15
5.5. BUONE PRATICHE SOCIO-ECONOMICHE	16
5.6. BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE	20
5.7. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ	21
6. PRODOTTO SOSTENIBILE (PS) (SUSTAINABLE PRODUCTS)	21
6.1. ASSICURAZIONE QUALITÀ	21
6.2. BUONE PRATICHE	23
6.3. INDICATORI DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE	23
6.4. BUONE PRATICHE SOCIO-ECONOMICHE	24
6.5. BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE	25
6.6. REQUISITI MINIMI OBBLIGATORI PER GLI OPERATORI DELLA FILIERA	26
6.7. DICHIARAZIONE DI SOSTENIBILITÀ	27
6.8. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ	28
7. DENOMINAZIONE PER LA SOSTENIBILITÀ (DPS)	28
8. ELENCO ALLEGATI	33
Allegato 1 - Impronta carbonica aziendale	33
Allegato 2 - Impronta idrica aziendale	33
Allegato 3 - Buone pratiche agricole delle aziende di filiera	33
Allegato 4 - Buone pratiche di cantina e di imbottigliamento/condizionamento delle aziende di filiera	33
Allegato 5 - Impronta carbonica di prodotto	33
Allegato 6 - Impronta idrica di prodotto	33
ALLEGATO 1 - IMPRONTA CARBONICA AZIENDALE	34
ALLEGATO 2 - IMPRONTA IDRICA AZIENDALE	37
ALLEGATO 3 - BUONE PRATICHE AGRICOLE NEL VIGNETO DELLE AZIENDE DI FILIERA	41
ALLEGATO 4 - BUONE PRATICHE DI CANTINA E DI IMBOTTIGLIAMENTO / CONDIZIONAMENTO DELLE AZIENDE DI FILIERA	45
ALLEGATO 5 - IMPRONTA CARBONICA DI PRODOTTO	47
ALLEGATO 6 - IMPRONTA IDRICA DI PRODOTTO	50

1. COPYRIGHT

Riproduzione vietata. Legge 22 aprile 1941 N° 633 e successivi aggiornamenti. Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con un mezzo qualsiasi, fotocopie, microfilm o altro, senza il consenso scritto di Equalitas.

2. RINGRAZIAMENTI

Si ringraziano tutti i membri del Comitato Tecnico Scientifico Tergeo, i referee, i membri dei Gruppi di Lavoro; in particolare:

Massimiliano Biagi (Barone Ricasoli), Piero Attilio Bianco (Università degli studi di Milano), Giovanni Bigot (Perleuve), Stefano Biscaro (Tenute Sella & Mosca), Maurizio Bogoni (Tenute Ruffino), Viola Brunaccioli (Unione Italiana Vini), Elena Cavagna (Unione Italiana Vini), Mariangela Ciampitti (Gruppo Difesa Integrata – Ministero Politiche Agricole, Alimentari e Forestali), Carlo De Biasi (Zonin 1821), Osvaldo Failla (Università degli studi di Milano), Stefano Ferrante (Zonin 1821), Vincenzo Gerbi (Università degli studi di Torino), Francesco Iacono (Arcipelago Muratori), Lucrezia Lamastra (Università Cattolica del Sacro Cuore), Massimiliano Luison (Santa Margherita), Francesco Pavanello (Unione Italiana Vini), Giovanni Rizzotti (Unione Italiana Vini), Luca Rolle (Università degli studi di Torino), Christian Scrinzi (Gruppo Italiano Vini), Stefano Stefanucci (Unione Italiana Vini), Antonio Tirelli (Università degli studi di Milano), Diego Tomasi (CREA- VIT), Luca Toninato (Ager)

Si ringraziano tutti gli aderenti al Forum per la sostenibilità del vino, gli autori del Rapporto sulla Sostenibilità 2014 e i membri dei Gruppi di Lavoro; in particolare:

Mariadonata Bancher (Casa Clima Wine), Riccardo Basosi (Università degli studi di Siena), Tito Caffi (Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza), Gianfranco Caoduro (World Biodiversity Association), Marco Caprai (Arnaldo Caprai), Luciano De Propris (Università degli studi di Roma La Sapienza), Antonio Ferro (Extra Comunicazione), Helmuth Koecher (Gourmet's international), Michele Manelli (Salcheto), Fabio Mencarelli (Università degli studi della Tuscia), Fabio Parasecoli (The New School di new York), Eugenio Pomarici (Università degli studi di Padova), Tommaso Pucci (Università degli studi di Siena), Marco Sabellico (Gambero Rosso), Attilio Scienza (Università degli studi di Milano), Marco Tonni (Studio SATA), Leonardo Valenti (Università degli studi di Milano), Riccardo Vecchio (Università degli studi di Napoli-Federico II), Ivano Valmori (Image Line), Lorenzo Zanni (Università degli studi di Siena)

Si ringrazia CSQA, in particolare nelle figure di:

Marco Adami, Leonard Bernardelli, Pietro Bonato, Maria Chiara Ferrarese, Irene Grigoletto, Alessandro Mattiazzi, Mauro Mazzucato, Alessandro Munari

Si ringrazia il Consiglio di Amministrazione di Equalitas: Riccardo Ricci Curbastro, Marcello Lunelli, Pietro Bonato, Francesco Pavanello, Paolo Cuccia, Maria Chiara Ferrarese, Michele Manelli, Pierluigi Sciolette, Stefano Zanette

3. INTRODUZIONE

Il presente standard è di EQUALITAS, società privata costituita dai rappresentanti della filiera vitivinicola: Federdoc, Unione Italiana Vini, CSQA Certificazioni Srl, Valoritalia, 3Avino, Gambero Rosso.

Il presente standard nasce dall'esigenza di condividere - per il settore vitivinicolo - una visione ed un approccio omogeneo alla sostenibilità.

Proprio per rispondere a questa esigenza e alla complessa organizzazione della filiera vitivinicola lo standard prevede l'opzione di certificare sia l'impresa sostenibile attraverso l'adozione di un sistema di gestione della sostenibilità conforme al modulo Organizzazioni Sostenibili (OS) sia il / i prodotti attraverso un sistema di gestione che permetta di assicurare la conformità del/i prodotto / i (Uva, Mosto, Vino) a tutti i requisiti di sostenibilità previsti dal modulo Prodotto Sostenibile (PS) lungo tutta la filiera, partendo dalla fase agricola, coinvolgendo quindi i territori e le imprese della filiera.

Allo standard possono quindi accedere le imprese in forma singola o organizzate in filiera o organizzate in gruppi di produttori con lo scopo di ottenere una certificazione "corporate" secondo lo standard OS o con lo scopo di certificare anche il / i prodotto / i secondo lo standard PS. Solo in questo secondo caso il prodotto finito potrà essere identificato come "PRODOTTO SOSTENIBILE" attraverso apposito logo di EQUALITAS. Le imprese certificate invece secondo il modulo corporate potranno utilizzare il marchio AZIENDA SOSTENIBILE di Equalitas.

Questo standard è il risultato di un processo di condivisione fra tutti i rappresentanti della filiera vitivinicola: aziende e rappresentanti del mondo agricolo, della trasformazione, della distribuzione e commercio, dei servizi, del consumo e del consociativismo.

Questo standard utilizza l'approccio moderno ed integrato alla sostenibilità secondo i tre pilastri:

Economico: capacità di generare reddito e lavoro

Ambientale: capacità di mantenere qualità e riproducibilità delle risorse naturali

Sociale: capacità di garantire condizioni di benessere umano (i diritti umani, le pratiche di lavoro, le pratiche operative leali, tutela dei consumatori, coinvolgimento e lo sviluppo della comunità, la qualità culturale e la salubrità del prodotto e del suo gesto di consumo).

Lo standard pertanto prevede requisiti oggettivi e verificabili per ciascuno dei tre pilastri della sostenibilità attraverso la definizione di buone pratiche e di indicatori. Requisiti ed indicatori sono stati definiti attraverso un percorso di confronto e collaborazione con l'intera filiera volto ad includere tutte le migliori iniziative in materia di sostenibilità attualmente disponibili, come *best practice*, in Italia e all'estero.

Le buone pratiche sono state definite per ciascuna tipologia di operatore della filiera e per ciascun pilastro: buone pratiche di lavorazione agricole, di cantina, di imbottigliamento / condizionamento, buone pratiche sociali, economiche e ambientali.

Gli indicatori ambientali quali Impronta Idrica, Impronta Carbonica e Biodiversità sono il risultato di tutte le buone pratiche ambientali applicate dalle imprese che aderiscono a questo standard. Questi valori non hanno lo scopo di confronto fra diverse aziende / prodotti bensì di rappresentare un parametro interno alle imprese / filiere / prodotto che permetta di monitorare la propria realtà e definire gli ambiti di miglioramento in tema di sostenibilità ambientale. Allo stesso tempo permette di valutare - a intervalli

regolari - l'efficacia delle azioni adottate e i risultati ottenuti. Si tratta quindi di parametri interni all'azienda / filiera (*baseline*) da utilizzare principalmente nell'ottica del miglioramento continuo¹.

Lo standard si prefigge obblighi di risultato senza imporre l'adozione di metodologie specifiche; lascia all'impresa la facoltà di scegliere rispetto agli strumenti attualmente disponibili sul mercato (Bio, produzione integrata, ISO 14067, ISO 14064, ISO 14046, ISO 22005, Sistema di rintracciabilità delle Denominazioni di Origine) riconoscendone la validità.

L'obiettivo ultimo dello standard è permettere agli operatori della filiera vitivinicola di aumentare il livello di consapevolezza in materia di sostenibilità e quindi di avviare un percorso di miglioramento continuo (delle organizzazioni, dei processi e dei prodotti) rispetto alla più ampia definizione di obiettivi di sostenibilità economica, ambientale e sociale riconosciuta a livello internazionale.

Nell'ottica di favorire gli scambi commerciali di prodotto certificato è prevista la possibilità di certificare non solo il prodotto finito confezionato ma anche le materie prime e i prodotti intermedi. In quest'ottica viene innescato il principio del mutuo riconoscimento dei certificati di sostenibilità di prodotto attraverso il trasferimento di merce da un soggetto a quello successivo accompagnata dalla "dichiarazione di sostenibilità". In questo caso l'operatore che riceve il prodotto certificato ha la possibilità di continuare la certificazione senza ripetere i controlli sulla filiera a monte.

In ultima analisi lo standard intende anche valorizzare attraverso la comunicazione – con il bilancio di sostenibilità - l'impegno in materia di sostenibilità delle imprese attraverso la pubblicazione di un bilancio di sostenibilità.

Lo standard guarda anche alle Denominazioni di Origine e in quest'ottica, per i soli Consorzi di Tutela riconosciuti, è prevista la possibilità di vantare una certificazione territoriale quando almeno il 60 % della superficie agricola della Denominazione è certificata secondo il presente standard. In tal caso è prevista la possibilità di utilizzare il marchio DENOMINAZIONE DI ORIGINE PER LA SOSTENIBILITÀ predisposto da Equalitas.

Lo standard, dopo alcuni anni di applicazione potrà essere revisionato prevedendo altri indicatori di sostenibilità, anche più ambiziosi, in un'ottica di costante miglioramento.

4. DEFINIZIONI

- **Aziende o Società Agricole:** Imprenditori Agricoli in base alla definizione dell'articolo 2135 del c.c. o IAP (Imprenditore Agricolo Professionale) in base al D.Lgs. n.99 del 29 marzo 2004.
- **Bilancio di massa:** attività finalizzate alla verifica, mediante comparazione, della compatibilità dei flussi materiali in ingresso ed in uscita del sistema di rintracciabilità (per la produzione primaria è meglio applicabile il termine "resa produttiva").
- **Biodiversità:** la biodiversità può essere definita come la varietà degli organismi a tutti i livelli, da quello intraspecifico, delle varianti genetiche dei singoli individui di una specie, al livello interspecifico relativo alle differenze tra specie e gruppi tassonomici diversi; essa comprende anche la diversità ecosistemica, cioè la varietà dei diversi ecosistemi presenti in un determinato territorio.
- **Carbon Footprint:** la Carbon Footprint (letteralmente, "impronta di carbonio") è l'ammontare dell'emissione di CO₂ attribuibile ad un prodotto, un processo o un'organizzazione. Viene così misurato l'impatto che tali emissioni hanno sui cambiamenti climatici di origine antropica. La Carbon Footprint è espressa in termini di kg (multipli o sottomultipli) di CO_{2e} (CO₂ equivalente).

¹ Tali indicatori sono oggetto di comunicazione nel bilancio di sostenibilità e in altre forme che l'azienda riterrà opportune.

- **Certificazione:** atto formale mediante il quale l'Organismo di Certificazione (OdC) scelto attesta la conformità di un'organizzazione e/o di uno o più prodotto/i ad una norma/standard di riferimento.
- **Comunicazione:** la comunicazione rappresenta lo strumento attraverso il quale l'organizzazione si mette in relazione e informa il cliente/consumatore rispetto ai temi della sostenibilità. Per comunicazione si intendono i messaggi pubblicitari promozionali/informativi fatti attraverso qualsiasi tipo di canale: presso i locali di vendita/somministrazione, volantini, pubblicità cartacee, comunicazioni televisive, radiofoniche e attraverso internet.
- **Consorzio di Tutela:** associazioni volontarie, senza finalità lucrative, regolamentate dall'articolo 2602 del Codice Civile, promosse dagli operatori economici coinvolti nelle singole filiere con la precisa funzione di tutelare le produzioni agroalimentari sotto denominazioni di origine.
- **Efficienza:** si riferisce alla capacità di evitare sprechi e costi straordinari producendo il massimo di output consentito dagli input, oppure utilizzando la minima quantità di input necessaria per ottenere una determinata produzione.
- **Filiera:** insieme di operatori (es. aziende agricole, cantine, imbottiglieri..) organizzati e coordinati da un'organizzazione capofiliera allo scopo di ottenere prodotti sostenibili.
- **Gruppo di produttori:** produttori, ciascuno con propria ragione sociale, riuniti in associata sotto un'entità giuridica
- **LCA:** LCA (acronimo di Life Cycle Assessment) consiste in un metodo oggettivo di valutazione e quantificazione dei carichi energetici ed ambientali e degli impatti potenziali associati ad un prodotto/processo/attività lungo l'intero ciclo di vita, da pre-produzione (estrazione e produzione dei materiali), produzione e distribuzione, ad uso (quindi anche riuso e manutenzione), riciclaggio e dismissione finale (con un approccio cosiddetto "dalla Culla alla Tomba").
- **Marchio di prodotto sostenibile:** simbolo grafico che il proprietario dello standard concede in uso ai prodotti certificati a livello "prodotto" (Modulo PS).
- **Marchio di organizzazione sostenibile:** simbolo grafico che il proprietario dello standard concede in uso alle organizzazioni certificate a livello "corporate" (Modulo OS).
- **Marchio di Denominazione per la sostenibilità:** simbolo grafico che il proprietario dello standard concede in uso ai soli Consorzi di Tutela che abbiano almeno il 60 % della loro superficie agricola sostenibile certificata secondo il modulo DPS.
- **Organizzazione capofiliera:** organizzazione (singola o in forma associata²) che organizza e gestisce gli operatori della filiera "a monte", che gestisce tutti gli aspetti di assicurazione qualità applicabili, che ha la responsabilità di assicurare la conformità al presente standard lungo tutta la filiera, allo scopo di immettere in commercio uno o più prodotti dichiarato/i sostenibile/i.
- **Modulo organizzazioni Sostenibili, OS:** insieme dei requisiti che consente all'organizzazione di dichiararsi sostenibile, una volta certificata.
- **Modulo Vino Sostenibile, PS:** insieme dei requisiti applicabili all'organizzazione capofiliera e a tutti gli operatori della filiera che permette di dichiarare sostenibile uno o più prodotti, una volta certificato/i.
- **Modulo Denominazione per la Sostenibilità, DPS:** insieme dei requisiti applicabili ai soli Consorzi di Tutela e alle aziende agricole associate che permette di dichiarare sostenibile una Denominazione di Origine, una volta certificata.
- **Organizzazione licenziataria:** azienda che ha ottenuto la certificazione a livello aziendale/di organizzazione (OS) ed eventualmente di uno o più prodotti (PS) a fronte del presente standard.
- **Organizzazione richiedente:** azienda che chiede di certificarsi a livello aziendale/di organizzazione (OS) ed eventualmente di certificare uno o più prodotti (PS) a fronte del presente standard e che si assume la responsabilità di garantire nel tempo il rispetto al presente standard. Ha la responsabilità

² Trattasi di gruppi di produttori riuniti in Entità giuridica. Possono essere Associazioni, Consorzi di tutela etc..

di coordinare tutta la filiera coinvolta nella produzione del prodotto conforme al presente standard fino a dove cessa la sua responsabilità (es. conferimento al cliente).

- **Organizzazione:** azienda richiedente / licenziataria che ha chiesto o ottenuto la certificazione a fronte dei moduli OS / PS
- **Rintracciabilità:** capacità di ricostruire la storia e la movimentazione di un prodotto attraverso una o più fasi del processo produttivo³. Nel caso della certificazione di prodotto la rintracciabilità deve consentire di dimostrare che un lotto di prodotto finito proviene da aziende agricole e operatori aderenti alla filiera.
- **Salute:** stato di completo benessere fisico, mentale e sociale non consistente solo in una assenza di malattia o infermità.
- **Sostenibilità:** capacità di mantenere la continuità a lungo termine dell'ambiente e delle attività umane nei loro aspetti economico sociali istituzionali e ambientali (Rif. SR 10).
- **Standard:** rappresenta la norma di riferimento per la filiera vitivinicola contenente i requisiti necessari per dimostrare la conformità dell'organizzazione e dei prodotti e per ottenere l'attestazione di conformità.
- **Water Footprint:** secondo la norma ISO 14046 l'espressione Water Footprint consiste “in una misura dei potenziali impatti che un prodotto, un processo od un'organizzazione ha sulla risorsa idrica in un’ottica di ciclo di vita” (Bayart, 2010).
- **Requisito Maggiore (M):** requisito che deve essere obbligatoriamente applicato conformemente allo standard dall'organizzazione richiedente.
- **Requisiti minori (m):** requisiti che devono essere applicati secondo le percentuali minime definite nel regolamento.
- **Raccomandazione (R):** requisiti che devono essere applicati secondo le percentuali minime definite nel regolamento.
- **Semilavorati Vitivinicoli:** mosti, mosti rettificati concentrati, mosti concentrati, mosti cotti, vino sfuso, etc.

