



RISOLUZIONE OIV-VITI 654-2021

LINEE GUIDA DELL'OIV PER LA PRODUZIONE E LA TRASFORMAZIONE SOSTENIBILI DI SUCCO D'UVA E SUCCO D'UVA CONCENTRATO

L'ASSEMBLEA GENERALE,

CONSIDERATE le risoluzioni:

OIV-CST 1-2004, che fornisce la definizione, gli obiettivi e le fasi di realizzazione della vitivinicoltura sostenibile,

OIV-CST 518-2016, che definisce i cinque principi generali della vitivinicoltura sostenibile, prendendo parimenti in considerazione gli aspetti ambientali, sociali, economici e culturali, e

OIV-VITI 641-2020, "Guida dell'OIV per l'applicazione dei principi della vitivinicoltura sostenibile",

CONSIDERATA l'esistenza di una grande diversità dei contesti vitivinicoli e dei sistemi di produzione dell'uva e del vino su cui i fattori di sostenibilità hanno un impatto diverso,

CONSIDERATA la necessità di offrire strumenti completi e concreti che illustrino l'applicazione dei principi di sostenibilità nella vitivinicoltura e ne agevolino l'accettazione,

CONSIDERATA l'esistenza di molti approcci diversi, tutti potenzialmente validi, per valutare un sistema di sviluppo sostenibile,

CONSIDERATA la necessità diffusa di comprendere il concetto di sostenibilità e le sue implicazioni,

VISTO L'ARTICOLO 2, paragrafo 2) k dell'Accordo del 3 aprile 2001, che prevede che una delle attività dell'OIV sia quella di "contribuire alla conoscenza o al riconoscimento del patrimonio vitivinicolo mondiale e degli elementi storici, culturali, umani, sociali e ambientali a esso collegati",

DECIDE di adottare le seguenti "Linee guida dell'OIV per la sostenibilità della produzione e della trasformazione di succo d'uva e succo d'uva concentrato".

RISOLUZIONE OIV-VITI 654-2021

LINEE GUIDA DELL'OIV PER LA PRODUZIONE E LA TRASFORMAZIONE SOSTENIBILI DI SUCCO D'UVA E SUCCO D'UVA CONCENTRATO

1. Campo di applicazione del documento

2. Principi generali di sostenibilità applicati al succo d'uva, al succo d'uva

concentrato e ai metodi di trasformazione

2.1. 1° Principio: l'approccio sostenibile integra gli aspetti ambientali, sociali ed economici

2.2. 2° Principio: la vitivinicoltura sostenibile rispetta l'ambiente

2.2.1. Scelta del sito

2.2.2. Gestione del suolo

2.2.3. Conservazione della biodiversità

2.2.4. Conservazione del paesaggio naturale

2.2.5. Gestione degli input

2.2.6. Gestione dei prodotti

2.3. 3° Principio: la vitivinicoltura sostenibile è sensibile agli aspetti sociali e culturali

2.3.1. Condizioni di lavoro

2.3.2. Integrazione nell'ambiente socioeconomico e culturale

2.3.3. Salute e sicurezza dei consumatori

2.4. 4° Principio: la vitivinicoltura sostenibile si propone di perseguire l'economicità

2.4.1. Resilienza

2.4.2. Efficienza

2.5. 5° Principio: le iniziative sostenibili richiedono attività di pianificazione e valutazione

2.5.1. Pianificazione

2.5.2. Valutazione/Autovalutazione

2.5.3. Monitoraggio e valutazione delle conoscenze acquisite

2.5.4. Comunicazione

1. Campo di applicazione del documento

In conformità dei concetti definiti nelle risoluzioni OIV-CST 1-2004, OIV-CST 518-2016 e OIV-VITI 641-2020, il presente documento adotta un approccio globale, all'interno delle diverse scale e dei diversi sistemi del settore produttivo, prendendo al contempo in considerazione l'industria della trasformazione e gli altri anelli della catena.