5. ORGANIZZAZIONI SOSTENIBILI (OS) (SUSTAINABLE ORGANIZATIONS)

5.1. ASSICURAZIONE QUALITÀ

- 5.1.1. **M:** L'organizzazione adotta un sistema di gestione⁴ per tutti i punti del presente standard.
- 5.1.2. **M:** L'organizzazione monitora periodicamente i criteri di sostenibilità definiti dallo standard e registra i risultati allo scopo di poterne valutare i miglioramenti.
- 5.1.3. **M:** L'organizzazione definisce una politica di qualifica e gestione dei fornitori che tenga conto anche dei requisiti di sostenibilità.
- 5.1.4. **M:** L'organizzazione raccoglie informazioni inerenti l'adozione di requisiti di sostenibilità da parte dei fornitori.

³ Nel caso delle DO il requisito si ritiene automaticamente soddisfatto.

⁴ Non necessariamente documentato in un manuale di gestione.

- 5.1.5. **M:** L'organizzazione effettua un processo di valutazione almeno annuale dei requisiti di sostenibilità che permetta di evidenziare le aree di miglioramento in materia di sostenibilità.
- 5.1.6. **M:** L'organizzazione attua azioni di miglioramento, quando necessarie, per garantire un miglioramento continuo rispetto a tutte le tematiche previste dal presente standard.
- 5.1.7. **M:** Nei casi in cui alcune attività ricadenti nel campo di applicazione dello standard siano appaltate a terzi (outsourcing) l'organizzazione garantisce la conformità di tali operazioni rispetto al presente standard.

5.2. BUONE PRATICHE AGRICOLE NEL VIGNETO

5.2.1. Gestione del suolo

- 5.2.1.1. **M:** Nell'interfila non sono ammessi interventi diserbanti.
- 5.2.1.2. **m:** L'organizzazione adotta tecniche di gestione del suolo conservative e poco dispendiose in termini energetici.
- 5.2.1.3. **m:** L'organizzazione realizza l'inerbimento dell'interfila, che può essere permanente o temporaneo⁵, spontaneo oppure artificiale.
- 5.2.1.4. **R:** L'inerbimento è effettuato in funzione della tipologia del terreno, della giacitura, dei rischi di erosione e delle condizioni climatiche dell'area.

5.2.2. Gestione della fertilità

- 5.2.2.1. **M:** L'organizzazione definisce il piano di concimazione annuale - che definisce le quantità e le modalità di somministrazione dei principali elementi fertilizzanti – in base all'analisi visiva dello stato vegeto-produttivo del vigneto, all'analisi del terreno e all'analisi fogliare.
- 5.2.2.2. **M:** L'organizzazione esegue l'analisi fogliare al primo anno di adesione e successivamente con frequenza almeno triennale. Le analisi non sono obbligatorie per superfici aziendali inferiori ai 5000 m². Vengono considerate valide le analisi effettuate per aree omogenee dal punto di vista pedologico e culturale, quindi non necessariamente in ciascun vigneto.
- 5.2.2.3. **M:** L'organizzazione esegue l'analisi del terreno al primo anno di adesione (al minimo tessitura, reazione, capacità di scambio cationico, potassio scambiabile, sostanza organica) e successivamente almeno ogni quattro anni (al minimo potassio scambiabile e sostanza organica). Le analisi non sono obbligatorie per superfici aziendali inferiori ai 5000 m². Vengono considerate valide le analisi effettuate per aree omogenee dal punto di vista pedologico e culturale, quindi non necessariamente in ciascun vigneto.
- 5.2.2.4. **M:** L'organizzazione fraziona la quota azotata, se superiore a 60 kg/ha, in almeno due interventi ad eccezione dei concimi a lenta cessione di azoto.

5.2.3. Irrigazione

- 5.2.3.1. **M:** L'organizzazione definisce e applica un piano irriguo basato sul bilancio idrico volto a prevenire condizioni negative di stress alle viti con ridotti volumi irrigui.
- 5.2.3.2. **M:** Il piano di gestione dell'acqua è realizzato da un tecnico qualificato.

⁵ Inerbimento permanente: quando è sempre presente la coltura erbacea di copertura che viene regolarmente trinciata;
Inerbimento temporaneo: la coltura erbacea di copertura è presente nei mesi autunnali vernini e interrata (sovescio) o rotta (erpice a dischi o altra lavorazione superficiale) nei mesi primaverili estivi.

- 5.2.3.3.** **M:** L'organizzazione registra su apposite "schede irrigue":
a) date e volumi di irrigazione (per sistemi di irrigazione "microirrigui" e per le sole aziende di superficie aziendale inferiore ad 1 ha, è sufficiente riportare il volume per l'intero ciclo culturale e l'indicazione delle date di inizio e fine irrigazione);
b) le piogge, con dati ricavabili da pluviometro o da capannina meteorologica, oppure dispone di dati forniti dal Servizio Meteorologico di riferimento.
- 5.2.3.4.** **m:** L'organizzazione definisce la necessità dell'intervento irriguo almeno in base alla valutazione visiva (formalizzata) dello stato idrico del vigneto.
- 5.2.3.5.** **R:** La necessità dell'intervento irriguo è definita, oltre che in base alla valutazione visiva dello stato idrico del vigneto, anche in base al bilancio idrico⁶ validato da misure strumentali.
- 5.2.3.6.** **R:** Vengono privilegiati gli impianti a micro portata, con conseguente possibilità di praticare la fertirrigazione.

5.2.4. Gestione della pianta

- 5.2.4.1.** **R:** È predisposto ed attuato, per ciascun vigneto, un piano di gestione della pianta che includa i seguenti elementi: produzione attesa, carica di gemme, criteri per gli interventi di cimatura, sfogliatura, diradamento dei grappoli.
- 5.2.4.2.** **R:** La carica di gemme lasciate in seguito alla potatura invernale tiene conto della percentuale di germogliamento, della fertilità delle gemme e del peso medio del grappolo attesi.
- 5.2.4.3.** **R:** Gli interventi di diradamento dei grappoli vengono realizzati successivamente alla stima del rapporto superficie fogliare/produzione.

5.2.5. Gestione della difesa

- 5.2.5.1.** **M:** L'organizzazione attua la protezione della coltura utilizzando nella minore quantità possibile⁷ i prodotti fitosanitari, scegliendo comunque quelli a minore impatto verso l'uomo, l'agroecosistema e di sufficiente efficacia.
- 5.2.5.2.** **M:** L'organizzazione adotta tecniche di difesa integrata, per le diverse avversità, scegliendo fra i principi attivi riportati nelle "Norme tecniche per la difesa fitosanitaria ed il controllo delle infestanti" delle Regioni di appartenenza, rispettando le note e limitazioni d'uso o dai principi attivi ammessi in agricoltura biologica⁸.
- 5.2.5.3.** **M:** L'organizzazione adotta sistemi di monitoraggio delle malattie/parassiti.
- 5.2.5.4.** **M:** L'organizzazione motiva la scelta degli interventi e la scelta dei principi attivi più adatti con i risultati del monitoraggio e/o dai risultati dei modelli previsionali.

⁶ Bilancio idrico: il bilancio idrico dovrebbe essere tenuto a passo giornaliero nel corso di tutta la stagione vegetativa mediante la stima dei seguenti dati:

- costanti idrologiche del suolo: capacità di campo, punto di appassimento, riserva utile;
- evapotraspirazione potenziale giornaliera;
- coefficiente culturale e conseguente calcolo dell'evapotraspirazione reale;
- precipitazioni totali e utili.

⁷ Minor quantità possibile: riduzione del numero dei trattamenti, attrezzature di distribuzione in grado ridurre le quantità distribuite.

⁸ Questo requisito si ritiene ottemperato automaticamente nel caso di aziende certificate BIO o produzione integrata.

- 5.2.5.5.** **m:** L'organizzazione non utilizza – se pur ammessi dalle “Norme tecniche per la difesa fitosanitaria ed il controllo delle infestanti” delle Regioni di appartenenza – fitofarmaci pericolosi per l'uomo in generale e l'operatore in particolare, sia nel momento del trattamento, sia nell'esposizione a piccole dosi nel tempo (es. per il viticoltore al lavoro successivo nel vigneto). Sono esclusi i prodotti appartenenti alle seguenti classi di pericolo e relative indicazioni di pericolo:
- H340 Può provocare alterazioni genetiche.
 - H341 Sospettato di provocare alterazioni genetiche
 - H350 Può provocare il cancro
 - H351 Sospettato di provocare il cancro
 - H360 Può nuocere alla fertilità o al feto
 - H361 Sospettato di nuocere alla fertilità o al feto
 - H362 Può essere nocivo per i lattanti allattati al seno
 - H370 Provoca danni agli organi
 - H371 Può provocare danni agli organi
- 5.2.5.6.** **m:** L'organizzazione adotta sistemi per la previsione dello sviluppo epidemiologico dei parassiti.
- 5.2.5.7.** **m:** L'organizzazione adotta tecniche sostenibili per lo smaltimento e la gestione delle acque di lavaggio di macchinari e attrezzature utilizzate per i trattamenti.
- 5.2.5.8.** **R:** L'organizzazione adotta pratiche di gestione del vigneto efficaci a prevenire attacchi parassitari tenendo conto degli equilibri ecosistemici.
- 5.2.5.9.** **R:** L'organizzazione adotta tunnel sprayers che consentono il recupero delle miscele e/o ugelli antideriva.
- 5.2.5.10.** **R:** L'organizzazione adotta un piano di gestione delle acque di lavaggio delle attrezzature per la difesa volto a eliminare l'inquinamento puntiforme.

5.2.6. Gestione della vendemmia

- 5.2.6.1.** **M:** L'organizzazione stabilisce il momento della raccolta sulla base del raggiungimento di valori minimi degli indici di maturazione fissati per tipologia di uva o dai disciplinari di produzione di riferimento per le diverse zone vocate. Gli indici da considerare sono almeno: zuccheri, acidità titolabile, pH.
- 5.2.6.2.** **M:** L'organizzazione identifica ciascun lotto in tutte le fasi, dalla raccolta alla commercializzazione, per permetterne la tracciabilità⁹.
- 5.2.6.3.** **R:** L'organizzazione monitora lo stato di maturazione dell'uva allo scopo di individuare il periodo di vendemmia tenendo conto delle specifiche finalità enologiche.
- 5.2.6.4.** **R:** L'organizzazione effettua la consegna al centro di vinificazione del prodotto nel tempo (tempo cronologico tra raccolta e ammottamento dell'uva) entro 6 ore dalla raccolta.
- 5.2.6.5.** **R:** L'organizzazione monitora anche la maturità fenolica per le uve a bacca rossa.

⁹ Nel caso delle DO il requisito si ritiene automaticamente soddisfatto.

- 5.2.6.6.** **R:** L'organizzazione effettua la degustazione delle uve secondo una metodica standardizzata per valutare la maturità.

5.2.7. Gestione della biodiversità

- 5.2.7.1.** **m:** L'organizzazione coltiva anche vitigni tradizionali/autoctoni, innovativi/resistenti al fine di conservare la biodiversità della vite e l'innovazione varietale.
- 5.2.7.2.** **R:** L'organizzazione assicura nell'interfila un grado di inerbimento superiore al 90 % attuando se necessario trasemine.
- 5.2.7.3.** **R:** Qualora l'organizzazione possegga una superficie superiore ai 15 ettari, questa gestisce aree non coltivate, non costruite, non soggette a pascolo (inculti funzionali¹⁰) ma ad alto valore ecosistemico in misura pari almeno al 5 % della superficie aziendale.
- 5.2.7.4.** **R:** L'organizzazione ha identificato e caratterizzato¹¹ le aree ad alto valore ecosistemico dal punto di vista fitosociologico e faunistico e ha formalizzato piani di eventuale miglioramento delle loro funzioni (compresa l'interconnessione).
- 5.2.7.5.** **R:** L'organizzazione supporta/partecipa a programmi di conservazione di flora e fauna.
- 5.2.7.6.** **R:** Gli inculti funzionali sono interconnessi.
- 5.2.7.7.** **R:** Si raccomanda – se possibile - di fare ricorso a diversi cloni (vigneti policlonali).
- 5.2.7.8.** **R:** Gli sfalci sono effettuati a filari alterni e sfasati nel tempo.

5.2.8. Scelta di nuovi impianti e manutenzione

5.2.8.1. Ambiente di coltivazione e vocazionalità pedoclimatica

- 5.2.8.1.1.** **M:** Nel caso di nuovi impianti, l'organizzazione valuta e formalizza in un apposito documento l'idoneità pedologica e climatica dell'area di coltivazione ai fini di accertare l'idoneità viticola del sito¹².
- 5.2.8.1.2.** **R:** La valutazione dell'idoneità pedologica e climatica dell'area di coltivazione considera almeno i seguenti descrittori: indice di Winkler, somma delle precipitazioni annuali (descrittori climatici), profondità, presenza di scheletro, tessitura, reazione, capacità di ritenzione idrica, drenaggio interno (descrittori pedologici).
- 5.2.8.1.3.** **R:** La valutazione dell'idoneità pedologica e climatica fa riferimento anche alla zonazione viticola, laddove disponibile.

5.2.8.2. Interventi di sistemazione superficiale e preparazione del suolo

¹⁰ Inculti funzionali: si tratta della superficie aziendale non dedicata alle colture agrarie in senso stretto e comprende aree lineari perimetrali ai campi stessi e le aree marginali dell'azienda, ove è presente una vegetazione erbacea, arbustiva e arborea con potenziale valore ecosistemico, ai fini del mantenimento della biodiversità vegetale ed animale e dei servizi ecosistemici propri dell'azienda agricola multifunzionale.

¹¹ Report del professionista che ha identificato tipo di vegetazione (arborea, arbustiva, erbacea), specie, composizione floristica, dimensioni delle fasce, tipologie di fauna presente o potenzialmente presente.

¹² Tale requisito si ritiene ottemperato nel caso delle aree a DO per le quali questa valutazione risulta già ampiamente effettuata, esclusioni incluse, nel Disciplinare di riferimento.

- 5.2.8.2.1. **M:** L'organizzazione formalizza in un apposito documento una valutazione della fertilità (sostanza organica e nutrienti/minerali).
- 5.2.8.2.2. **M:** L'organizzazione effettua l'eventuale concimazione di fondo sulla base dei risultati di valutazione della fertilità (sostanza organica, nutrienti minerali, ammendanti, correttivi).
- 5.2.8.2.3. **M:** L'organizzazione, in caso di interventi di preparazione e sistemazione del terreno di particolare rilievo (scasso, movimento terra, rippature profonde), predisponde una valutazione di impatto sulla fertilità.
- 5.2.8.2.4. **M:** Nel caso di adozione di impianto di irrigazione non si ricorre alla tecnica dello scorrimento.
- 5.2.8.2.5. **m:** L'organizzazione realizza sistemazioni superficiali e/o drenaggi tali da permettere l'allontanamento delle acque meteoriche in eccesso.
- 5.2.8.2.6. **R:** Viene evitato lo scasso del terreno e viene eseguita una ripuntatura a media profondità abbinata ad un'aratura non superiore ai 30 cm.
- 5.2.8.2.7. **R:** Viene effettuata un'analisi nematologica del suolo prima delle operazioni di reimpianto.
- 5.2.8.2.8. **R:** Si utilizza, se disponibile, la cartografia pedologica dell'area interessata, a supporto della pianificazione dei lavori di sistemazione e preparazione del suolo.

5.2.8.3. Scelte genetiche

- 5.2.8.3.1. **R:** La scelta del vitigno viene effettuata coerentemente con l'idoneità climatica e il modello vitienologico prescelto.
- 5.2.8.3.2. **R:** La scelta del portainnesto viene effettuata coerentemente con le caratteristiche pedologiche e il modello vitienologico prescelto.

5.2.8.4. Scelta del modello di impianto

- 5.2.8.4.1. **R:** La forma di allevamento, la densità di impianto e l'orientamento dei filari sono coerenti con le risorse ambientali e il modello vitienologico prescelto.
- 5.2.8.4.2. **R:** Gli impianti sono realizzati con sesti d'impianto che consentano, in relazione alla fertilità del terreno e alle caratteristiche dei portainnesti e delle varietà, di raggiungere produzioni quantitativamente e qualitativamente adeguate, di mantenere le piante in un buon stato fitosanitario, di ottenere una buona illuminazione ed un buon arieggiamento anche delle parti interne della chioma.
- 5.2.8.4.3. **R:** Nel caso di vicinanza di corpi idrici significativi vengono adottati tutti gli accorgimenti necessari per ridurre il rischio di contaminazione delle acque a seguito di trattamenti fitosanitari.
- 5.2.8.4.4. **R:** Con particolare riferimento alle aree più calde l'orientamento dei filari è in direzione nord – sud.

5.3. BUONE PRATICHE DI CANTINA/IMBOTTIGLIAMENTO/ CONDIZIONAMENTO

5.3.1. Raccolta, vinificazione ed imbottigliamento

- 5.3.1.1.** **M:** L'organizzazione definisce piani di lavoro che documenta attraverso uno o più "Protocolli di Lavorazione" almeno per le seguenti operazioni/attività, qualora svolte, ed in base a criteri di prodotto o processo specificati:
- a) scelte di raccolta vendemmiale o conferimento sulla base di parametri chimico-fisici e/o sensoriali volti alla definizione della maturità tecnologica e/o fenolica e/o aromatica, e tenendo conto delle caratteristiche "residuali" delle uve, ivi incluse le uve acquistate da terzi;
 - b) condizioni operative e criteri che stanno alla base delle scelte dei trattamenti pre-fermentativi attuati;
 - c) condizioni operative e criteri che stanno alla base delle scelte dei metodi di appassimento attuati;
 - d) condizioni operative e criteri che stanno alla base delle scelte delle operazioni di "ammottatura" attuate per i diversi "lotti di produzione";
 - e) criteri di gestione delle operazioni di correzione ed integrazione nutritiva nei mosti che dovranno fare riferimento ad accertamenti analitici documentati;
 - f) condizioni operative e criteri che stanno alla base delle scelte delle operazioni di fermentazione alcolica/ macerazione attuate per i diversi "lotti di produzione" supportate e documentate anche in base a parametri chimico-fisici e sensoriali;
 - g) condizioni operative e criteri che stanno alla base delle scelte delle operazioni di fermentazione malolattica per i diversi "lotti di produzione" supportate e documentate anche in base a parametri chimico-fisici e sensoriali;
 - h) condizioni operative e criteri che stanno alla base delle scelte delle operazioni di assemblaggio delle masse per i diversi "lotti di produzione" supportate e documentate anche in base a parametri chimico-fisici e sensoriali;
 - i) condizioni operative e criteri che stanno alla base delle scelte delle operazioni di stabilizzazione tartarica e proteica e conservazione del vino per i diversi "lotti di produzione" supportate e documentate anche in base a parametri chimico-fisici e sensoriali;
 - j) condizioni operative e criteri che stanno alla base delle scelte delle operazioni di pre- imbottigliamento per i diversi "lotti di produzione" supportate e documentate anche in base a parametri chimico-fisici e sensoriali;
 - k) condizioni operative e criteri che stanno alla base delle scelte delle operazioni di imbottigliamento per i diversi prodotti che definiscano le condizioni operative supportate e documentate anche in base a parametri chimico-fisici e sensoriali;
 - l) condizioni operative e criteri che stanno alla base delle scelte delle operazioni di pulizia delle diverse bottiglie impiegate e modalità di controllo del processo.
- 5.3.1.2.** **M:** L'organizzazione documenta attraverso la tenuta di uno o più "Quaderni di Cantina" le attività effettuate ai punti a-l.
- 5.3.1.3.** **M:** Con cadenza almeno annuale, l'organizzazione svolge una verifica congiunta dei protocolli di lavorazione e dei quaderni di cantina finalizzata ad individuare le modalità operative che, a parità di garanzia dei requisiti

qualitativi dei prodotti, minimizzino i consumi idrici e/o energetici e/o di utilizzo di coadiuvanti, additivi e nutrienti;

- 5.3.1.4.** **M:** L'organizzazione definisce e applica un piano dei controlli analitici applicabile alle materie prime in ingresso alla cantina / sito di imbottigliamento / sito di condizionamento e sui prodotti finiti volto ad assicurare e dimostrare la conformità ai requisiti igienico sanitari, di origine e genuinità delle materie prime e del prodotto finito.
- 5.3.1.5.** **R:** L'organizzazione predispone un piano incrementale di controlli qualitativi sulle uve in fase di raccolta, acquisto o conferimento e/o valuta se i parametri già acquisiti con le metodiche proposte soddisfano pienamente lo scopo.
- 5.3.1.6.** **R:** L'organizzazione costruisce una banca dati pluriennale da utilizzare come supporto alle decisioni sulle scelte di raccolta, acquisto o conferimento.
- 5.3.1.7.** **R:** L'organizzazione effettua lo stoccaggio del prodotto confezionato utilizzando condizioni che, garantendo la conservazione dei requisiti qualitativi di prodotto, minimizzano i consumi idrici e/o energetici.

5.3.2. Detersione e sanitizzazione locali ed attrezature

- 5.3.2.1.** **M:** L'organizzazione deve definire le condizioni operative e i criteri che stanno alla base delle scelte dei piani di detersione e sanitizzazione validati¹³. L'organizzazione si impegna a scegliere e documentare le soluzioni tecnico-operative da attuare tra quelle che consentono di minimizzare i consumi idrici e/o energetici e/o di detergenti e sanitizzanti.
- 5.3.2.2.** **m:** Con cadenza almeno annuale, l'organizzazione deve verificare il piano di sanitizzazione attuato, con lo scopo di individuare nuove possibili modalità tecnico-operative che, a parità di garanzia dei requisiti qualitativi del processo, minimizzino i consumi idrici e/o energetici e/o di detergenti e sanitizzanti.

5.3.3. Packaging

- 5.3.3.1.** **M:** L'organizzazione definisce i criteri con cui effettua la scelta dell'utilizzo/riutilizzo della tipologia di packaging considerando la capacità di preservare nel tempo le caratteristiche qualitative del prodotto anche in funzione della sua destinazione d'uso e modalità di vendita.
- 5.3.3.2.** **m:** Con cadenza almeno annuale, l'organizzazione verifica le scelte dell'utilizzo/riutilizzo della tipologia di packaging, al fine di individuare, all'interno della stessa tipologia o di altre ritenute compatibili, quelli che minimizzano i consumi idrici e/o energetici in base a criteri oggettivi.

5.3.4. Altre raccomandazioni

- 5.3.4.1.** **R:** L'organizzazione attua un piano per la gestione delle acque reflue depurate e per un loro possibile ri-utilizzo, ove applicabile.

¹³ Con il termine "validati" si intende che detti protocolli debbano essere stati verificati nella propria efficacia. Ad esempio, nel caso di Cleaning in Place (CIP) o di operazioni manuali di detersione e sanitizzazione, l'azienda deve avere svolto operazioni di controllo per verificare che tempi, temperature, concentrazione di prodotti chimici e tutti gli altri parametri del caso siano idonei a garantire la soddisfacente detersione e sanitizzazione. L'azienda deve dimostrare con evidenze oggettive di avere effettuato lo studio, prendendo in considerazione il "worst case scenario".

5.3.4.2. **R:** L'organizzazione monitora la propria produzione dei rifiuti solidi nelle diverse aree di cantina e attua un piano per il loro contenimento.

5.4. INDICATORI DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

5.4.1. Biodiversità

5.4.1.1. **M:** L'organizzazione misura annualmente il proprio livello di biodiversità nell'acqua, nell'aria e nel suolo utilizzando la metodologia BF¹⁴. Vengono considerate valide le misurazioni effettuate per aree omogenee dal punto di vista pedologico e culturale, quindi non necessariamente in ciascun vigneto.

Gli indici di biodiversità vengono valutati nel modo seguente:

- indice di biodiversità del suolo (IBS-bf) sulla superficie di vigneto;
- indice di biodiversità acquatica (IBA-bf) su tutta la superficie aziendale;
- indice di biodiversità lichenica aria (IBL-bf) su tutta la superficie aziendale.

5.4.2. Impronta carbonica (Carbon Footprint) aziendale

5.4.2.1. **M:** L'organizzazione definisce e mantiene aggiornati i propri confini organizzativi, adottando l'approccio del controllo (finanziario/operativo)¹⁵.

5.4.2.2. **M:** L'organizzazione elabora un bilancio/inventario dei gas serra GHG¹⁶ che viene aggiornato con frequenza annuale. L'organizzazione mantiene aggiornato l'inventario GHG delle installazioni incluse nei propri confini organizzativi ed esteso alle sole operazioni legate al settore vitivinicolo.

5.4.2.3. **M:** L'organizzazione deve considerare per il bilancio/inventario dei gas serra tutti gli elementi minimi obbligatori previsti in allegato 1.

5.4.2.4. **R:** Si raccomanda di utilizzare come riferimento uno dei seguenti standard: il GHG Protocol ("Corporate standard"), la norma UNI EN ISO 14064-1 o il protocollo OIV ("Enterprise Protocol").

5.4.3. Impronta idrica (Water Footprint) aziendale

5.4.3.1. **M:** L'organizzazione definisce e mantiene aggiornati i propri confini organizzativi che dovranno essere definiti, così come previsto dallo standard ISO 14046:2014, adottando l'approccio del controllo (finanziario/operativo)¹⁷.

5.4.3.2. **M:** L'organizzazione definisce e applica un programma di monitoraggio e gestione delle risorse idriche impiegate presso le installazioni incluse nei propri confini organizzativi ed esteso alle sole operazioni legate al settore vitivinicolo.

5.4.3.3. **M:** L'organizzazione mantiene aggiornato un inventario dei consumi idrici (risorse idriche in ingresso ed in uscita) delle installazioni incluse nei propri

¹⁴ Metodologia Biodiversity friend pubblicata su Biodiversity Journal (2014) e successivi aggiornamenti.

¹⁵ Significa che l'organizzazione contabilizza tutte le emissioni e/o rimozioni di GHG quantificate dalle installazioni sulle quali essa ha il controllo finanziario od operativo.

¹⁶ L'eventuale certificazione a fronte di standard quali GHG Protocol ("Corporate standard"), la norma UNI EN ISO 14064-1 o il protocollo OIV ("Enterprise Protocol") ottempera a questo requisito.

¹⁷ Significa che l'organizzazione valuta i potenziali impatti ambientali correlati all'acqua di processi e unità fisiche delle installazioni su cui ha controllo finanziario o operativo.

confini organizzativi ed esteso alle sole operazioni legate al settore vitivinicolo.

- 5.4.3.4.** **M:** L'organizzazione effettua una quantificazione (con frequenza annuale) della Water Footprint delle installazioni incluse nei propri confini organizzativi ed estesa alle sole operazioni legate al settore vitivinicolo secondo quanto previsto dallo standard ISO 14046:2014.
- 5.4.3.5.** **M:** L'organizzazione effettua il calcolo dell'impronta idrica tenendo conto degli elementi minimi di cui all'allegato 2.

5.5. BUONE PRATICHE SOCIO-ECONOMICHE

5.5.1. Lavoratori

- 5.5.1.1.** **M:** L'organizzazione assicura il rispetto dei principali diritti dei lavoratori (rif. convenzioni ILO), l'applicazione per il personale di un CCNL, la libertà di associazione e il divieto al lavoro minorile.¹⁸
- 5.5.1.2.** **M:** L'organizzazione gestisce un elenco aggiornato dei lavoratori impiegati in azienda, con indicazione del tipo di contratto applicato, della provenienza del lavoratore, genere, età, durata del contratto, durata del rapporto di lavoro e turnover.
- 5.5.1.3.** **M:** L'organizzazione assicura che il personale sia assunto con una qualifica coerente con la mansione svolta.
- 5.5.1.4.** **M:** L'organizzazione definisce ed applica un regolamento/linea guida/politica aziendale o un codice etico documentato per evitare discriminazioni nelle assunzioni sui luoghi di lavoro.
- 5.5.1.5.** **m:** L'organizzazione impiega nella propria impresa lavoratori a Tempo Determinato per mansioni agricole in campo, in cantina o per l'attività agrituristica (ad eccezione dei lavoratori assunti per brevissimi periodi per le operazioni vendemmiali o di cantina o per casi straordinari di sostituzioni di personale in forza o carichi straordinari di lavoro non ripetibili, di cui darà evidenza nella determinazione dell'incarico) e deve stipulare con essi contratti di lavoro che prevedano periodi di lavoro superiori ai 100 giorni. Il lavoro programmato viene svolto regolarmente salvo maltempo¹⁹.
- 5.5.1.6.** **M:** L'organizzazione promuove le pari opportunità e il lavoro dei giovani, garantendo una distribuzione delle mansioni operative e di direzione del personale tra dipendenti di genere diverso ed età diversa.
- 5.5.1.7.** **m:** L'organizzazione dispone di procedure per monitorare e verificare l'applicazione dei regolamenti e delle linee guida antidiscriminazione e il dipendente che subisce discriminazioni dispone di strumenti di contrasto. L'organizzazione archivia le comunicazioni ricevute dai lavoratori, anche in forma anonima, oppure da loro rappresentanti e documenta le azioni nel caso siano messe in atto a contrasto di discriminazioni, violazioni dei diritti

¹⁸ Il sistema di controllo e monitoraggio previsto, nel caso in cui l'organizzazione richiedente/licenziataria abbia sede in un Paese firmatario delle convenzioni ILO, potrà avvenire anche tramite sottoscrizione, di autodichiarazioni, o in alternativa, nel caso in cui tali aziende siano certificate SA8000, l'organizzazione richiedente/licenziataria ne riconoscerà la validità.

¹⁹ Sono esclusi da tale conteggio i contratti stipulati con mansione specifica di raccolta o per la realizzazione di impianti straordinari di cui verrà data evidenza nella determinazione dell'incarico.

dei lavoratori e violazioni del regolamento o linee guida o codice etico aziendale²⁰.

- 5.5.1.8.** **m:** L'organizzazione con più di 15 dipendenti attiva ogni anno almeno 1 Stage (di durata anche limitata) a tempo indeterminato in forza all'azienda con Scuole Superiori o Università.
- 5.5.1.9.** **m:** L'organizzazione²¹ adotta strumenti di welfare per il personale (spese mediche, servizi all'infanzia, congedi parentali straordinari, pensioni integrative, assicurazioni infortuni integrative, prestiti...).
- 5.5.1.10.** **m:** L'organizzazione somministra periodici questionari interni volti a monitorare il clima, salute, sicurezza, la soddisfazione del personale, dignità e rispetto della persona assicurando riservatezza e privacy nella gestione dei dati e delle informazioni sensibili e adotta le necessarie / opportune azioni in base ai risultati.
- 5.5.1.11.** **R:** L'organizzazione ha tra i suoi dipendenti almeno 1 apprendista ogni 20 dipendenti a tempo indeterminato²².
- 5.5.1.12.** **R:** L'organizzazione adotta il telelavoro ed altre forme di agevolazione organizzativa del lavoro dei dipendenti.
- 5.5.1.13.** **R:** L'organizzazione si dota di una assicurazione privata contro gli infortuni.

5.5.2. Formazione

- 5.5.2.1.** **M:** L'organizzazione prevede un piano permanente o attività circoscritte di formazione del personale mirati ad aumentare la comprensione, la consapevolezza e la competenza di tutto il personale coinvolto nei temi trattati all'interno di questo standard.
- 5.5.2.2.** **M:** L'organizzazione pianifica le attività di formazione (anche di natura seminariale) e condivide il programma con i lavoratori.
- 5.5.2.3.** **M:** L'organizzazione registra la formazione (docente, partecipanti e firme, argomenti trattati, data, durata).
- 5.5.2.4.** **M:** L'organizzazione effettua tale formazione prima del rilascio della certificazione e successivamente con cadenza almeno triennale.
- 5.5.2.5.** **M:** Qualora l'organizzazione gestisca parte o tutte le attività attraverso società di servizi esterne, le stesse dovranno dimostrare all'organizzazione di aver attivato un piano permanente o attività circoscritte di formazione del personale in merito ai temi della sostenibilità, ai rischi alimentari ed alla sicurezza sul lavoro.

5.5.3. Relazioni con il territorio e la comunità locale

- 5.5.3.1.** **M:** L'organizzazione sollecita almeno ogni tre anni attraverso un questionario scritto anonimo tutti i residenti confinanti con le strutture aziendali al fine di raccogliere informazioni utili a migliorare i rapporti di convivenza.
- 5.5.3.2.** **R:** L'organizzazione mette a disposizione dei residenti confinanti un modulo, reperibile anche on line, per eventuali comunicazioni di problemi.
- 5.5.3.3.** **R:** L'organizzazione adotta ed implementa un piano che agevoli l'accesso di visitatori e disabili.

²⁰ Esempio: attivazione di un numero verde interno, attivazione organo di vigilanza (ai sensi della 231), dimostrazione di trasparenza nel far vedere le contestazioni ricevute dai lavoratori/dai loro sindacati-associazioni.

²¹ Requisito non applicabile da parte delle aziende a conduzione familiare, diretto coltivatrici.

²² Requisito che può essere non applicabile nel caso delle aziende agricole.

- 5.5.3.4.** R: L'organizzazione adotta iniziative volte a favorire buone relazioni con i vicini e la comunità locale. In particolare, adotta un sistema atto a comunicare ai vicini ed alla comunità locale, le proprie iniziative, soprattutto in caso di realizzazione di nuove infrastrutture o modifiche alle infrastrutture esistenti.
- 5.5.3.5.** R: L'organizzazione adotta misure volte a migliorare il rapporto con la comunità in base alle carenze riscontrate con il questionario o da altri sistemi di segnalazione quali ad esempio segnalazioni effettuate in forma verbale o scritta dai vicini o dalla comunità locale. In tal caso l'organizzazione dà seguito a tali segnalazioni con verifiche e analisi specifiche, comunica ai vicini/comunità locale le azioni eseguite ed i risultati ottenuti o attesi, archivia le segnalazioni ricevute e le azioni adottate. L'archivio delle segnalazioni viene messo a disposizione per le verifiche del presente standard.
- 5.5.3.6.** R: L'organizzazione contribuisce alla crescita della comunità locale attraverso donazioni finanziarie e/o mettendo a disposizione personale e/o strutture per le attività della comunità locale e/o partecipando ad associazioni locali/consorzi/reti con finalità di promozione del territorio, ricerca o sviluppo in generale.
- 5.5.3.7.** R: L'organizzazione partecipa (o coordina o realizza internamente) almeno un progetto di ricerca documentato (o l'organizzazione vi ha partecipato negli ultimi 5 anni), finalizzato alla divulgazione o in convenzione con Enti Pubblici di Ricerca o Università che quindi non siano vincolate alla riservatezza.
- 5.5.3.8.** R: L'organizzazione dispone di un piano documentato che determini le modalità di accoglienza, anche con particolare riferimento ai gruppi di visitatori accolti a fini didattici.

5.5.4. Buone pratiche economiche

5.5.4.1. Buone pratiche economiche aziendali

- 5.5.4.1.1. **M:** L'organizzazione si dota di un sistema di **controllo di gestione** che include una contabilità annuale o che permetta di raggruppare tutte le voci afferenti i diversi punti della certificazione.
- 5.5.4.1.2. **M:** L'organizzazione dà dimostrazione degli investimenti economici già sostenuti e che saranno sostenuti per la sostenibilità ambientale e sociale (interni all'azienda o rivolti alla comunità) anche con un orizzonte di valutazione di medio termine.
- 5.5.4.1.3. **M:** L'organizzazione dà dimostrazione della titolarità dell'azienda²³, e di altre società o persone direttamente coinvolte nelle decisioni strategiche ed operative, qualora queste informazioni non siano direttamente desumibili o evidenti nella propria iscrizione al registro delle imprese.
- 5.5.4.1.4. **R:** L'organizzazione identifica gli sprechi e adotta azioni per ridurli.
- 5.5.4.1.5. **R:** L'organizzazione opera una valutazione sui rischi economici di medio termine valutando anche il mutamento degli scenari economici generali e del comparto.
- 5.5.4.1.6. **R:** L'organizzazione, qualora società di capitali soggetta ad obbligo di pubblicità del Bilancio e della Nota Integrativa, allega anche il Bilancio di Sostenibilità nella relazione degli amministratori.
- 5.5.4.1.7. **R:** Il Bilancio è certificato da parte di soggetti terzi ed indipendenti.
- 5.5.4.1.8. **R:** Per le società dotate di Consiglio di amministrazione sono previsti consiglieri indipendenti e l'organizzazione definisce i criteri di nomina in modo da assicurarne l'indipendenza dalla compagine sociale.

5.5.4.2. Buone pratiche economiche verso i dipendenti

- 5.5.4.2.1. **M:** L'organizzazione predisponde documenti che diano evidenza di un piano di crescita dei lavoratori (retribuzioni, equità delle stesse).
- 5.5.4.2.2. **M:** L'organizzazione monitora e verifica nel tempo il turnover dei dipendenti, il periodo di permanenza in azienda e le motivazioni dell'abbandono della stessa ed adotta – se del caso – azioni di miglioramento
- 5.5.4.2.3. **M:** L'organizzazione definisce criteri per l'incentivazione economica anche in funzione del raggiungimento di obiettivi di miglioramento ambientale e sociale.
- 5.5.4.2.4. **M:** L'organizzazione effettua con frequenza almeno annuale un incontro verbalizzato fra proprietà e personale (o rappresentante del personale) sui temi socio – economici.

5.5.4.3. Buone pratiche economiche verso i fornitori

- 5.5.4.3.1. **R:** L'organizzazione definisce criteri per l'equo prezzo dei prodotti acquistati.

²³ Trasparenza rispetto alla titolarità.