L'OIV definisce la vitivinicoltura sostenibile (risoluzione OIV-CST 1-2004) come l'"approccio globale commisurato ai sistemi di produzione e di trasformazione delle uve, associando contemporaneamente la longevità economica delle strutture e dei territori, l'ottenimento di prodotti di qualità, la presa in considerazione delle esigenze

di una viticoltura di precisione, dei rischi legati all'ambiente, alla sicurezza dei prodotti, alla salute dei consumatori e la valorizzazione degli aspetti patrimoniali, storici, culturali, ecologici ed estetici”.

Il presente documento si focalizza su delle linee guida che identifichino le azioni da intraprendere per garantire la sostenibilità della produzione di uva destinata all'elaborazione di succo e succo concentrato, prendendo in considerazione anche i siti di trasformazione.

Esso si propone di: individuare e suggerire degli interventi mirati al succo d'uva, al succo d'uva concentrato e ai metodi di trasformazione nell'ambito dell'OIV; servire da orientamento per l'applicazione dei principi di sostenibilità affinché gli Stati membri possano adattarvi le loro norme interne; favorire la piena comprensione dei concetti di sostenibilità nell'ambito della produzione vitivinicola.

In queste raccomandazioni si deve prendere in considerazione tanto l'approccio viticolo (selezione varietale, approvvigionamento idrico, sistema di gestione e data di vendemmia) quanto quello tecnologico (estrazione e stabilizzazione del succo, caratterizzazione organolettica dei prodotti, controllo dell'acidità e del pH).

A questo proposito, il documento si basa sui diversi principi di sostenibilità descritti nella risoluzione OIV-CST 518-2016, in modo da poterli coniugare con le specificità della produzione e della trasformazione di uva destinata all'elaborazione di succo d'uva e di succo d'uva concentrato.

2. Principi generali di sostenibilità applicati al succo d'uva, al succo d'uva concentrato e ai metodi di trasformazione

2.1. 1° Principio: l'approccio sostenibile integra gli aspetti ambientali, sociali ed economici

Le attività del settore vitivinicolo (succo d'uva e succo d'uva concentrato) dipendono dalle risorse naturali impiegate (risorse genetiche ed energetiche, acqua, clima, suolo, qualità dell'aria ed ecosistema del contesto produttivo) e dal tessuto socioeconomico e culturale al quale appartengono.

Lo sviluppo di sistemi e di pratiche di produzione che preservino queste risorse e ne migliorino le condizioni d'uso, così come l'arricchimento del tessuto socioeconomico delle aree di produzione, sono fondamentali per garantire la vitalità a lungo termine delle attività vitivinicole, con un impatto ridotto sull'ambiente naturale.

Questo tipo di sostenibilità deve poggiare, in modo perfettamente equilibrato ed equo, su tre pilastri fondamentali: equità sociale, crescita economica e tutela dell'ambiente.

Come indica la risoluzione OIV-CST 518-2016, in base alle condizioni specifiche di ciascun territorio, azienda o tipo di prodotto vitivinicoli, tali interazioni possono variare a livello ambientale, sociale ed economico e assumere diverse dimensioni. Per tale motivo, si dovrà consentire una certa flessibilità alle aziende che mettono in atto un'iniziativa di sviluppo sostenibile, in modo tale che esse possano utilizzare le procedure adatte al proprio ambiente.

2.2. 2° Principio: la vitivinicoltura sostenibile rispetta l'ambiente

La tutela del suolo, dell'acqua, dell'aria, della biodiversità e del paesaggio naturale è fondamentale per determinare la sostenibilità del settore vitivinicolo. È possibile garantire questa tutela mediante una pianificazione razionale nell'impianto di nuovi vigneti e di installazioni industriali, così come attraverso la ristrutturazione o l'adattamento di vigneti e installazioni industriali esistenti, applicando i principi ecologici fondamentali e ottimizzando la gestione delle risorse ambientali nuove o già esistenti. Le infrastrutture di trasformazione devono essere pianificate in modo tale da mitigare la pressione antropica sugli ecosistemi naturali e modificati, nonché promuovere il mantenimento e l'espansione di aree di conservazione permanenti, così come la rigenerazione delle aree degradate.

La gestione degli input (energia, acqua, coadiuvanti tecnologici e materiali d'imballaggio) è essenziale per la revisione e il conseguente avvio di un processo di adattamento ai principi di sostenibilità, attraverso l'ottimizzazione del loro utilizzo e riutilizzo.

L'idea alla base della gestione dei rifiuti (effluenti, rifiuti e sottoprodotti) è quella di avere il minor impatto possibile sull'ambiente e di rendere prioritario il loro riutilizzo, il riciclo e l'adeguato smaltimento.

2.2.1. Scelta del sito

La scelta del sito per l'impianto di nuovi vigneti e l'installazione di siti di trasformazione deve prendere in considerazione diversi fattori: ad esempio se il sito costituisce una zona cuscinetto per l'ambiente e quali sono i rischi di una possibile contaminazione, sempre in conformità della legislazione ambientale dell'autorità nazionale di competenza. Occorre riservare un'attenzione particolare ai rischi di contaminazione delle risorse idriche, alla gestione e all'uso di tali risorse, e alla possibile contaminazione di aree agricole marginali o di altri sistemi di produzione.

Nella scelta del sito per l'impianto di nuovi vigneti occorre inoltre considerare il sistema di gestione

da adottare e gli input necessari a garantirne il funzionamento, mirando all'uso del

minor numero possibile di input lungo la catena di produzione e alla riduzione dei rischi di contaminazione ambientale. Pertanto, è necessario prendere in esame la precedente destinazione d'uso del fondo, il tipo di suolo, la pendenza, il drenaggio, le barriere protettive e le tecniche di irrorazione. I parametri climatici, tra i quali la temperatura e l'umidità relativa dell'aria, le precipitazioni, il vento e il rischio di gelate, sono anch'essi importanti per i vigneti destinati alla produzione di succo d'uva. Le interazioni di tutte le caratteristiche ambientali possono alterare la composizione e la qualità dell'uva e, di conseguenza, anche l'aroma e il sapore del succo.

È necessario disporre di strumenti giuridici che impediscano l'uso di aree ad alto rischio di contaminazione per l'ambiente circostante o per le colture marginali.

L'accesso ai vigneti e ai siti di trasformazione deve essere organizzato in modo tale da ottimizzare la circolazione e l'accesso dei mezzi di trasporto.

2.2.2. Gestione del suolo

È necessario adottare pratiche gestionali che garantiscano una protezione contro i rischi di erosione e la perdita degli elementi nutritivi, preservando la sostanza organica e gestendo in maniera efficace la copertura vegetale, sia essa spontanea o seminata. Il mantenimento della biodiversità e della fertilità del suolo deve essere pianificato in modo da avere il minor impatto possibile sull'ambiente, adottando strategie di gestione sostenibile che prevedano uno scarso utilizzo di input o facendo ricorso a input a basso impatto ambientale.

L'uso di macchinari e attrezzature deve essere gestito con l'obiettivo di ridurre le conseguenze della compattazione e garantire il mantenimento delle caratteristiche fisiche e biologiche del terreno, incrementando le risorse necessarie allo sviluppo e all'equilibrio dell'attività del suolo.

Nell'impianto di nuovi vigneti, così come nella ristrutturazione di vigneti esistenti, l'uso di input e gli interventi di movimento terra e di gestione della vegetazione devono essere pianificati in modo da ridurre le conseguenze negative sul terreno, sull'ambiente e sul paesaggio locale. Pertanto, si sconsigliano gli interventi di movimento terra molto consistenti.

2.2.3. Conservazione della biodiversità

Promuovere la diversità intra e intervarietale nei vigneti commerciali.

Per quanto riguarda l'ambiente naturale, è necessario istituire regimi che salvaguardino e promuovano la biodiversità laddove si svolge l'attività vitivinicola, in modo da favorire la crescita di microrganismi, flora e fauna autoctoni. Questi regimi devono garantire la salvaguardia della biodiversità degli ecosistemi naturali e il suo

ripristino o sviluppo negli ecosistemi modificati in cui opera il sistema di produzione, con particolare riguardo per le specie a rischio di estinzione.

Le strutture che rappresentano delle nicchie ecologiche devono essere conservate e mappate mediante l'analisi e la pianificazione, garantendo così la formazione di corridoi biologici e rafforzando il loro contributo positivo alle interazioni ecologiche e alla conservazione del paesaggio.