5.5.4.3.2. **R:** Per prevenire le conseguenze del fenomeno dei ritardi nei pagamenti, l'organizzazione si adegua alla nuova normativa²⁴ sui termini di pagamento massimi tollerabili.

5.6. BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE

5.6.1. Politica di comunicazione

- 5.6.1.1.** **M:** L'organizzazione formalizza una politica/procedura di comunicazione documentata volta a definire le regole aziendali per garantire una comunicazione dimostrabile, verificata e trasparente sulle tematiche della sostenibilità e sulle caratteristiche del prodotto che immette sul mercato.
- 5.6.1.2.** **m:** La procedura di gestione della comunicazione aziendale verso il consumatore prevede almeno:
- richiamo esplicito alla diligenza professionale del comunicatore (sia che si tratti di una struttura interna all'azienda sia che si tratti di una società esterna);
 - disponibilità di evidenze oggettive a supporto dei requisiti comunicati;
 - utilizzo della comunicazione in materia di sostenibilità solo previa approvazione della stessa da parte di OdC.
- 5.6.1.3.** **R:** La procedura di gestione della comunicazione aziendale verso il consumatore prevede almeno:
- progettazione della comunicazione²⁵ (tipologia, modalità, responsabilità, contenuti);
 - per quanto riguarda gli aspetti ambientali, il rispetto dello standard ISO 14021 sulle asserzioni ambientali auto-dichiarate, anche seguendo le linee guida sulle asserzioni ambientali sviluppate dalla Commissione Europea, non solo per quanto riguarda i testi, ma anche le immagini e i loghi.

5.6.2. Bilancio di sostenibilità

- 5.6.2.1.** **M:** L'organizzazione redige un Bilancio di Sostenibilità annuale - che ha lo scopo di rendicontare le attività svolte in materia di sostenibilità, gli obiettivi raggiunti ed i miglioramenti programmati.

²⁴ Tale termine è fissato in 30 giorni dal ricevimento delle fatture, della merce o di accertamento della conformità della stessa. Tale termine è derogabile in caso di accordo tra le parti, ma termini superiori a sessanta giorni sono ammessi solo se non si dimostrano gravemente iniqui per il creditore e devono risultare da documento scritto. L'organizzazione attuerà una politica di pagamenti di massimo 60 giorni e richiederà a chi fornisce simile trattamento.

²⁵ Nel caso in cui le comunicazioni/pubblicità (es. spot pubblicitari) che per loro natura sono sintetiche non riescano ad essere sufficientemente chiare o lascino dubbi di interpretazione, devono essere spiegate in modo più dettagliato in un apposito spazio all'interno del Punto vendita e/o nel sito Web Aziendale in modo da dare la massima trasparenza e conoscenza ai consumatori.

5.6.2.2. M: Il Bilancio di Sostenibilità contiene almeno:

- rapporto sugli indicatori e sui requisiti previsti dallo standard²⁶;
- esito verifiche ispettive/analisi;
- aree critiche;
- obiettivi di miglioramento;
- piano di miglioramento.

5.6.2.3. M: Il Bilancio di Sostenibilità è reso disponibile a tutte le parti interessate.

5.6.2.4. m: È presente un sistema di dialogo e di interazione con gli stakeholder relativo alle informazioni contenute nel Bilancio di Sostenibilità stesso.

5.6.2.5. R: L'organizzazione redige il Bilancio di Sostenibilità secondo le linee guida GRI (Global Reporting Iniziative) o GBS (Gruppo Bilancio Sociale).

5.7. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

L'organizzazione è autorizzata a dichiararsi **"AZIENDA SOSTENIBILE"** nelle forme previste dal certificato di conformità rilasciato da OdC e in base al regolamento uso logo di EQUALITAS.

6. PRODOTTO SOSTENIBILE (PS)

(SUSTAINABLE PRODUCTS)

6.1. ASSICURAZIONE QUALITÀ

- 6.1.1.** M: L'organizzazione capofiliera definisce un sistema di gestione della sostenibilità del prodotto²⁷ che recepisca tutti i punti del presente standard. Tale sistema di assicurazione qualità deve prevedere il coinvolgimento dell'intera filiera a partire dalla fase agricola e/o l'acquisto di prodotto già certificato a fronte del presente standard. Tale sistema deve essere in grado di assicurare nel tempo il mantenimento di tutti i requisiti previsti e di gestire eventuali non conformità e reclami.
- 6.1.2.** M: L'organizzazione capofiliera organizza e gestisce una filiera partendo dalla fase agricola di produzione dell'uva fino a dove cessa la propria responsabilità.
- 6.1.3.** M: Fra tutti gli operatori della filiera esistono accordi formalizzati che prevedono obblighi e responsabilità rispetto allo standard.
- 6.1.4.** M: L'organizzazione capofiliera gestisce un elenco sistematicamente aggiornato degli operatori della filiera.
- 6.1.5.** M: L'organizzazione capofiliera formalizza in apposita documentazione aziendale il/ prodotto/i che intende dichiarare conforme/i al presente standard.
- 6.1.6.** M: L'organizzazione capofiliera gestisce un sistema informativo centralizzato volto a raccogliere i dati essenziali relativi a tutti gli operatori della filiera e a tutti gli indicatori e requisiti previsti dallo standard. Tale sistema di raccolta dati dovrà consentire di

²⁶ Tale rapporto non è da intendersi specifico per ogni requisito ma può essere una sintesi degli stessi requisiti ed indicatori.

²⁷ Non necessariamente documentato.

effettuare i conteggi per valutare tutti gli indicatori Carbon Footprint (CFP), Water Footprint (WFP) e Biodiversità, oltre a contenere i dati relativi a tutti gli altri requisiti previsti dallo standard, anche al fine di semplificare le operazioni di verifica sia in ambito di autocontrollo sia in ambito di controllo.

- 6.1.7.** **M:** L'organizzazione capofiliera implementa un sistema di rintracciabilità del prodotto²⁸ e tale sistema di rintracciabilità deve essere in grado di dimostrare la provenienza del prodotto dichiarato "sostenibile" solo dalle aziende agricole appartenenti alla filiera e eventuali altri operatori intermedi aderenti alla filiera.
- 6.1.8.** **M:** Il sistema di rintracciabilità è conforme alle norme previste per le DO e, nel caso di prodotti non DO, deve essere implementato in conformità alla standard UNI EN ISO 22005.
- 6.1.9.** **M:** L'organizzazione capofiliera adotta procedure codificate per garantire la gestione separata (segregazione) del prodotto sostenibile e la sua identificazione rispetto al prodotto convenzionale presso ogni operatore della filiera allo scopo di evitare la mescolanza del prodotto che possiede i requisiti di sostenibilità da quello che non li possiede.
- 6.1.10.** **M:** L'organizzazione capofiliera definisce ed applica un piano dei controlli analitici su materie prime, intermedi di lavorazione e prodotti finiti volto ad assicurare e dimostrare la conformità ai requisiti igienico sanitari, di origine e genuinità delle materie prime e del prodotto finito.
- 6.1.11.** **M:** Nel caso di acquisto di vino/uve/mosti da fornitori non aderenti alla filiera l'organizzazione capofiliera si accerta che il prodotto acquistato sia coperto da certificazione a fronte del presente standard e sia accompagnato dalla "Dichiarazione di sostenibilità"²⁹.
- 6.1.12.** **M:** I vari criteri di sostenibilità definiti dallo standard sono monitorati presso gli operatori della filiera e registrati allo scopo di poterne valutare i miglioramenti.³⁰
- 6.1.13.** **M:** Nel caso di vendita di prodotto sfuso a terzi il capofiliera consegna la merce accompagnata dalla dichiarazione di sostenibilità (capitolo 4.7).
- 6.1.14.** **M:** L'organizzazione capofiliera definisce anche le modalità di gestione/controllo degli operatori della filiera attraverso verifiche ispettive periodiche.
- 6.1.15.** **M:** Le verifiche ispettive interne presso i diversi operatori della filiera sono effettuate dall'organizzazione capofiliera con frequenza annuale pari almeno a:
 - 100 % delle aziende agricole aderenti al disciplinare per il primo anno e successivamente con frequenza al minimo pari alla radice quadrata delle aziende agricole aderenti ogni anno;
 - 100 % dei trasformatori;
 - sede del capofiliera.

²⁸ Nel caso delle DO il requisito si ritiene automaticamente soddisfatto.

²⁹ La certificazione di prodotto sostenibile può essere riferita alle materie prime (uva), al prodotto finito confezionato ma anche agli intermedi di produzione (es. mosto, vino sfuso) implementando un sistema che prevede la vendita di prodotto certificato sostenibile agli anelli successivi della filiera e assicurando il mutuo riconoscimento delle certificazioni evitando in questo modo la duplicazione di controlli. Negli scambi di prodotto certificato sostenibile è fatto obbligo alle organizzazioni di fornire al proprio cliente la "dichiarazione di sostenibilità" che permette di trasferire importanti informazioni in materia di sostenibilità al cliente successivo che le potrà quindi utilizzare per proseguire la certificazione di prodotto.

³⁰ Nel caso di approvvigionamento di prodotto certificato ai sensi del presente standard ed accompagnato dalla dichiarazione di sostenibilità non è necessario prevedere autocontrollo sulle aziende da parte del capofiliera.

- 6.1.16.** **M:** L'organizzazione capofiliera effettua un processo di valutazione almeno annuale dei requisiti di sostenibilità di tutta la filiera che permetta di evidenziare le aree di miglioramento in materia di sostenibilità.
- 6.1.17.** **M:** Sulla base dell'esito dell'autocontrollo e degli esiti delle verifiche di parte terza l'organizzazione capofiliera definisce e adotta azioni di miglioramento rispetto a tutte le tematiche previste dal presente standard.
- 6.1.18.** **M:** La scelta degli operatori da verificare (verifiche ispettive interne) dovrà essere effettuata secondo una analisi dei rischi formalizzata.

6.2. BUONE PRATICHE

- 6.2.1.** **M:** L'organizzazione capofiliera qualifica e mantiene la qualifica dei soli operatori agricoli che rispettano il 100 % dei requisiti M previsti dall'allegato 3 e che entro il triennio di validità del certificato del capofiliera ottemperano anche al 30 % tra tutti i suoi requisiti m e al 10 % tra tutte le sue raccomandazioni.
- 6.2.2.** **M:** L'organizzazione capofiliera qualifica e mantiene la qualifica delle sole cantine e dei soli imbottiglieri/condizionatori che rispettano il 100 % dei requisiti M previsti dall'allegato 4 e che entro il triennio di validità del certificato del capofiliera ottemperano anche al 30 % tra tutti i suoi requisiti m e al 10 % tra tutte le sue raccomandazioni.

6.3. INDICATORI DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

6.3.1. Biodiversità

- 6.3.1.1.** **M:** L'organizzazione capofiliera misura annualmente il livello di biodiversità nell'acqua, nell'aria e nel suolo utilizzando la metodologia Biodiversity Friend delle aziende agricole aderenti alla filiera. Vengono considerate valide le valutazioni effettuate per aree omogenee dal punto di vista pedologico e culturale, quindi non necessariamente in ciascun vigneto.
Gli indici di biodiversità vengono valutati nel modo seguente:
 - indice di biodiversità del suolo (IBS-bf) sulla superficie di vigneto
 - indice di biodiversità acquatica (IBA-bf) su tutta la superficie aziendale
 - indice di biodiversità lichenica aria (IBL-bf) su tutta la superficie aziendale.

6.3.2. Impronta carbonica (Carbon Footprint) di prodotto

- 6.3.2.1.** **M:** L'organizzazione capofiliera definisce una carbon footprint del/dei prodotto/i oggetto di certificazione di prodotto, PS, che viene aggiornata con frequenza annuale.
- 6.3.2.2.** **M:** I confini dell'analisi (boundary) devono obbligatoriamente riguardare tutti i processi degli operatori della filiera con esclusivo riferimento al prodotto/i oggetto di certificazione. L'approccio da utilizzare nella definizione dei confini del sistema è di tipo *cradle to gate* ovvero dalla culla al cancello (uscita dell'azienda), evitando il *double counting* (evitando cioè di contare più di una volta le medesime voci di emissione).
- 6.3.2.3.** **M:** La carbon footprint deve considerare tutti gli elementi minimi obbligatori previsti in allegato 5.

- 6.3.2.4.** R: Si raccomanda di utilizzare per il calcolo gli standard GHG Protocol (“Product standard”) o ISO/TS 14067 o il Protocollo OIV (“Product Protocol”).

6.3.3. Impronta idrica (Water Footprint) di prodotto

- 6.3.3.1.** M: L’organizzazione capofiliera in accordo con gli operatori della filiera a monte deve mappare la gestione dell’acqua lungo l’intera filiera³¹ e ne definisce le modalità di gestione volte a mantenerne/migliorarne i parametri qualitativi e a ridurne gli sprechi/consumi.
- 6.3.3.2.** M: L’organizzazione capofiliera quantifica la Water Footprint del/dei prodotto/i per cui vuole chiedere la certificazione di prodotto, PS, e la aggiorna con frequenza annuale.
- 6.3.3.3.** M: L’organizzazione capofiliera quantifica la Water Footprint di prodotto in conformità ai requisiti dello standard ISO 14046:2014.
- 6.3.3.4.** M: L’organizzazione capofiliera deve considerare per il calcolo tutti gli elementi di cui all’allegato 6.

6.4. BUONE PRATICHE SOCIO-ECONOMICHE

6.4.1. Buone pratiche sociali

- 6.4.1.1.** M: L’organizzazione capofiliera adotta un sistema di gestione dei requisiti sociali lungo la filiera volto ad assicurare il rispetto dei principali diritti dei lavoratori (rif. convenzioni ILO), l’applicazione per il personale di un CCNL, la libertà di associazione e il divieto al lavoro minorile.³²
- 6.4.1.2.** M: L’organizzazione capofiliera pianifica attività di formazione (anche di natura seminariale) per tutti gli operatori della filiera.
- 6.4.1.3.** M: Il piano di formazione prevede attività di formazione del personale mirate ad aumentare la comprensione, la consapevolezza e la competenza degli operatori della filiera sui temi trattati all’interno di questo standard.
- 6.4.1.4.** M: La formazione deve essere registrata (docente, partecipanti e firme, argomenti trattati, data, durata).
- 6.4.1.5.** M: Tale formazione deve essere effettuata prima del rilascio della certificazione per tutti gli operatori della filiera e successivamente con cadenza almeno triennale.
- 6.4.1.6.** M: L’organizzazione capofiliera si impegna ad implementare un sistema di controllo e monitoraggio relativo alla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro lungo tutta la filiera in modo tale che si assicuri che vengano rispettati i principali obblighi in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro³³.
- 6.4.1.7.** M: L’organizzazione capofiliera ha definito e applica un regolamento/linea guida o un codice etico documentato per evitare discriminazioni nelle assunzioni sui luoghi di lavoro lungo tutta la filiera.

³¹ Nel caso di filiera costituita da diverse aziende agricole i dati relativi all’impronta idrica di ciascuna azienda agricola devono essere rielaborati complessivamente per fornire un dato complessivo dell’insieme delle aziende agricole.

³² Il sistema di controllo e monitoraggio previsto, nel caso in cui l’organizzazione richiedente/licenziataria abbia sede in un Paese firmatario delle convenzioni ILO, potrà avvenire anche tramite sottoscrizione da parte delle aziende che fanno parte della filiera, di autodichiarazioni, o in alternativa, nel caso in cui tali aziende siano certificate SA8000, l’organizzazione richiedente/licenziataria ne riconoscerà la validità.

³³ Il sistema di controllo e monitoraggio previsto, nel caso in cui l’organizzazione abbia sede in un Paese che norma i requisiti di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, potrà avvenire anche tramite sottoscrizione di autodichiarazioni, o in alternativa, nel caso di certificazione a fronte della norma BS OHSAS 18001 se ne riconoscerà la validità.

- 6.4.1.8.** **M:** L'organizzazione capofiliera definisce un sistema di gestione della filiera volto a favorire buone relazioni con i vicini e la comunità al fine di promuovere e far comprendere le operazioni della filiera. Tale sistema deve prevedere ad esempio incontri con la comunità locale, sistema di raccolta segnalazioni, donazioni finanziarie per attività culturali e sociali.
- 6.4.1.9.** **m:** L'organizzazione capofiliera dispone di procedure di monitoraggio volte a verificare lungo tutta la filiera l'applicazione dei regolamenti e delle linee guida antidiscriminazione e il dipendente che subisce discriminazioni dispone di strumenti di contrasto.
- 6.4.1.10.** **R:** L'organizzazione capofiliera sollecita almeno ogni tre anni attraverso un questionario scritto anonimo tutti i residenti confinanti con le strutture aziendali della filiera al fine di raccogliere informazioni utili a migliorare i rapporti di convivenza.
- 6.4.1.11.** **R:** L'organizzazione capofiliera mette a disposizione dei residenti confinanti con le strutture aziendali della filiera un modulo, reperibile anche on line, per eventuali comunicazioni di problemi.
- 6.4.1.12.** **R:** L'organizzazione capofiliera adotta misure volte a migliorare il rapporto con la comunità locale sulla quale impatta la filiera in base alle carenze riscontrate con il questionario ed eventualmente dal sistema di segnalazioni.

6.4.2. Buone pratiche economiche

- 6.4.2.1.** **m:** L'organizzazione capofiliera definisce dei criteri per l'equo prezzo riconosciuto ai diversi operatori della filiera.
- 6.4.2.2.** **m:** L'organizzazione capofiliera condivide il prezzo equo e i criteri di definizione dello stesso con gli operatori della filiera.
- 6.4.2.3.** **m:** L'organizzazione capofiliera definisce dei criteri per l'equo prezzo riconosciuto ai fornitori di prodotto certificato ai sensi del presente standard.
- 6.4.2.4.** **m:** L'organizzazione capofiliera condivide il prezzo equo e i criteri di definizione dello stesso con i fornitori di prodotto certificato ai sensi del presente standard.

6.5. BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE

M: Il Bilancio di Sostenibilità è riferito all'intera filiera e contiene almeno:

- rapporto sugli gli indicatori ³⁴e sui requisiti previsti dallo standard³⁵
- esito verifiche ispettive/analisi;
- aree critiche;
- obiettivi di miglioramento;
- azioni/strumenti per il miglioramento.

³⁴ Nella comunicazione al pubblico della Carbon Footprint di prodotto, nel rispetto del principio di prudenza e trasparenza, stante il grado di evoluzione della ricerca scientifica in materia di assorbimenti di GHG, in particolare del vigneto, la Carbon Footprint verrà sempre comunicata al lordo degli assorbimenti del patrimonio arbustivo aziendale. Nella comunicazione al pubblico della WFP e CFP non potranno essere conteggiati eventuali Off-Set. Eventuali Off-Set potranno essere comunicati separatamente rispetto ai valori di CFP e WFP.

³⁵ Tale rapporto non è da intendersi specifico per ogni requisito ma può essere una sintesi degli stessi requisiti ed indicatori

6.6. REQUISITI MINIMI OBBLIGATORI PER GLI OPERATORI DELLA FILIERA

6.6.1. Requisiti obbligatori per azienda agricola di filiera

- 6.6.1.1. M: L'azienda agricola appartenente alla filiera ha sottoscritto e rispetta in tutte le sue parti l'accordo di filiera con il capofiliera.
- 6.6.1.2. M: Ogni azienda agricola della filiera è conforme al 100 % dei requisiti M in certificazione e successivamente ogni anno. Entro il terzo anno di validità del certificato del capofiliera ogni azienda agricola è conforme anche al 30 % tra tutti i requisiti m e al 10 % tra tutte le raccomandazioni in relazione alle buone pratiche agricole in allegato 3.
- 6.6.1.3. M: L'azienda agricola - con riferimento alla coltivazione di uva - registra e comunica al capofiliera annualmente i dati relativi a: energia, carburanti, fitofarmaci (tipo e quantità), concimi (tipo e quantità), consumi idrici, produzione di rifiuti, tipo di mezzi usati per il trasporto dell'uva dal cancello al cliente.
- 6.6.1.4. M: L'azienda agricola partecipa ai seminari e alle attività formative previste dal capofiliera.
- 6.6.1.5. M: L'azienda agricola è conforme a quanto dichiarato al capofiliera nell'ambito del suo sistema di gestione dei requisiti sociali e quindi circa il rispetto dei principali diritti dei lavoratori, l'applicazione per il personale di un CCNL, la libertà di associazione e il divieto al lavoro minorile.
- 6.6.1.6. M: L'azienda agricola applica le linee guida anti discriminazione nelle assunzioni concordate con l'azienda capofiliera.
- 6.6.1.7. M: L'azienda agricola adotta le azioni di miglioramento definite dal capofiliera a seguito dei risultati del questionario somministrato alla comunità locale.
- 6.6.1.8. M: L'azienda agricola conserva le valutazioni relative all'indicatore BIODIVERSITÀ e le rende disponibili al capofiliera e all'OdC.
- 6.6.1.9. m L'azienda agricola conosce e condivide i criteri di riconoscimento del prezzo equo concordati con l'organizzazione capofiliera.
- 6.6.1.10. M: L'azienda agricola identifica il prodotto in fase di spedizione all'operatore successivo secondo le modalità concordate con l'organizzazione capofiliera.
- 6.6.1.11. M: L'azienda agricola applica le procedure di identificazione e rintracciabilità stabilite dall'organizzazione capofiliera.
- 6.6.1.12. M: L'azienda agricola dichiara nei documenti di trasporto la conformità del prodotto allo standard.

6.6.2. Requisiti minimi obbligatori per cantina/imbottigliatore/condizionatore di filiera

- 6.6.2.1. M: L'azienda ha sottoscritto e rispetta in tutte le sue parti l'accordo di filiera con il capofiliera.
- 6.6.2.2. M: Ogni azienda aderente alla filiera è conforme al 100 % dei requisiti M in fase di certificazione e successivamente ogni anno. Entro il terzo anno di validità del certificato del capofiliera ogni azienda è conforme anche, al 30 % tra tutti i requisiti m e al 10 % tra tutte le raccomandazioni in relazione alle buone pratiche di lavorazione dell'allegato 4.
- 6.6.2.3. M: L'azienda registra e comunica al capofiliera annualmente i dati relativi al prodotto oggetto di certificazione (dato disaggregato): energia, carburanti,

consumi idrici, produzione di rifiuti, tipo di mezzi usati per il trasporto del vino/mosto dal cancello della cantina all'imbottigliatore.

- 6.6.2.4. **M:** L'azienda partecipa ai seminari e alle attività formative previste dal capofiliera.
- 6.6.2.5. **M:** L'azienda è conforme a quanto dichiarato al capofiliera in materia di sistema di gestione dei **requisiti_sociali** e rispetto dei principali diritti dei lavoratori, applicazione per il personale amministrativo e commerciale di CCNL, la libertà di associazione e il divieto al lavoro minorile.
- 6.6.2.6. **M:** L'azienda applica le linee guida anti discriminazione nelle assunzioni concordate con l'azienda capo filiera.
- 6.6.2.7. **M:** L'azienda adotta le azioni di miglioramento definite dal capofiliera a seguito dei risultati del questionario somministrato alla comunità locale.
- 6.6.2.8. **m:** L'azienda conosce e condivide i criteri di riconoscimento del prezzo equo concordati con l'azienda capofiliera.
- 6.6.2.9. **M:** L'azienda applica procedure di identificazione e rintracciabilità in grado di assicurare l'identificazione del prodotto di filiera in ogni fase (dalla accettazione alla spedizione del prodotto finito).
- 6.6.2.10. **M:** L'azienda applica procedure di rintracciabilità in grado di assicurare l'assenza di commistione fra prodotto di filiera e prodotto non di filiera.
- 6.6.2.11. **M:** L'azienda adotta procedure interne che portano al declassamento del prodotto nel caso di commistione del prodotto di filiera da prodotto non di filiera.
- 6.6.2.12. **M:** L'azienda identifica il prodotto in fase di spedizione all'operatore successivo secondo le modalità **concordate** con l'azienda capofiliera.
- 6.6.2.13. **M:** L'azienda dichiara nei documenti di trasporto la conformità del prodotto allo standard.
- 6.6.2.14. **M:** L'organizzazione definisce e applica un piano dei controlli analitici applicabile alle materie prime in ingresso alla cantina / sito di imbottigliamento-condizionamento e sui prodotti finiti volto ad assicurare e dimostrare la conformità ai requisiti igienico sanitari, di origine e genuinità delle materie prime e del prodotto finito.

6.7. DICHIARAZIONE DI SOSTENIBILITÀ

M: Il prodotto certificato che viene commercializzato sfuso dall'organizzazione capofiliera è sempre accompagnato dalla dichiarazione di sostenibilità. Tale dichiarazione di conformità deve contenere almeno:

- DDT di riferimento o fattura accompagnatoria;
- Natura della partita;
- Azienda fornitrice: ragione sociale ed indirizzo;
- Cliente;
- Codice identificativo della partita;
- Quantitativo/volume conferito;
- Anno di raccolta nel caso dell'uva, annata di produzione nel caso del vino;

- Risultati del calcolo di impronta carbonica (esprese in CO₂,eq per unità di prodotto³⁶) e l'anno a cui sono riferiti;
- Risultati del calcolo di impronta idrica³⁷ e l'anno a cui sono riferiti;
- Valori di biodiversità delle aziende agricole;
- Dichiarazione di conformità al presente standard;
- Riferimento alla certificazione (OdC, n.ro di Certificato, Standard di riferimento).

6.8. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

L'organizzazione è autorizzata a dichiarare “**PRODOTTO SOSTENIBILE**” esclusivamente il/i prodotto/i certificato/i. Tale dicitura potrà essere usata sul prodotto stesso, sul materiale accompagnatorio e sul materiale promozionale secondo quanto previsto dal regolamento uso logo di EQUALITAS.

7. DENOMINAZIONE PER LA SOSTENIBILITÀ (DPS)

7.1. ASSICURAZIONE QUALITÀ

- 7.1.1.** **M:** Il Consorzio di Tutela³⁸ definisce un sistema di gestione della sostenibilità economica, sociale, ambientale del territorio che recepisca tutti i punti del presente modulo.
- 7.1.2.** **M:** Tale sistema assicura nel tempo il mantenimento di tutti i requisiti previsti e la gestione di eventuali non conformità e reclami.
- 7.1.3.** **M:** il Consorzio di Tutela gestisce un elenco sistematicamente aggiornato delle aziende agricole della DO e delle superfici complessive oltre all'elenco delle aziende agricole aderenti al progetto di certificazione territoriale e le relative superfici.
- 7.1.4.** **M:** il Consorzio di Tutela gestisce un sistema informativo centralizzato volto a raccogliere i dati essenziali relativi a tutte le aziende agricole aderenti e a tutti gli indicatori e requisiti previsti dallo standard.
- 7.1.5.** **M:** Il Consorzio di Tutela monitora periodicamente anche attraverso verifiche ispettive e controlli analitici, i criteri di sostenibilità definiti dallo standard e registra i risultati allo scopo di poterne valutare i miglioramenti.³⁹
- 7.1.6.** **M:** Le verifiche ispettive interne (autocontrollo) presso le aziende agricole aderenti al progetto di certificazione territoriale sono effettuate dal Consorzio di tutela con frequenza annuale pari almeno a:

³⁶ Per un quintale di uva nel caso dell'azienda agricola, un litro nel caso del vino/mosto e 0,75 litri per il vino imbottigliato, compreso il packaging.

³⁷ Vedi allegato 6 per le unità funzionali e le unità di misura in funzione dello specifico impatto.

³⁸ Riconosciuti dal MIPAAF

³⁹ La verifica del quaderno di campagna può esser effettuata anche off site attraverso valutazione documentale dei quaderni di campagna o attraverso visura degli stessi via web se esiste un sistema informatico centralizzato

- 100 % delle aziende agricole aderenti per il primo anno e successivamente con frequenza al minimo pari alla radice quadrata delle aziende agricole aderenti ogni anno;
- sede del Consorzio.

7.1.7. M: Sulla base dell'esito dell'autocontrollo e degli esiti delle verifiche di parte terza il Consorzio di Tutela definisce e adotta azioni di miglioramento rispetto a tutte le tematiche previste dal presente standard.

7.2. BUONE PRATICHE AGRICOLE

- 7.2.1. M:** il Consorzio di Tutela definisce, promuove e fa applicare un protocollo viticolo indirizzato a minimizzare l'impatto sull'ambiente e sull'uomo. Il protocollo viticolo deve coprire i requisiti definiti dall'allegato 3 dello standard Equalitas per le aziende agricole.
- 7.2.2. M:** il protocollo viticolo fornisce indicazioni rispetto ai trattamenti effettuabili nell'ottica della riduzione dell'impatto sulla salute dell'uomo e sull'ambiente, con indicazioni circa le modalità di gestione dei trattamenti volti a ridurre deriva e dispersione.
- 7.2.3. M:** il consorzio acquisisce evidenza che tutte le aziende agricole effettuino la taratura dei mezzi tecnici allo scopo di ridurre sprechi e dispersione di fitofarmaci.
- 7.2.4. M:** il Consorzio di Tutela si impegna a definire strumenti per supportare le imprese fornendo informazioni / indicazioni atte alla migliore gestione delle aziende agricole (es. supporto per la difesa, miglioramento della biodiversità, piani di irrigazione, piani di concimazione, maturazione uve, smaltimento rifiuti) sulla base di indagini condotte sul territorio e in base alle istanze raccolte.
- 7.2.5. M:** Il Consorzio di Tutela qualifica e mantiene la qualifica dei soli operatori agricoli che rispettano i requisiti previsti dall'allegato 3 e le modalità di coltivazione definite nel protocollo viticolo.
- 7.2.6. M:** Il Consorzio di Tutela supporta programmi / iniziative di conservazione della biodiversità.

7.3. BUONE PRATICHE SOCIO-ECONOMICHE

7.3.1. Lavoratori

- 7.3.1.1. M:** Il Consorzio di Tutela definisce un **codice etico** per il rispetto dei diritti dei lavoratori e per la sicurezza sui luoghi di lavoro.
- 7.3.1.2. M:** Il Consorzio di Tutela definisce un sistema di gestione finalizzato alla verifica del rispetto del codice etico.
- 7.3.1.3. M:** Il Consorzio di tutela mette a disposizione dei propri dipendenti e di quelli delle aziende agricole aderenti al progetto, strumenti di segnalazione di irregolarità connesse ai contratti di lavoro e alla sicurezza sui luoghi di lavoro.
- 7.3.1.4. M:** Il Consorzio di Tutela archivia le comunicazioni ricevute dai lavoratori oppure da loro rappresentanti e documenta le azioni adottate in caso di violazioni del codice etico⁴⁰.

7.3.2. Buone pratiche economiche

⁴⁰ Esempio: attivazione di un numero verde interno, attivazione organo di vigilanza (ai sensi della 231), dimostrazione di trasparenza nel far vedere le contestazioni ricevute dai lavoratori/dai loro sindacati-associazioni.

- 7.3.2.1.** **M:** Il Consorzio di tutela definisce un sistema volto a valutare la **redditività economica** delle aziende agricole del territorio.
- 7.3.2.2.** **M:** Sulla base dei dati di redditività il Consorzio di Tutela elabora valutazioni sui rischi economici di medio termine valutando anche il mutamento degli scenari economici generali e del comparto.
- 7.3.2.3.** **M:** Il Consorzio di Tutela monitora e rende disponibili i dati economici relativi agli investimenti effettuati in materia di sostenibilità da parte delle imprese aderenti al progetto.
- 7.3.2.4.** **M:** il Consorzio di Tutela adotta iniziative finalizzate a favorire e promuovere l'occupazione sul territorio e stimolare la sua crescita economica. Il Consorzio di tutela definisce ed adotta inoltre un sistema di monitoraggio dell'occupazione nelle aziende aderenti al progetto (e laddove possibile di tutte le aziende della DO) e del mercato del lavoro di riferimento, finalizzato a migliorarne le condizioni di accesso ai giovani ed al contempo la competitività di lungo termine delle imprese coinvolte, attraverso anche l'analisi delle relazioni tra carriere e percorsi formativi ed il confronto con le politiche sociali locali.

7.3.3. Formazione

- 7.3.3.1.** **M:** Il Consorzio di tutela prevede un **piano permanente** o corsi di formazione del personale (proprio e delle aziende agricole aderenti al progetto oltre che delle aziende agricole del Consorzio nella loro totalità) mirato ad aumentare la comprensione, la consapevolezza e la competenza sui temi trattati all'interno di questo standard.

7.3.4. Relazioni con il territorio e la comunità locale

- 7.3.4.1.** **M:** Il Consorzio di tutela definisce un **modello di relazioni con il territorio** volto a favorire buone relazioni con la comunità al fine di promuovere e far comprendere le operazioni di sostenibilità adottate.
- 7.3.4.2.** **M:** il Consorzio Di Tutela organizza almeno un incontro / anno con gli stakeholder pubblici / privati allo scopo di valutare lo stato di applicazione dello standard e definire / concordare le azioni di miglioramento.
- 7.3.4.3.** **M:** Il Consorzio di Tutela organizza **attività seminariali / formative / visite guidate** rivolte ai cittadini e alle aziende agricole allo scopo di diffondere cultura in materia di sostenibilità e di coinvolgere anche la cittadinanza rispetto alle iniziative consortili.
- 7.3.4.4.** **m:** Il Consorzio di Tutela mette a disposizione dei residenti nel territorio della sua DO un modulo, reperibile anche on line, per eventuali comunicazioni di reclami e suggerimenti.
- 7.3.4.5.** **R:** Il Consorzio di Tutela adotta **misure volte a migliorare** il rapporto con la sua comunità di riferimento in base alle carenze riscontrate negli incontri con gli stakeholders e raccolte dai sistemi di segnalazione. L'archivio delle segnalazioni viene messo a disposizione per le verifiche del presente standard.
- 7.3.4.6.** **R:** Il Consorzio di Tutela adotta e verifica un piano – eventualmente redatto dalla Strada del Vino di riferimento per la DO – che definisce le modalità di accoglienza dei visitatori presso le cantine, anche con particolare riferimento ai gruppi di visitatori accolti a fini didattici ed ai disabili.

7.4. BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE

7.4.1. Politica di comunicazione

- 7.4.1.1. M: Il Consorzio di Tutela formalizza una politica di comunicazione documentata volta a definire le regole per garantire una comunicazione dimostrabile, verificata e trasparente sulle tematiche della sostenibilità.
- 7.4.1.2. m: La procedura di gestione della comunicazione prevede almeno:
- richiamo esplicito alla diligenza professionale del comunicatore (sia che si tratti di una struttura interna all'azienda sia che si tratti di una società esterna);
 - disponibilità di evidenze oggettive a supporto dei requisiti comunicati;
 - utilizzo della comunicazione in materia di sostenibilità solo previa approvazione della stessa da parte di Equalitas.
- 7.4.1.3. R: La procedura di gestione della comunicazione prevede almeno la progettazione della comunicazione⁴¹ (tipologia, modalità, responsabilità, contenuti);

7.4.2. Bilancio di Sostenibilità

- 7.4.2.1. M: Il Consorzio di Tutela redige un Bilancio di sostenibilità annuale - che ha lo scopo di rendicontare le attività svolte in materia di sostenibilità, gli obiettivi raggiunti ed i miglioramenti programmati.
- 7.4.2.2. M: Il Bilancio di Sostenibilità contiene almeno:
- rapporto su Buone Pratiche e Indicatori previsti dallo standard;
 - esito verifiche ispettive effettuate in autocontrollo e da parte di OdC;
 - aree critiche;
 - obiettivi di miglioramento;
 - piano di miglioramento.
- 7.4.2.3. M: Il Bilancio di Sostenibilità è reso disponibile a tutte le parti interessate.
- 7.4.2.4. m: È presente un sistema di dialogo e di interazione con gli stakeholder relativo alle informazioni contenute nel Bilancio stesso.
- 7.4.2.5. R: Il Consorzio di Tutela redige il bilancio di sostenibilità secondo le linee guida GRI (Global Reporting Iniziative) o GBS (Gruppo Bilancio Sociale).

7.5. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Il Consorzio di Tutela è autorizzato a utilizzare il marchio “DENOMINAZIONE PER LA SOSTENIBILITÀ” nelle forme previste dal Regolamento di Certificazione e dal regolamento Uso Logo.

7.6. INDICATORI DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

7.6.1. Biodiversità

- 7.6.1.1. M: il Consorzio misura annualmente il livello di biodiversità nell'acqua, nell'aria e nel suolo utilizzando la metodologia Biodiversity Friend⁴² sulla

⁴¹ Nel caso in cui le comunicazioni/pubblicità (es. spot pubblicitari) che per loro natura sono sintetiche non riescano ad essere sufficientemente chiare o lascino dubbi di interpretazione, devono essere spiegate in modo più dettagliato in un apposito spazio all'interno del Punto vendita e/o nel sito Web Aziendale in modo da dare la massima trasparenza e conoscenza ai consumatori.

superficie agricola delle aziende agricole aderenti al progetto. Vengono considerate valide le valutazioni effettuate per aree omogenee dal punto di vista pedologico e culturale, quindi non necessariamente in ciascun vigneto.

Gli indici di biodiversità vengono valutati nel modo seguente:

- indice di biodiversità del suolo (IBS-bf) sulla superficie di vigneto
- indice di biodiversità acquatica (IBA-bf) su tutta la superficie aziendale
- indice di biodiversità lichenica aria (IBL-bf) su tutta la superficie aziendale.