2.2.4. Conservazione del paesaggio naturale

Quando si impianta un nuovo vigneto è necessario valutare l'impatto che avrà sul paesaggio durante le fasi di preparazione del terreno, messa a dimora delle barbatelle e scelta delle zone e delle forme di allevamento, al fine di individuare gli elementi paesaggistici da salvaguardare e quelli da ristrutturare (reimpianto). Le stesse considerazioni valgono per la pianificazione e l'architettura dei siti di trasformazione. A questo proposito, occorre considerare la legislazione e i programmi regionali per la salvaguardia e la valorizzazione del paesaggio.

2.2.5. Gestione degli input

i. Ottimizzazione dell'uso di energia

Nella scelta delle risorse energetiche occorre valutare la riduzione delle emissioni di gas a effetto serra, privilegiando l'uso di fonti di energia rinnovabile e a basso impatto ambientale. Ove possibile, devono essere adottate strategie volte a ridurre il consumo energetico, anche quando si utilizzano fonti di energia rinnovabile. Nella pianificazione delle unità vitivinicole occorre prendere in considerazione l'ottimizzazione del consumo energetico, valutando l'efficienza operativa delle apparecchiature o dei processi, e razionalizzare la movimentazione di macchinari e attrezzature. Il progetto architettonico deve prevedere la massima efficienza energetica e privilegiare l'impiego di fonti energetiche alternative.

È necessario ottimizzare la logistica dello stabilimento.

Occorre inoltre contemplare la possibilità di produrre energia all'interno dell'impianto vitivinicolo stesso.

ii. Ottimizzazione dell'uso di acqua

L'uso dell'acqua deve essere pianificato tenendo conto della sua disponibilità locale e dell'impatto del suo consumo sulla qualità stessa dell'acqua e sui livelli delle falde

freatiche, come definito dalla risoluzione OIV-CST 518-2016.

Occorre rispettare le raccomandazioni della risoluzione OIV-VITI 02-2003 riguardante l'“Irrigazione pianificata della vite”. Si devono preferire sistemi di irrigazione a basso consumo di acqua per fronteggiare lo stress fisiologico delle piante.

Durante tutte le fasi di produzione, la priorità dovrà essere accordata ai sistemi che favoriscono l'utilizzo efficiente ed efficace dell'acqua (raccolta delle acque piovane) e il suo riutilizzo, evitandone l'abuso o l'uso eccessivo.

Attraverso il monitoraggio del consumo è possibile agevolare la pianificazione di strategie di ottimizzazione del consumo di acqua.

iii. Ottimizzazione dell'uso di input tecnici nella produzione e nella trasformazione

Gli stabilimenti viticoli devono ottimizzare e razionalizzare l'uso dei materiali, delle attrezzature e degli input per la produzione viticola e gli input per la produzione di succhi e succhi concentrati.

Nell'ambito della pianificazione gestionale del vigneto:

- È importante ricorrere ad alternative ai metodi chimici di gestione delle erbe infestanti, quali la lotta biologica, l'uso di modelli di previsione dei possibili attacchi di funghi e organismi nocivi e il nuovo approccio della biodiversità funzionale.
- Per avere la capacità di rispondere agli obiettivi di adattamento delle pratiche di produzione, andrà data la priorità alla scelta di nuove varietà che incorporano geni di resistenza alle malattie fungine, come l'oidio e la peronospora, consentendo di eliminare quasi completamente l'applicazione di fungicidi. Per quanto riguarda gli insetticidi, si potrà ovviare al loro impiego combattendo gli organismi nocivi con l'uso di feromoni, trappole, nemici naturali e microrganismi.
- Considerando che la produzione di succo d'uva non richiede la fermentazione ed è destinata al consumo umano, andrà prestata particolare attenzione ai residui di agrofarmaci.
- Si deve privilegiare l'uso di sostanze a basso impatto ambientale e con una minore tossicità acuta e cronica, allo scopo di promuovere e mantenere l'equilibrio del sistema di produzione. L'obiettivo ultimo è quello di salvaguardare e favorire la salute del vigneto: per raggiungerlo, occorre dare la priorità all'adozione di meccanismi di allerta fitosanitaria.