7.6.2. Energia

- 7.6.2.1.** **M:** il Consorzio di Tutela raccoglie i dati relativi ai consumi diretti di energia delle aziende coinvolte nel progetto.
- 7.6.2.2.** **m:** sulla base dei dati raccolti il consorzio definisce obiettivi di miglioramento.

7.6.3. Acqua

- 7.6.3.1.** **M :** il Consorzio di Tutela raccoglie i dati relativi ai consumi diretti di acqua delle aziende coinvolte nel progetto.
- 7.6.3.2.** **m:** sulla base dei dati raccolti il consorzio definisce obiettivi di miglioramento.

7.6.4. Rifiuti

- 7.6.4.1.** **M :** il Consorzio di Tutela raccoglie i dati relativi alla quantità di rifiuti prodotti delle aziende coinvolte nel progetto.
- 7.6.4.2.** **m:** sulla base dei dati raccolti il consorzio definisce obiettivi di miglioramento.

7.6.5. Fitofarmaci

- 7.6.5.1.** **M :** il Consorzio di Tutela raccoglie i dati relativi alla quantità di fitofarmaci utilizzati dalle aziende coinvolte nel progetto.
- 7.6.5.2.** **m:** sulla base dei dati raccolti il consorzio definisce obiettivi di miglioramento.

7.6.6. Concimi

- 7.6.6.1.** **M :** il Consorzio di Tutela raccoglie i dati relativi alla quantità di concimi utilizzati dalle aziende coinvolte nel progetto.
- 7.6.6.2.** **m:** sulla base dei dati raccolti il consorzio definisce obiettivi di miglioramento.

7.6.7. Stima di CFP e WFP

- 7.6.7.1.** **M :** il Consorzio di Tutela stima con cadenza almeno biennale una CFP ed una WFP media delle aziende aderenti al progetto secondo i criteri definiti dal modulo Organizzazione sostenibile e ne divulga il risultato.
- 7.6.7.2.** **m:** sulla base dei dati il consorzio definisce obiettivi di miglioramento

⁴² Vedi nota 7.

8. ELENCO ALLEGATI

Allegato 1 - Impronta carbonica aziendale

Allegato 2 - Impronta idrica aziendale

Allegato 3 - Buone pratiche agricole delle aziende di filiera

Allegato 4 - Buone pratiche di cantina e di imbottigliamento/condizionamento delle aziende di filiera

Allegato 5 - Impronta carbonica di prodotto

Allegato 6 - Impronta idrica di prodotto

Allegato 1 - Impronta carbonica aziendale

L'analisi di carbon footprint aziendale (o propriamente detta inventario GHG aziendale) viene riportata in un'apposita relazione tecnica. I dati valutati per il calcolo della carbon footprint si riferiscono all'anno precedente. Le emissioni sono espresse in termini di tonnellate di CO₂,eq.

L'orizzonte temporale di riferimento per i fattori di conversione è di 100 anni (GWP 100).

I confini dell'analisi (boundary) devono riguardare tutti i processi aziendali senza alcuna esclusione ammessa. Sono ammesse solo le seguenti deroghe:

- nel caso delle aziende agricole che si certificano OS e che coltivano uva e altri prodotti agricoli la certificazione corporate può riguardare esclusivamente la produzione di uva;
- nel caso delle cantine che si certificano OS e che trasformano uva e altri prodotti la certificazione corporate può riguardare esclusivamente la produzione di prodotti vitivinicoli;
- nel caso delle strutture di imbottigliamento/condizionamento che si certificano OS e che imbottiglano/condizionano vino e altri prodotti la certificazione corporate può riguardare esclusivamente il confezionamento di vino;
- i gruppi di produttori possono coinvolgere nella certificazione tutte o parte le aziende associate o solo i processi di trasformazione direttamente gestiti.

Nei succitati casi il certificato di conformità OS – e la conseguente comunicazione - deve evidenziare la limitazione rispetto all'applicazione.

La qualità dei dati deve essere coerente con lo standard scelto come riferimento laddove adottato. Quest'ultimo riferimento deve essere indicato nella relazione tecnica stessa.

Tra le fonti di emissione e assorbimento devono essere contabilizzate obbligatoriamente almeno le seguenti categorie, anche se affidate in outsourcing. Le categorie adottate nel primo anno di calcolo dovranno comunque essere tutte contabilizzate negli anni successivi.

Area Campagna

- Energia elettrica, energia termica e carburanti;
- Fitofarmaci;
- Concimi;
- Rifiuti;
- Stoccaggi di carbonio da fotosintesi (solo per aree gestite ed al contempo strumentali al processo) e da variazioni d'uso del suolo;
- Trasporto su acquisti.

Area Cantina

- Energia elettrica, energia termica e carburanti;
- MATERIE PRIME: uve, mosti, vini sfusi;
- Coadiuvanti tecnologici/additivi/lieviti per tutti i prodotti aziendali (limitatamente ai prodotti vitivinicoli);
- Rifiuti;
- Gas e fluidi refrigeranti;
- Trasporto su acquisti.

Area Imbottigliamento/Condizionamento

- Energia elettrica, energia termica e carburanti;

- MATERIE PRIME: prodotti vitivinicoli sfusi;
- Packaging primario e secondario, coadiuvanti tecnologici/additivi/lieviti per tutti i prodotti aziendali (limitatamente ai prodotti vitivinicoli);
- Rifiuti;
- Gas e fluidi refrigeranti;
- Trasporto su acquisti.

I dati devono essere, laddove possibile, primari, ovvero ottenuti da misurazioni aziendali. I fattori di emissione provengono preferibilmente da database riconosciuti e aggiornati e se non disponibili anche da fonti bibliografiche.⁴³

Il fattore di emissione della biomassa legnosa di scarto (e delle fonti rinnovabili in generale) relativamente alla CO₂ deve tener conto anche delle fasi di produzione e trasporto e non solo della fase di combustione e deve essere preso da database riconosciuti e aggiornati (e.g. Ecoinvent).

Il metodo impiegato deve tenere almeno conto dei gas serra CO₂, CH₄, N₂O, secondo il riferimento proposto dall'IPCC (*Intergovernmental Panel on Climate Change*) nell'ultima versione disponibile e i relativi fattori di conversione/GWP (*Global Warming Potential*).

Relativamente alle emissioni di N₂O del suolo, la metodologia IPCC costituisce un modo appropriato per tenerne conto, anche per quanto riguarda le emissioni di N₂O dette «dirette» o «indirette». In merito agli altri gas serra (HFC/PFC/SF₆) va valutata la significatività in termini emissivi, con riferimento ai fattori di conversione alla CO₂ riportati nell'ultima versione della linea guida IPCC sugli inventari nazionali GHG.

In caso di cambio d'uso del suolo (LUC, Land Use Change), sono da conteggiare le relative emissioni, secondo la metodologia indicata nell'IPCC.

In materia di assorbimenti è possibile prendere come riferimento, in assenza di altri studi più specifici, un valore di 0,7 KgCO₂/pianta, considerando che tale valore si riferisca a 30 anni di vita della stessa.

Si deve scegliere uno dei due approcci:

- si escludono emissioni/rimozioni del ciclo breve del carbonio (e.g. potature, fermentazione del vino), oppure
- se si dispone di dati di misura dei flussi di carbonio della pianta (e.g. tramite eddy covariance), allora si considerano tutte queste emissioni e rimozioni.

Le attrezzature e gli impianti non sono da considerare ai fini del calcolo delle emissioni GHG.

Il cut-off deve essere dell'1% con riferimento agli elementi sotto il controllo dell'organizzazione che esegue il calcolo. Eventuali esclusioni vanno giustificate e documentate.

L'allocazione tra prodotti e co-prodotti deve seguire anzitutto un criterio di massa.

I dati della Carbon Footprint di organizzazione dovranno essere rappresentati nella relazione tecnica secondo la suddivisione seguente (Tabella 1.1).

Tabella 1.1: Rappresentazione dati Carbon Footprint aziendale.

⁴³ Ad esempio, nel caso di una cantina che non ha anche la produzione primaria, l'uva è da considerarsi dato secondario perché nel caso di certificazione OS vengono misurati i quantitativi di uva e moltiplicati per il fattore di caratterizzazione opportuno, ma non vengono misurati i consumi di fitofarmaci, concimi, ecc a livello di fase agricola. Al contrario, se la cantina ha anche la fase agricola utilizzerà anche per l'uva dati primari (in analogia a quanto indicato in Tabella 2.2 per l'impronta idrica).



EQUALITAS

REV_000_20170125

Area	Flusso di riferimento	Indice di prodotto
Campagna	Totale dei q di uva raccolti e idonei alla lavorazione	1 q di uva raccolta e idonea alla lavorazione nell'anno in esame
Cantina	Total l di vino sfuso/mosto prodotto e idoneo alla vendita/imbottigliamento	1 l di vino sfuso/mosto prodotto e idoneo alla vendita/imbottigliamento
Imbottigliamento/ Condizionamento	Totale l confezionati e pronti alla vendita	0,75l di vino confezionato e pronto alla vendita

Allegato 2 – Impronta idrica aziendale

L’analisi della Water Footprint Aziendale (detta anche di organizzazione) viene riportata in un’apposita relazione tecnica redatta secondo i requisiti dello standard ISO 14046. I dati valutati per il calcolo della Water Footprint si riferiscono all’anno precedente. I risultati della Water Footprint dovranno essere presentati nella forma di un profilo di indicatori (salvo la dimostrazione della non significatività di una o più categorie di impatto sulla risorsa idrica come previsto dallo standard ISO 14046) prendendo in considerazione le categorie di impatto così come previsto in Tabella 2.1.

Tabella 2.1: Categorie di impatto per l’analisi della Water Footprint di organizzazione.

Categoria di Impatto	Metodo di valutazione	Unità di Misura	Possibili Hot-spot
Water Scarcity	Pfister et al. (2009)*	m^3_{eq}	Fase Agricola
Acquatic acidification	Impact 2002 + (Jolliet et al., 2005)	kg SO ₂ _{eq}	Packaging, Consumo combustibili fossili
Aquatic ecotoxicity	Ecotox (Hauschild et al., 2008)**	CTUe	Fertilizzanti (chimici e naturali)
Human Toxicity	Ecotox (Hauschild et al., 2008)**	CTUh	Fertilizzanti (chimici e naturali)
Acquatic eutrophication	Recipe (Goedkoop et al., 2013)**	kg P _{eq}	Fertilizzanti (chimici e naturali)

*Questo metodo presenta valori di scarsità media annua che afferiscono a diverse aree geografiche. Si raccomanda per il futuro di utilizzare il metodo di water scarcity attualmente in fase di sviluppo presso il WULCA dell’UNEP (www.wulca-waterlca.org) che renderà disponibili valori con una scala temporale di maggior dettaglio (mensile).

** metodo consigliato dall’Unione Europea (ILCD Handbook Recommendations for Life Cycle Impact Assessment in the European context)

I confini dell’analisi (boundary) devono riguardare tutti i processi aziendali senza alcuna esclusione ammessa. Sono ammesse solo le seguenti deroghe:

- nel caso delle aziende agricole che si certificano OS e che coltivano uva e altri prodotti agricoli la certificazione corporate può riguardare esclusivamente la produzione di uva;
- nel caso delle cantine che si certificano OS e che trasformano uva e altri prodotti la certificazione corporate può riguardare esclusivamente la produzione di prodotti vitivinicoli;
- nel caso delle strutture di imbottigliamento/condizionamento che si certificano OS e che imbottigliono/condizionano vino e altri prodotti la certificazione corporate può riguardare esclusivamente il confezionamento di vino;
- i gruppi di produttori possono coinvolgere nella certificazione tutte o parte le aziende associate o solo i processi di trasformazione direttamente gestiti.

Nei succitati casi il certificato di conformità OS deve evidenziare la limitazione rispetto alla sua applicazione. I confini organizzativi dovranno essere comunque descritti in conformità allo standard ISO 14046:2014.

La qualità dei dati deve essere considerata e dichiarata secondo quanto previsto dallo standard ISO 14046:2014. Quest'ultimo riferimento deve essere indicato nella relazione tecnica stessa.

Tra le diverse unità di processo dovranno essere considerati almeno i seguenti flussi (elementari, di materia e/o energia) in input e output ai processi rispettando inoltre i requisiti minimi (tipologia) sull'origine dato come riportato nella seguente tabella (Tabella 2.2).

Tabella 2.2: Flussi e requisiti minimi della qualità dei dati per le diverse aree.

AREA CAMPAGNA	
Flusso	Requisito minimo origine del dato
Energia e combustibili (quantità e fonte);	Dato primario
Acqua in input ai processi: <ul style="list-style-type: none"> ○ Origine: superficiale, da pozzo, piovana; ○ Aspetti geografici (luogo di prelievo ed utilizzo) ○ Aspetti temporali (input mensili e medie annue) ○ Quantità; ○ Parametri qualitativi; 	Dato primario
Rifiuti (quantitativi, tipologia e destinazione a fine vita)	Dato primario
Acqua in output ai processi <ul style="list-style-type: none"> ○ Destinazione: scarico superficiale, a terra, fognatura; ○ Quantità; ○ Parametri qualitativi 	Dato primario
Fitofarmaci (Quantità e tipologia)	Dato primario
Concimi/fertilizzanti (quantità e tipologia: naturali o chimici, informazioni riguardanti la tipologia – e.g. a base di N o P-),	Dato primario
Evapotraspirazione di riferimento (ET0);	Dato secondario
Evapotraspirazione della pianta (ETc);	Dato secondario
Informazioni sulla tipologia irrigua (e.g. a goccia);	Dato primario
Informazioni sulla tipologia di terreno;	Dato secondario
Trasporti su acquisti (tipologia mezzi/distanza media);	Dato primario
Stime emissioni in aria e al suolo da utilizzo concimi/fertilizzanti (tipologia e quantitativo);	Dato secondario
Quantitativi di uva prodotta ed idonea alla lavorazione.	Dato primario

AREA CANTINA	
Flusso	Requisito minimo origine del dato
Energia e combustibili (quantità e fonte);	Dato primario
Materie prime in input: uve, mosti, vini sfusi (quantitativi e origine);	Dato secondario (ad eccezione delle strutture che hanno anche il processo di produzione primaria)
Acqua in input ai processi: <ul style="list-style-type: none"> ○ Origine: superficiale, da pozzo, piovana; ○ Aspetti geografici (luogo di prelievo ed utilizzo) ○ Aspetti temporali (input mensili e medie annue) ○ Quantità; ○ Parametri qualitativi; 	Dato primario
Acqua in output ai processi <ul style="list-style-type: none"> ○ Destinazione: scarico superficiale, a terra, fognatura; ○ Quantità; ○ Parametri qualitativi 	Dato primario
Coadiuvanti tecnologici/additivi/lieviti per tutti i prodotti aziendali (quantitativi, tipologia, origine),	Dato primario
Rifiuti (quantitativi, tipologia e destinazione a fine vita),	Dato primario
Trasporti su acquisti (tipologia mezzi/distanza media);	Dato primario

AREA IMBOTTIGLIAMENTO/CONDIZIONAMENTO	
Flusso	Requisito minimo origine del dato
Energia e combustibili (quantità e fonte),	Dato primario
Materie prime in input: uve, mosti, vini sfusi (quantitativi e origine)	Dato secondario (ad eccezione delle strutture che hanno anche il processo di produzione primaria e/o di cantina)
Acqua in input ai processi: <ul style="list-style-type: none"> ○ Origine: superficiale, da pozzo, piovana; ○ Aspetti geografici (luogo di prelievo ed utilizzo) ○ Aspetti temporali (input mensili e medie annue) ○ Quantità; ○ Parametri qualitativi; 	Dato primario
Acqua in output ai processi <ul style="list-style-type: none"> ○ Destinazione: scarico superficiale, a terra, fognatura; ○ Quantità; 	Dato primario

○ Parametri qualitativi	
Packaging primario e secondario (quantitativi e tipologia),	Dato primario
Coadiuvanti tecnologici/additivi/lieviti per tutti i prodotti aziendali (quantitativi e tipologia, origine),	Dato primario
Rifiuti (quantitativi, tipologia e destinazione a fine vita),	Dato primario
Trasporti su acquisti (tipologia mezzi/distanza media);	Dato primario

Per dati primari si intendono quelli ottenuti da misurazioni dirette sui processi aziendali (e.g. quantitativo di kWh di energia elettrica consumata riportata in bolletta). Per dati secondari si intendono dati presi preferibilmente da database riconosciuti e aggiornati e se non disponibili anche da fonti bibliografiche riconosciute⁴⁴.

Le attrezzature e gli impianti (infrastrutture) non sono da considerare ai fini del calcolo della Water Footprint.

Il cut-off deve essere dell'1% con riferimento agli elementi sotto il controllo dell'organizzazione che esegue il calcolo. Eventuali esclusioni vanno giustificate e documentate.

L'allocazione tra prodotti e co-prodotti, se non può essere evitata, deve seguire anzitutto un criterio di massa.

I dati della Water Footprint di organizzazione dovranno essere rappresentati nella relazione tecnica secondo la suddivisione seguente (Tabella 2.3).

Tabella 2.3: Rappresentazione dati Water Footprint aziendale.

Area	Flusso di riferimento	Indice di prodotto
Campagna	Totale dei q di uva raccolti e acquistati e idonei alla lavorazione	1 q di uva idonea alla lavorazione nell'anno in esame
Cantina	Total l di vino sfuso/mosto prodotto e e acquistato e idoneo alla vendita/imbottigliamento	1 l di vino sfuso/mosto idoneo alla vendita/imbottigliamento
Imbottigliamento/Condizionamento	Totale l confezionati e pronti alla vendita	0,75l di vino confezionato e pronto alla vendita

Nell'eventualità l'organizzazione voglia attuare comunicazione dei risultati dello studio, questi dovranno essere riportati solo a livello di impatto e non di inventario.

⁴⁴ Ad esempio, nel caso di una cantina che non ha anche la produzione primaria, l'uva è da considerarsi dato secondario perché nel caso di certificazione OS vengono misurati i quantitativi di uva e moltiplicati per il fattore di caratterizzazione opportuno, ma non vengono misurati i consumi di fitofarmaci, concimi, ecc a livello di fase agricola. Al contrario, se la cantina ha anche la fase agricola utilizzerà anche per l'uva dati primari.

Allegato 3 – Buone pratiche agricole nel vigneto delle aziende di filiera

1. Gestione del suolo

- 1.1. **M:** Nell'interfila non sono ammessi interventi diserbanti.
- 1.2. **m:** L'azienda agricola adotta tecniche di gestione del suolo conservative e poco dispendiose in termini energetici.
- 1.3. **m:** L'azienda agricola realizza l'inerbimento dell'interfila, che può essere permanente o temporaneo⁴⁵, spontaneo oppure artificiale.
- 1.4. **R:** L'inerbimento è effettuato in funzione della tipologia del terreno, della giacitura, dei rischi di erosione e delle condizioni climatiche dell'area.

2. Gestione della fertilità

- 2.1. **M:** L'azienda agricola (o l'organizzazione richiedente) definisce il piano di concimazione annuale - che definisce le quantità e le modalità di somministrazione dei principali elementi fertilizzanti – in base all'analisi visiva dello stato vegeto-produttivo del vigneto, all'analisi del terreno e all'analisi fogliare.
- 2.2. **M:** L'azienda agricola (o l'organizzazione richiedente) esegue l'analisi fogliare al primo anno di adesione e successivamente con frequenza almeno triennale. Le analisi non sono obbligatorie per superfici aziendali inferiori ai 5000 m². Vengono considerate valide le analisi effettuate per aree omogenee dal punto di vista pedologico e culturale, quindi non necessariamente in ciascun vigneto.
- 2.3. **M:** L'azienda agricola (o l'organizzazione richiedente) esegue l'analisi del terreno al primo anno di adesione (al minimo tessitura, reazione, capacità di scambio cationico, potassio scambiabile, sostanza organica) e successivamente almeno ogni quattro anni (al minimo potassio scambiabile e sostanza organica). Le analisi non sono obbligatorie per superfici aziendali inferiori ai 5000 m². Vengono considerate valide le analisi effettuate per aree omogenee dal punto di vista pedologico e culturale, quindi non necessariamente in ciascun vigneto.
- 2.4. **M:** L'azienda agricola fraziona la quota azotata, se superiore a 60 kg/ha, in almeno due interventi ad eccezione dei concimi a lenta cessione di azoto.

3. Irrigazione

- 3.1. **M:** L'azienda agricola definisce e applica un piano irriguo basato sul bilancio idrico volto a prevenire condizioni negative di stress alle viti con ridotti volumi irrigui.
- 3.2. **M:** Il piano di gestione dell'acqua è realizzato da un tecnico qualificato.
- 3.3. **M:** L'azienda agricola registra su apposite "schede irrigue":
 - a) date e volumi di irrigazione (per sistemi di irrigazione "microirrigui" e per le sole aziende di superficie aziendale inferiore ad 1 ha, è sufficiente riportare il volume per l'intero ciclo culturale e l'indicazione delle date di inizio e fine irrigazione);
 - b) le piogge, con dati ricavabili da pluviometro o da capannina meteorologica, oppure disporre di dati forniti dal Servizio Meteorologico di riferimento.
- 3.4. **m:** L'azienda agricola (o l'organizzazione richiedente) definisce la necessità dell'intervento irriguo almeno in base alla valutazione visiva (formalizzata) dello stato idrico del vigneto.

⁴⁵ Inerbimento permanente: quando è sempre presente la coltura erbacea di copertura che viene regolarmente trinciata; Inerbimento temporaneo: la coltura erbacea di copertura è presente nei mesi autunnali vernini e interrata (sovescio) o rotta (erpice a dischi o altra lavorazione superficiale) nei mesi primaverili estivi.

- 3.5. **R:** La necessità dell'intervento irriguo è definita, oltre che in base alla valutazione visiva dello stato idrico del vigneto, anche in base al *bilancio idrico*⁴⁶ validato da misure strumentali.
- 3.6. **R:** Vengono privilegiati gli impianti a micro portata, con conseguente possibilità di praticare la fertirrigazione.

4. Gestione della pianta

- 4.1. **R:** E' predisposto ed attuato, per ciascun vigneto, un piano di gestione della pianta che includa i seguenti elementi: produzione attesa, carica di gemme, criteri per gli interventi di cimatura, sfogliatura, diradamento dei grappoli.
- 4.2. **R:** La carica di gemme lasciate in seguito alla potatura invernale tiene conto della percentuale di germogliamento, della fertilità delle gemme e del peso medio del grappolo atteso.
- 4.3. **R:** Gli interventi di diradamento dei grappoli vengono realizzati successivamente alla stima del rapporto superficie fogliare/produzione.

5. Gestione della difesa

- 5.1. **M:** L'azienda agricola attua la protezione della coltura utilizzando nella minore quantità possibile⁴⁷ i prodotti fitosanitari, scegliendo comunque quelli a minore impatto verso l'uomo, l'agroecosistema e di sufficiente efficacia.
- 5.2. **M:** L'azienda agricola adotta tecniche di difesa integrata, per le diverse avversità, scegliendo fra i principi attivi riportati nelle "Norme tecniche per la difesa fitosanitaria ed il controllo delle infestanti" delle Regioni di appartenenza, rispettando le note e limitazioni d'uso o dai principi attivi ammessi in agricoltura biologica⁴⁸.
- 5.3. **M:** L'azienda agricola adotta sistemi di monitoraggio delle malattie/parassiti.
- 5.4. **M:** L'azienda agricola motiva la scelta degli interventi e la scelta dei principi attivi più adatti con i risultati del monitoraggio e/o dai risultati dei modelli previsionali.
- 5.5. **m:** L'organizzazione non utilizza – se pur ammessi dalle "Norme tecniche per la difesa fitosanitaria ed il controllo delle infestanti" delle Regioni di appartenenza – fitofarmaci pericolosi per l'uomo in generale e l'operatore in particolare, sia nel momento del trattamento, sia nell'esposizione a piccole dosi nel tempo (es. per il viticoltore al lavoro successivo nel vigneto). Sono esclusi i prodotti appartenenti alle seguenti classi di pericolo e relative indicazioni di pericolo:
 - H340 Può provocare alterazioni genetiche.
 - H341 Sospettato di provocare alterazioni genetiche
 - H350 Può provocare il cancro
 - H351 Sospettato di provocare il cancro
 - H360 Può nuocere alla fertilità o al feto
 - H361 Sospettato di nuocere alla fertilità o al feto
 - H362 Può essere nocivo per i lattanti allattati al seno

⁴⁶ Bilancio idrico: Il bilancio idrico dovrebbe essere tenuto a passo giornaliero nel corso di tutta la stagione vegetativa mediante la stima dei seguenti dati.

- Costanti idrologiche del suolo: capacità di campo, punto di appassimento, riserva utile.
- Evapotraspirazione potenziale giornaliera.
- Coefficiente colturale e conseguente calcolo dell'evapotraspirazione reale.
- Precipitazioni totali e utili.

⁴⁷ Minor quantità possibile: riduzione del numero dei trattamenti, attrezzature di distribuzione in grado ridurre le quantità distribuite.

⁴⁸ Questo requisito si ritiene ottemperato automaticamente nel caso di aziende certificate BIO o produzione integrata.

- H370 Provoca danni agli organi
 - H371 Può provocare danni agli organi
- 5.6.** **m:** L'azienda agricola adotta sistemi per la previsione dello sviluppo epidemiologico dei parassiti.
- 5.7.** **m:** L'azienda agricola adotta tecniche sostenibili per lo smaltimento e la gestione delle acque di lavaggio di macchinari e attrezzature utilizzate per i trattamenti.
- 5.8.** **R:** l'azienda agricola adotta pratiche di gestione del vigneto efficaci a prevenire attacchi parassitari tenendo conto degli equilibri ecosistemici.
- 5.9.** **R:** L'azienda agricola adotta tunnel sprayers che consentono il recupero delle miscele e/o ugelli antideriva.
- 5.10.** **R:** L'azienda agricola adotta un piano di gestione delle acque di lavaggio delle attrezzature per la difesa volto a eliminare l'inquinamento puntiforme.

6. Gestione della vendemmia

- 6.1.** **M:** L'azienda agricola (o l'organizzazione richiedente) stabilisce il momento della raccolta sulla base del raggiungimento di valori minimi degli indici di maturazione fissati per tipologia di uva o dai disciplinari di produzione di riferimento per le diverse zone vociate. Gli indici da considerare sono almeno: zuccheri, acidità titolabile, pH.
- 6.2.** **M:** L'azienda agricola identifica ciascun lotto in tutte le fasi, dalla raccolta alla commercializzazione, per permetterne la tracciabilità⁴⁹.
- 6.3.** **R:** L'azienda agricola monitora lo stato di maturazione dell'uva allo scopo di individuare il periodo di vendemmia tenendo conto delle specifiche finalità enologiche.
- 6.4.** **R:** L'azienda agricola effettua la consegna al centro di vinificazione del prodotto (tempo cronologico tra raccolta e ammottamento dell'uva) entro 6 ore dalla raccolta.
- 6.5.** **R:** L'azienda agricola (o l'organizzazione richiedente) monitora anche la maturità fenolica per le uve a bacca rossa.
- 6.6.** **R:** L'azienda agricola (o l'organizzazione richiedente) effettua la degustazione delle uve secondo una metodica standardizzata per valutare la maturità.

7. Gestione della biodiversità

- 7.1.** **m:** L'azienda agricola coltiva anche vitigni tradizionali/autoctoni, innovativi/resistenti al fine di conservare la biodiversità della vite e l'innovazione varietale.
- 7.2.** **R:** L'azienda agricola assicura nell'interfila un grado di inerbimento superiore al 90 % attuando se necessario trasemine.
- 7.3.** **R:** Qualora l'azienda agricola possedga una superficie superiore ai 15 ettari, questa gestisce aree non coltivate, non costruite, non soggette a pascolo (inculti funzionali⁵⁰) ma ad alto valore ecosistemico in misura pari almeno al 5 % della superficie aziendale.
- 7.4.** **R:** L'azienda agricola ha identificato e caratterizzato⁵¹ le aree ad alto valore ecosistemico dal punto di vista fitosociologico e faunistico e ha formalizzato piani di eventuale miglioramento delle loro funzioni (compresa l'interconnessione).
- 7.5.** **R:** L'azienda agricola supporta/partecipa a programmi di conservazione di flora e fauna.

⁴⁹ Nel caso delle DO il requisito si ritiene automaticamente soddisfatto.

⁵⁰ **Incoli funzionali o aree di interesse ecologico (= ecological focus area - EFA).** Si tratta della superficie aziendale non dedicata alle colture agrarie in senso stretto e comprende aree lineari perimetrali ai campi stessi e le aree marginali dell'azienda, ove è presente una vegetazione erbacea, arbustiva e arborea con potenziale valore ecosistemico, ai fini del mantenimento della biodiversità vegetale ed animale e dei servizi ecosistemici propri dell'azienda agricola multifunzionale.

⁵¹ Report del professionista che ha identificato tipo di vegetazione (arborea, arbustiva, erbacea), specie, composizione floristica, dimensioni delle fasce, tipologie di fauna presente o potenzialmente presente.

- 7.6. **R:** Gli inculti funzionali sono interconnessi.
- 7.7. **R:** Si raccomanda – se possibile - di fare ricorso a diversi cloni (vigneti policlonali).
- 7.8. **R:** Gli sfalci sono effettuati a filari alterni e sfasati nel tempo.

Allegato 4 - Buone pratiche di cantina e di imbottigliamento / condizionamento delle aziende di filiera

1. Raccolta, vinificazione ed imbottigliamento

- 1.1.** **M:** La cantina / imbottigliatore definisce piani di lavoro che documenta attraverso uno o più “Protocolli di Lavorazione” almeno per le seguenti operazioni/attività, qualora svolte, ed in base a criteri di prodotto o processo specificati:
- a) scelte di raccolta vendemmiale o conferimento sulla base di parametri chimico-fisici e/o sensoriali volti alla definizione della maturità tecnologica e/o fenolica e/o aromatica, e tenendo conto delle caratteristiche “residuali” delle uve, ivi incluse le uve acquistate da terzi;
 - b) condizioni operative e criteri che stanno alla base delle scelte dei trattamenti pre-fermentativi attuati;
 - c) condizioni operative e criteri che stanno alla base delle scelte dei metodi di appassimento attuati;
 - d) condizioni operative e criteri che stanno alla base delle scelte delle operazioni di “ammortatura” attuate per i diversi “lotti di produzione”;
 - e) criteri di gestione delle operazioni di correzione ed integrazione nutritiva nei mosti che dovranno fare riferimento ad accertamenti analitici documentati;
 - f) condizioni operative e criteri che stanno alla base delle scelte delle operazioni di fermentazione alcolica/ macerazione attuate per i diversi “lotti di produzione” supportate e documentate anche in base a parametri chimico-fisici e sensoriali;
 - g) condizioni operative e criteri che stanno alla base delle scelte delle operazioni di fermentazione malolattica per i diversi “lotti di produzione” supportate e documentate anche in base a parametri chimico-fisici e sensoriali;
 - h) condizioni operative e criteri che stanno alla base delle scelte delle operazioni di assemblaggio delle masse per i diversi “lotti di produzione” supportate e documentate anche in base a parametri chimico-fisici e sensoriali;
 - i) condizioni operative e criteri che stanno alla base delle scelte delle operazioni di stabilizzazione tartarica e proteica e conservazione del vino per i diversi “lotti di produzione” supportate e documentate anche in base a parametri chimico-fisici e sensoriali;
 - j) condizioni operative e criteri che stanno alla base delle scelte delle operazioni di pre-imbottigliamento per i diversi “lotti di produzione” supportate e documentate anche in base a parametri chimico-fisici e sensoriali.
 - k) condizioni operative e criteri che stanno alla base delle scelte delle operazioni di imbottigliamento per i diversi prodotti che definiscono le condizioni operative supportate e documentate anche in base a parametri chimico-fisici e sensoriali.
 - l) condizioni operative e criteri che stanno alla base delle scelte delle operazioni di pulizia delle diverse bottiglie impiegate e modalità di controllo del processo.
- 1.2.** **M:** La cantina / imbottigliatore documenta attraverso la tenuta di uno o più “Quaderni di Cantina” le attività effettuate ai punti a-l.
- 1.3.** **M:** La cantina imbottigliatore definisce e applica un piano dei controlli analitici applicabile alle materie prime in ingresso alla cantina/imbottigliatore/condizionatore e sui prodotti finiti volto ad assicurare e dimostrare la conformità ai requisiti igienico sanitari, di origine e genuinità delle materie prime e del prodotto finito.

- 1.4. **M:** Con cadenza almeno annuale, la cantina / imbottigliatore svolge una verifica congiunta dei protocolli di lavorazione e dei quaderni di cantina finalizzata ad individuare le modalità operative che, a parità di garanzia dei requisiti qualitativi dei prodotti, minimizzino i consumi idrici e/o energetici e/o di utilizzo di coadiuvanti, additivi e nutrienti.
- 1.5. **R:** La cantina / imbottigliatore (o l'organizzazione richiedente) predispone un piano incrementale di controlli qualitativi sulle uve in fase di raccolta, acquisto o conferimento e/o valuta se i parametri già acquisiti con le metodiche proposte soddisfano pienamente lo scopo.
- 1.6. **R:** La cantina / imbottigliatore (o l'organizzazione richiedente) costruisce una banca dati pluriennale da utilizzare come supporto alle decisioni sulle scelte di raccolta, acquisto o conferimento.
- 1.7. **R:** La cantina / imbottigliatore effettua lo stoccaggio del prodotto confezionato utilizzando condizioni che, garantendo la conservazione dei requisiti qualitativi di prodotto, minimizzano i consumi idrici e/o energetici.

2. Detersione e sanitizzazione locali ed attrezzature

- 2.1. **M:** La cantina / imbottigliatore definisce le condizioni operative e i criteri che stanno alla base delle scelte dei piani di detersione e sanitizzazione validati⁵². L'organizzazione si impegna a scegliere e documentare le soluzioni tecnico-operative da attuare tra quelle che consentono di minimizzare i consumi idrici e/o energetici e/o di detergenti e sanitizzanti.
- 2.2. **m:** Con cadenza almeno annuale, la cantina / imbottigliatore verifica il piano di sanitizzazione attuato, con lo scopo di individuare nuove possibili modalità tecnico-operative che, a parità di garanzia dei requisiti qualitativi del processo, minimizzino i consumi idrici e/o energetici e/o di detergenti e sanitizzanti.

3. Packaging

- 3.1. **M:** La cantina / imbottigliatore definisce i criteri con cui effettua la scelta dell'utilizzo/riutilizzo della tipologia di packaging considerando la capacità di preservare nel tempo le caratteristiche qualitative del prodotto anche in funzione della sua destinazione d'uso e modalità di vendita.
- 3.2. **m:** Con cadenza almeno annuale, La cantina / imbottigliatore verifica le scelte dell'utilizzo/riutilizzo della tipologia di packaging, al fine di ad individuare, all'interno della stessa tipologia o di altre ritenute compatibili, quelli che minimizzano i consumi idrici e/o energetici in base a criteri oggettivi.

4. Altre raccomandazioni

- 4.1. **R:** La cantina / imbottigliatore attua un piano per la gestione delle acque reflue depurate e per un loro possibile ri-utilizzo, ove applicabile.
- 4.2. **R:** La cantina / imbottigliatore monitora la propria produzione dei rifiuti solidi nelle diverse aree di cantina e attua un piano per il loro contenimento.

⁵² Con il termine "validati" si intende che detti protocolli debbono essere stati verificati nella propria efficacia. Ad esempio, nel caso di Cleaning in Place (CIP) o di operazioni manuali di detersione e sanitizzazione, l'azienda deve avere svolto operazioni di controllo per verificare che tempi, temperature, concentrazione di prodotti chimici e tutti gli altri parametri del caso siano idonei a garantire la soddisfacente detersione e sanitizzazione. L'azienda deve dimostrare con evidenze oggettive di avere effettuato lo studio, prendendo in considerazione il "worst case scenario".

Allegato 5 – Impronta carbonica di prodotto

L'analisi di carbon footprint di prodotto viene riportata dall'organizzazione capofiliera in un'apposita relazione tecnica. I dati valutati per il calcolo della carbon footprint si riferiscono all'anno precedente di verifica, che sarà esplicitato anche nella dichiarazione di sostenibilità del prodotto stesso. Le emissioni sono espresse in termini di kg CO_{2,eq}/unità funzionale⁵³. L'orizzonte temporale di riferimento per i fattori di conversione è di 100 anni (GWP 100).

I confini dell'analisi (boundary) devono obbligatoriamente riguardare tutti i dati primari degli operatori della filiera con esclusivo riferimento al prodotto oggetto di certificazione. Ciò significa che i dati devono essere riferiti agli appezzamenti coinvolti, alle uve trasformate provenienti da questi appezzamenti, al vino da queste ottenuto, e successivamente imbottigliato, ovvero i dati devono essere riferiti allo specifico prodotto/i oggetto di certificazione a fronte del modulo PS.

L'approccio da utilizzare nella definizione dei confini del sistema è di tipo *cradle to gate* ovvero dalla culla al cancello (uscita dell'azienda). Per chiarire l'approccio da utilizzare (comprese le unità funzionali, u.f.) si riporta la figura seguente (Figura 5.1).