- Ove possibile, si raccomanda di utilizzare input ammessi nella viticoltura biologica per il loro basso impatto sull'ambiente e sulla salute. Quanto all'uso di fertilizzanti, si devono preferire quelli organici e minerali a bassa solubilità e basso impatto ambientale.
- La materia organica riciclata deve essere alla base del nutrimento del vigneto e del mantenimento della fertilità del terreno, nonché della sua attività biologica, e si dovrà considerare l'incorporazione nel suolo di residui di potatura triturati e di altri sottoprodotti (raspi, bucce, vinaccioli, ecc.) quale soluzione ottimale per migliorarne il contenuto di sostanza organica rispetto ad altri tipi di fertilizzazione organica con rifiuti di origine animale, che devono essere impiegati in modo tale da evitare la contaminazione del suolo, tramite sistemi di compostaggio conformi alla legislazione vigente.

Quando si utilizzano input (additivi, coadiuvanti tecnologici) per la produzione di succo d'uva e succo d'uva concentrato, questi devono essere adattati in modo da essere conformi al Codice internazionale delle pratiche enologiche, dando la priorità ai materiali riciclabili o a quelli ottenuti con un impatto ambientale minimo, prendendo in considerazione la loro vita utile e la loro stabilità ed evitando gli sprechi. I materiali d'imballaggio (bottiglie, etichette, tappi, buste e scatole) devono essere preferibilmente in materiale riciclabile o avere il minimo impatto possibile sull'ambiente. La gestione dell'utilizzo di coadiuvanti tecnologici, prima e dopo il trattamento, deve tener conto delle problematiche riguardanti la loro riduzione mediante lo stoccaggio, il riciclo e lo smaltimento di rifiuti ed effluenti.

2.2.6. Gestione dei prodotti

i. Gestione dei rifiuti

Occorre pianificare la produzione dei rifiuti in modo da limitarne il volume e intraprendere azioni volte a promuovere le buone pratiche per la loro gestione. Va considerato il riciclo e il riutilizzo dei rifiuti, con l'obiettivo di ridurre il loro impatto sull'ambiente e sui servizi pubblici di raccolta. Ogni tipo di rifiuto deve essere opportunamente trattato e smaltito in base alla propria categoria.

Ove possibile, i rifiuti solidi organici devono essere destinati al compostaggio e i rifiuti solidi inorganici non tossici devono essere riciclati. I rifiuti solidi organici e inorganici altamente tossici (agrofarmaci non utilizzati o scaduti) devono essere raccolti e conservati in modo appropriato, allo scopo di evitare la contaminazione ambientale; è

pertanto necessario provvedere a uno smaltimento adeguato. I rifiuti seguenti sono da considerarsi rifiuti solidi: agrofarmaci non utilizzati o scaduti; imballaggi in plastica, vetro o metallo; i materiali di palificazione; scarti di potatura; sostanze enologiche come terre filtranti e diatomee; filtri; fecce; elementi di legatura.

Quando si riutilizzano i rifiuti liquidi, questi devono essere prima opportunamente trattati. Qualora questi rifiuti contengano contaminanti chimici o biologici, devono essere adeguatamente stoccati per essere successivamente smaltiti. Sono da considerarsi rifiuti liquidi gli effluenti, i residui liquidi dei trattamenti fitosanitari e i residui di combustibili e lubrificanti.

Per la raccolta e lo stoccaggio di residui solidi o liquidi contaminati per il successivo smaltimento, si devono utilizzare sistemi e modalità che garantiscano la massima sicurezza in modo da non inquinare l'ambiente, soprattutto quando si tratta di rifiuti liquidi altamente contaminanti o di residui liquidi di agrofarmaci o combustibili. L'eventuale riciclaggio dei rifiuti deve avvenire in modo adeguato e controllato, per produrre un impatto minimo sull'ambiente, soprattutto quando si tratta di rifiuti ad elevato carico organico.

Le aziende devono cercare di sfruttare il potenziale energetico dei sottoprodotti derivanti dal trattamento di rifiuti solidi e liquidi, sotto forma di biogas o fertilizzanti organici solidi e liquidi.

Tutte le aziende vitivinicole devono definire un piano di controllo (qualitativo e quantitativo) e predisporre registri che riportino tutti i rifiuti prodotti, il loro possibile impatto ambientale e la loro destinazione finale, sempre nel pieno rispetto della legislazione ambientale locale e nazionale.

ii. Gestione dei sottoprodotti

Vanno privilegiati i sistemi viticoli e vinicoli che promuovono la riduzione della quantità di sottoprodotti (scarti di potatura, raspi, bucce, vinaccioli e sedimenti), tenendo sempre in considerazione la qualità del prodotto. Devono essere previsti interventi di riutilizzo e riciclo dei sottoprodotti, ove possibile, nello stabilimento vitivinicolo stesso, sempre che la procedura sia svolta adeguatamente con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale, in particolare per quanto riguarda le risorse idriche e il sistema pubblico di canalizzazione delle acque reflue.

Per garantire un'adeguata procedura di riciclaggio, occorre dotare gli stabilimenti vitivinicoli di una struttura idonea e di un opportuno sistema di raccolta e di stoccaggio dei sottoprodotti in attesa di essere trattati in altri i siti di riciclo.

Poiché gli stabilimenti vitivinicoli sono responsabili dei sottoprodotti generati fino al

momento in cui raggiungono la destinazione finale, si raccomanda di mettere in atto meccanismi di controllo e tracciabilità (quando sono destinati a parti terze), garantendo il minore impatto possibile sull'ambiente. Qualora i sottoprodotti non possano essere riciclati, devono essere considerati e identificati come rifiuti contaminati ed essere opportunamente trattati.

iii. Riduzione dell'inquinamento acustico e atmosferico

In linea di principio, è necessario impiegare misure atte a ridurre e mitigare l'inquinamento acustico e atmosferico (uso di polveri, contaminazione da composti organici e inorganici, odori, ecc.) derivante dall'attività vitivinicola, al fine di limitarne l'impatto sui vigneti e sugli impianti di trasformazione.

È preferibile scegliere attrezzature con bassi livelli di rumore, disciplinate dalle norme legislative applicabili, e garantirne il mantenimento e la conformità alle norme internazionali sull'inquinamento acustico, coerentemente con quanto stabilito dall'OMS (Organizzazione mondiale della sanità).

Gli stabilimenti vitivinicoli devono essere dotati di macchinari e attrezzature che garantiscano una ridotta formazione e dispersione di polveri. Occorre inoltre effettuare una manutenzione adeguata a ridurre al minimo le emissioni di gas a effetto serra.

I trattamenti fitosanitari devono essere programmati in modo da limitare il più possibile la deriva. Quando questo non è possibile, si dovrà optare per barriere vegetali che contengano la dispersione.

Gli impianti di riscaldamento devono essere alimentati preferibilmente da fonti di combustibile rinnovabili. Quando si usa la legna, deve provenire da una gestione boschiva sostenibile. Le emissioni di contaminanti, in particolare quelle di gas a effetto serra, devono essere ridotte al minimo. Per quanto riguarda gli impianti di refrigerazione, valgono le stesse precauzioni relative alle emissioni di gas.

2.3. 3° Principio: la vitivinicoltura sostenibile è sensibile agli aspetti sociali e culturali

Tutte le iniziative di sviluppo sostenibile devono prendere in considerazione gli obiettivi delle parti interessate, con un'attenzione particolare per la comunità nella quale operano. Per questo motivo, si deve valutare l'impatto delle nuove imprese dal punto di vista sociale e culturale.

Le aziende vitivinicole devono essere consapevoli dell'impatto delle proprie attività sul tessuto socioeconomico e devono pianificare la loro integrazione nel quadro dello

sviluppo socioeconomico del territorio in cui si stabiliscono.

È fondamentale integrare le caratteristiche socioculturali nella progettazione delle nuove aziende e realizzare interventi volti alla riduzione dell'impatto socioculturale di quelle già in essere.

2.3.1. Condizioni di lavoro

i. Rispetto e uguaglianza

Tutte le procedure di assunzione di lavoratori permanenti e temporanei, subappalto di servizi e lavoro occasionale devono conformarsi alle norme nazionali e internazionali in vigore, garantendo i principi di uguaglianza ed equità e il rispetto dei diritti umani.