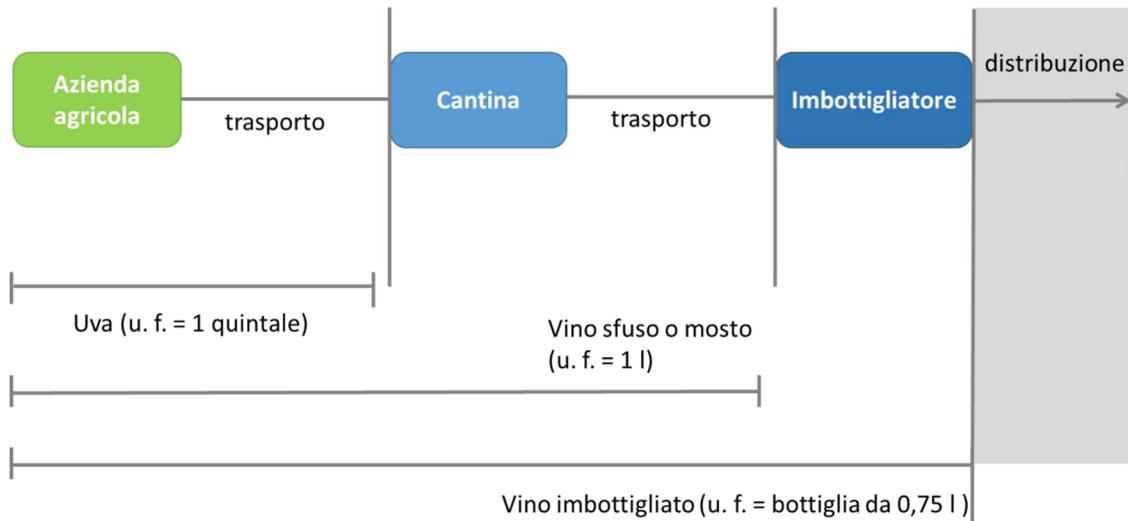


Figura 5.1: L'approccio da utilizzare nella definizione dei confini del sistema.

La qualità dei dati deve essere coerente con lo standard scelto come riferimento laddove adottato. Quest'ultimo riferimento deve essere indicato nella relazione tecnica stessa.

Tra le fonti di emissione e assorbimento devono essere contabilizzate obbligatoriamente almeno le seguenti categorie, anche se affidate in outsourcing:

Area Campagna

- Energia elettrica, energia termica e carburanti;

⁵³ Nel caso di una azienda agricola l'unità funzionale è il quintale di uva, nel caso della cantina è un ettolitro di vino/mosto e nel caso dell'imbottigliatore/condizionatore è la bottiglia di vino da 0,75 litri (compreso il packaging) (vedi tabella 5.1).

- Fitofarmaci;
- Concimi;
- Rifiuti;
- Stoccaggi di carbonio da fotosintesi (solo per aree gestite ed al contempo strumentali al processo) e da variazioni d'uso del suolo;
- Trasporto su acquisti.

Area Cantina

- Energia elettrica, energia termica e carburanti;
- MATERIE PRIME: uve, mosti, vini sfusi;
- Coadiuvanti tecnologici/additivi/lieviti per tutti i prodotti aziendali (limitatamente ai prodotti vitivinicoli);
- Rifiuti;
- Gas e liquidi refrigeranti;
- Trasporto su acquisti.

Area Imbottigliamento/Condizionamento

- Energia elettrica, energia termica e carburanti;
- MATERIE PRIME: prodotti vitivinicoli sfusi;
- Packaging primario e secondario;
- Coadiuvanti tecnologici/additivi/lieviti per tutti i prodotti aziendali (limitatamente ai prodotti vitivinicoli);
- Rifiuti;
- Gas e liquidi refrigeranti;
- Trasporto su acquisti.

Per semplicità, quanto scritto sopra è indicato per ciascuna tipologia di operatore della filiera nella figura seguente (Figura 5.2).

AZIENDE AGRICOLE

Dati primari riferiti agli appezzamenti da cui ha origine l'uva utilizzata per produrre il/i prodotto/i oggetto di certificazione: energie elettrica, energia termica e carburanti; fitofarmaci; concimi; scarti di packaging primario; stoccaggi di carbonio da fotosintesi (solo per aree gestite ed al contempo strumentali al processo) e da variazioni d'uso del suolo; trasporto su acquisti.

CANTINA

Dati primari riferiti al/ai prodotto/i oggetto di certificazione: energie elettrica, energia termica e carburanti; materie prime: uve, mosti, vini sfusi; packaging; coadiuvanti tecnologici/additivi/lieviti per tutti i prodotti aziendali (limitatamente ai prodotti vitivinicoli); scarti di packaging primario; consumo di prodotti refrigeranti; trasporto su acquisti.

IMBOTTIGLIATORE/CONDIZIONATORE

Dati primari riferiti al/ai prodotto/i oggetto di certificazione: energie elettrica, energia termica e carburanti; materie prime: prodotti vitivinicoli sfusi; packaging, coadiuvanti tecnologici/additivi/lieviti per tutti i prodotti aziendali (limitatamente ai prodotti vitivinicoli); scarti di packaging primario; consumo di prodotti refrigeranti; trasporto su acquisti.

Figura 5.2: Dati da considerare.

I dati devono essere, ogni volta sia possibile, primari, ovvero ottenuti da misurazioni aziendali.

I fattori di emissione provengono preferibilmente da database riconosciuti e aggiornati e se non disponibili anche da bibliografia generica.

Il fattore di emissione della biomassa legnosa di scarto (e delle fonti rinnovabili in generale) relativamente alla CO₂ deve tener conto anche delle fasi di produzione e trasporto e non solo della fase di combustione e deve essere preso da database riconosciuti e aggiornati (e.g. EcoInvent).

Il metodo impiegato deve tenere almeno conto dei gas serra CO₂, CH₄, N₂O, secondo il riferimento proposto dall'IPCC (*Intergovernmental Panel on Climate Change*) nell'ultima versione disponibile e i relativi fattori di conversione/GWP (*Global Warming Potential*).

Relativamente alle emissioni di N₂O del suolo, la metodologia IPCC costituisce un modo appropriato per tenerne conto, anche per quanto riguarda le emissioni di N₂O dette «dirette» o «indirette». In merito agli altri gas serra (HFC/PFC/SF₆) va valutata la significatività in termini emissivi, con riferimento ai fattori di conversione alla CO₂ riportati nell'ultima versione della linea guida IPCC sugli inventari nazionali GHG.

In caso di cambio d'uso del suolo (LUC, Land Use Change), sono da conteggiare le relative emissioni, secondo la metodologia indicata nell'IPCC.

Le attrezzature e gli impianti non sono da considerare ai fini del calcolo delle emissioni GHG.

Il cut-off deve essere dell'1% con riferimento agli elementi sotto il controllo dell'organizzazione che esegue il calcolo. Eventuali esclusioni vanno giustificate e documentate.

L'allocazione tra prodotti e co-prodotti deve seguire anzitutto un criterio di massa.

In materia di assorbimenti è possibile prendere come riferimento, in assenza di altri studi più specifici, un valore di 0,7 ton_{CO2}/ha, considerando che tale valore si riferisca a 30 anni di vita della stessa.

Si deve scegliere uno dei due approcci:

- si escludono emissioni/rimozioni del ciclo breve del carbonio (e.g. potature, fermentazione del vino), oppure
- se si dispone di dati di misura dei flussi di carbonio della pianta (e.g. tramite eddy covariance), allora si considerano tutte queste emissioni e rimozioni.

I dati della Carbon Footprint di prodotto dovranno essere rappresentati nella relazione tecnica secondo le seguenti unità funzionali (Tabella 5.1).

Tabella 5.1: Rappresentazione dati Carbon Footprint di prodotto.

Area	Unità funzionale/flusso di riferimento
Campagna	1 q di uva raccolta e idonea alla lavorazione nell'anno in esame
Cantina	1 l di vino sfuso/mosto lavorato e idoneo alla vendita/imbottigliamento
Imbottigliamento/Condizionamento	0,75l di vino confezionato e pronto alla vendita

Allegato 6 - Impronta idrica di prodotto

L'analisi della Water Footprint di prodotto viene riportata dall'organizzazione capofiliera in un'apposita relazione tecnica redatta secondo i requisiti dello standard ISO 14046. I dati valutati per il calcolo della Water Footprint si riferiscono all'anno precedente, che sarà esplicitato anche nella dichiarazione di sostenibilità del prodotto stesso. I risultati della Water Footprint dovranno essere presentati nella forma di un profilo di indicatori (salvo la dimostrazione della non significatività di una o più categorie di impatto sulla risorsa idrica come previsto dallo standard ISO 14046) prendendo in considerazione le categorie di impatto così come previsto in Tabella 6.1.

La scelta di tali indicatori è stata effettuata sulla base di una ricerca nella bibliografia scientifica che ne ha messo in luce la significatività per il settore vitivinicolo.

Tabella 6.1: Categorie di impatto per l'analisi della Water Footprint di prodotto.

Categoria di Impatto	Metodo di valutazione	Unità di Misura	Possibili Hot-spot
Water Scarcity	Pfister et al. (2009)*	m^3_{eq}	Fase Agricola
Acquatic acidification	Impact 2002 + (Jolliet et al., 2005)	kg SO ₂ _{eq}	Packaging, Consumo combustibili fossili,
Aquatic ecotoxicity	Ecotox (Hauschild et al., 2008)**	CTUe	Fertilizzanti (chimici e naturali)
Human Toxicity	Ecotox (Hauschild et al., 2008)**	CTUh	Fertilizzanti (chimici e naturali)
Acquatic eutrophication	Recipe (Goedkoop et al., 2013)**	kg P _{eq}	Fertilizzanti (chimici e naturali)

*Questo metodo presenta valori di scarsità media annua che afferiscono a diverse aree geografiche. Si raccomanda per il futuro di utilizzare il metodo di water scarcity attualmente in fase di sviluppo presso il WULCA dell'UNEP (www.wulca-waterlca.org) che renderà disponibili valori con una scala temporale di maggior dettaglio (mensile).

** metodo consigliato dall'Unione Europea (ILCD Handbook Recommendations for Life Cycle Impact Assessment in the European context)

I confini dell'analisi (boundary) devono obbligatoriamente riguardare tutti i processi degli operatori della filiera con esclusivo riferimento al prodotto/i oggetto di certificazione. L'approccio da utilizzare nella definizione dei confini del sistema è di tipo *cradle to gate* ovvero dalla culla al cancello (uscita dell'azienda). Per chiarire l'approccio da utilizzare (comprese le unità funzionali, u.f.) si riporta la figura seguente (Figura 6.1).

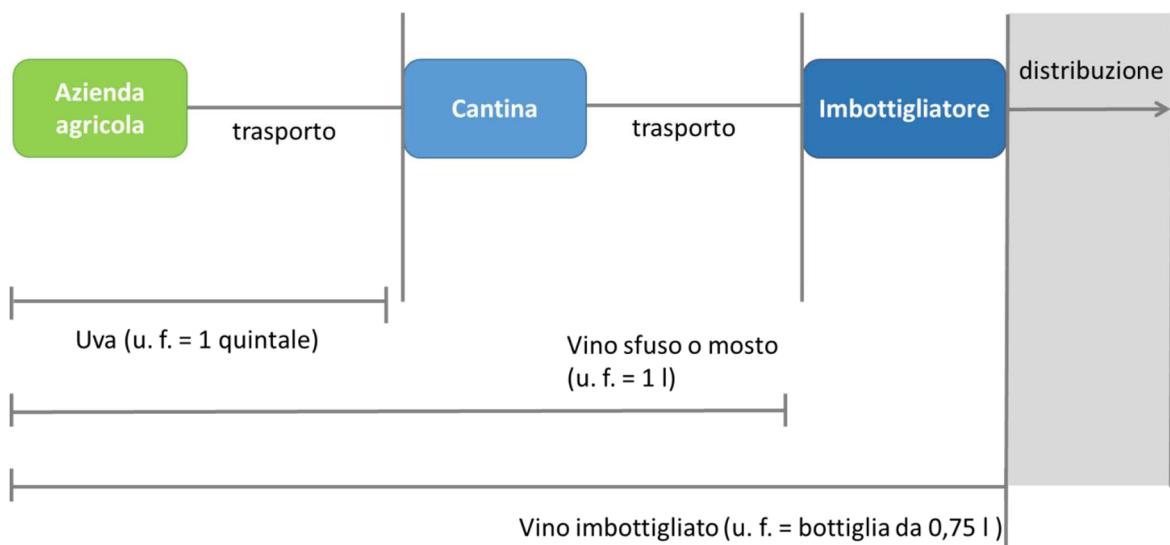


Figura 6.1: L'approccio da utilizzare nella definizione dei confini del sistema.

I dati sui flussi (elementari, di materia ed energia) in input e output alle unità di processo incluse nei confini del sistema dovranno essere principalmente di origine primaria e raccolti presso i vari attori della filiera da parte del capofiliera rispettando inoltre i requisiti minimi (tipologia) sull'origine dato come riportato nella seguente tabella. Questi dati devono essere riferiti agli appezzamenti coinvolti, alle uve trasformate provenienti da questi appezzamenti, al vino da queste ottenuto, e successivamente imbottigliato, ovvero i dati devono essere riferiti allo specifico prodotto/i oggetto di certificazione a fronte del modulo PS.

La qualità dei dati deve essere considerata e dichiarata secondo quanto previsto dallo standard ISO 14046:2014. Quest'ultimo riferimento deve essere indicato nella relazione tecnica stessa.

Tra le diverse unità di processo dovranno essere considerati almeno i seguenti flussi (elementari, di materia e/o energia) in input e output ai processi (anche per attività date in outsourcing):

Tabella 6.2: Flussi e requisiti minimi della qualità dei dati per le diverse aree.

AREA CAMPAGNA	
Flusso	Requisito minimo d'origine del dato
Energia e combustibili (quantità e fonte),	Dato primario
Acqua in input ai processi: <ul style="list-style-type: none"> ○ Origine: superficiale, da pozzo, piovana; ○ Aspetti geografici (luogo di prelievo ed utilizzo) ○ Aspetti temporali (input mensili e medie annue) ○ Quantità; ○ Parametri qualitativi; 	Dato primario
Acqua in output ai processi <ul style="list-style-type: none"> ○ Destinazione: scarico superficiale, a terra, fognatura; ○ Quantità; ○ Parametri qualitativi 	Dato primario

Fitofarmaci (Quantità e tipologia,	Dato primario
Concimi/fertilizzanti (quantità e tipologia: naturali o chimici, informazioni riguardanti la tipologia – e.g. a base di N o P-),	Dato primario
Evapotraspirazione di riferimento (ETO);	Dato secondario
Evapotraspirazione della pianta (Etc);	Dato secondario
Informazioni sulla tipologia irrigua (e.g. a goccia);	Dato primario
Informazioni sulla tipologia di terreno;	Dato secondario
Trasporti su acquisti (tipologia mezzi/distanza media);	Dato primario
Stime emissioni in aria e al suolo da utilizzo concimi/fertilizzanti (tipologia e quantitativo);	Dato secondario
Quantitativi di uva prodotta ed idonea alla lavorazione	Dato primario
Rifiuti (quantitativi, tipologia e destinazione a fine vita)	Dato primario

AREA CANTINA	
Flusso	Requisito minimo d'origine del dato
Energia e combustibili (quantità e fonte)	Dato primario
Materie prime in input: uve, mosti, vini sfusi (quantitativi e origine)	Dato primario
Acqua in input ai processi: <ul style="list-style-type: none"> ○ Origine: superficiale, da pozzo, piovana; ○ Aspetti geografici (luogo di prelievo ed utilizzo) ○ Aspetti temporali (input mensili e medie annue) ○ Quantità; ○ Parametri qualitativi; 	Dato primario
Acqua in output ai processi <ul style="list-style-type: none"> ○ Destinazione: scarico superficiale, a terra, fognatura; ○ Quantità; ○ Parametri qualitativi 	Dato primario
Coadiuvanti tecnologici/additivi/lieviti per tutti i prodotti aziendali (quantitativi, tipologia, origine)	Dato primario
Rifiuti (quantitativi, tipologia e destinazione a fine vita)	Dato primario
Trasporti su acquisti (e.g. uva, coadiuvante etc. - tipologia mezzi/distanza media)	Dato primario

AREA IMBOTTIGLIAMENTO/CONDIZIONAMENTO	
Flusso	Requisito minimo d'origine del dato
Energia e combustibili (quantità e fonte)	Dato primario
Materie prime in input: uve, mosti, vini sfusi (quantitativi e origine)	Dato primario
Acqua in input ai processi: <ul style="list-style-type: none"> ○ Origine: superficiale, da pozzo, piovana; ○ Aspetti geografici (luogo di prelievo ed utilizzo) ○ Aspetti temporali (input mensili e medie annue) ○ Quantità; ○ Parametri qualitativi; 	Dato primario
Acqua in output ai processi <ul style="list-style-type: none"> ○ Destinazione: scarico superficiale, a terra, fognatura; ○ Quantità; ○ Parametri qualitativi 	Dato primario
Packaging primario e secondario (quantitativi e tipologia)	Dato primario
Coadiuvanti tecnologici/additivi/lieviti per tutti i prodotti aziendali (quantitativi e tipologia, origine)	Dato primario
Rifiuti (quantitativi, tipologia e destinazione a fine vita)	Dato primario
Trasporti su acquisti (e.g. vino, packaging etc. - tipologia mezzi/distanza media)	Dato primario

Per dati primari si intendono quelli ottenuti da misurazioni dirette sui processi aziendali (e.g. quantitativo di kWh di energia elettrica consumata riportata in bolletta). Per dati secondari si intendono dati presi preferibilmente da database riconosciuti e aggiornati e se non disponibili anche da fonti bibliografiche.

Le attrezzature e gli impianti (infrastrutture) non sono da considerare ai fini del calcolo della Water Footprint.

Il cut-off deve essere dell'1% con riferimento agli elementi sotto il controllo dell'organizzazione che esegue il calcolo. Eventuali esclusioni vanno giustificate e documentate.

L'allocazione tra prodotti e co-prodotti, se non può essere evitata, deve seguire anzitutto un criterio di massa.

I dati della Water Footprint di prodotto dovranno essere rappresentati nella relazione tecnica secondo le seguenti unità funzionali (Tabella 6.3).

Tabella 6.3: Rappresentazione dati Water Footprint di prodotto.

Area	Unità funzionale/flusso di riferimento
Campagna	1 q di uva raccolta e idonea alla lavorazione nell'anno in esame
Cantina	1 l di vino sfuso/mosto lavorato e idoneo alla vendita/imbottigliamento
Imbottigliamento/Condizionamento	0,75l di vino confezionato e pronto alla vendita

Nell'eventualità l'organizzazione capofiliera voglia attuare comunicazione dei risultati dello studio, questi dovranno essere riportati solo a livello di impatto e non di inventario.