Le aziende viticole devono orientare le loro pratiche verso il conseguimento della parità di genere e adottare misure che consentano di monitorare e controllare ogni forma di vessazione nei confronti di persone di qualsiasi sesso, indipendentemente dal grado gerarchico.

ii. Salute e sicurezza dei lavoratori

I datori di lavoro devono garantire condizioni minime di salute e di sicurezza sul lavoro, in conformità alla relativa legislazione nazionale e internazionale, e adottare strategie di monitoraggio interno permanente per mantenere tali condizioni.

Tutti i lavoratori devono ricevere una formazione adeguata che consenta loro di comprendere i rischi di ciascuna attività e le regole da seguire per ridurre tali rischi entro limiti accettabili. Si deve inoltre incoraggiare la riduzione permanente dei rischi attraverso attività di formazione continua.

È necessario definire orientamenti e obiettivi chiari in materia di salute e di sicurezza, analizzando il livello di rischio, le attrezzature e le misure di sicurezza obbligatorie per la valutazione permanente della conformità agli orientamenti, così come le attività di formazione continua in materia di sicurezza e di prevenzione degli infortuni. Occorre stabilire misure per la valutazione permanente delle condizioni dei dispositivi di protezione e registrare i dati degli addetti alla valutazione e alla manutenzione, indicando date di scadenza, condizioni attuali delle attrezzature e previsioni di sostituzione. Si raccomanda di mettere in atto un sistema interno di prevenzione contro gli infortuni.

Gli aspetti relativi alla salute, alla sicurezza e all'igiene sul luogo di lavoro devono essere obbligatoriamente integrati in tutte le attività lavorative e nelle buone pratiche

sul corretto utilizzo delle sostanze pericolose.

Le imprese devono adottare misure volte a tutelare costantemente la salute dei lavoratori, in conformità alla legislazione nazionale e alle norme internazionali pertinenti.

iii. Integrazione, formazione e stabilità della mano d'opera

Le aziende viticole devono favorire l'integrazione del personale nel contesto socioculturale locale. I valori sociali e culturali locali dei lavoratori devono essere rispettati, così da garantire una completa inclusione sociale.

Le aziende viticole devono incoraggiare lo sviluppo delle competenze dei lavoratori mediante adeguate attività di formazione continua, che consentano loro di adattarsi pienamente alla complessità e alle dinamiche dell'evoluzione tecnologica, in modo da poter contare, a lungo termine, su una mano d'opera qualificata in tutti i settori. Occorre inoltre adottare misure di valutazione delle qualifiche dei lavoratori, promuovendone la permanenza nell'attività e la completa interazione con l'ambiente produttivo, garantendo in tal modo la sostenibilità a lungo termine dell'azienda.

2.3.2. Integrazione nell'ambiente socioeconomico e culturale

i. Specificità culturali

La vitivinicoltura sostenibile implica il rispetto della cultura e della storia del territorio in cui le aziende si sono stabilite.

Le aziende viticole devono contribuire al recupero, alla salvaguardia e alla diffusione dell'identità culturale del territorio, promuovendo l'artigianato, l'architettura, la musica, le celebrazioni e le feste tradizionali, la letteratura e qualsiasi altro evento culturale tipico.

Si devono tenere in debita considerazione i benefici derivanti dal recupero e dalla salvaguardia della ricchezza culturale espressa dalla vitivinicoltura, garantendo la sostenibilità del patrimonio culturale locale.

ii. Sviluppo di relazioni con le comunità viticole

Le aziende viticole devono promuovere i rapporti interprofessionali e interistituzionali, così come le relazioni con la comunità viticola locale, mediante la partecipazione attiva a eventi sociali e tecnici promossi dal settore. Analogamente,

devono incoraggiare la partecipazione dei loro collaboratori e dei lavoratori a questi eventi.

È necessario stabilire un rapporto permanente con i settori della ricerca e della divulgazione, insistendo sulle qualifiche tecniche nell'ambito della promozione di metodi e pratiche a favore della sostenibilità, incentivando gli interventi a favore della diffusione di tecnologie sostenibili e stabilendo attività che coinvolgano la comunità locale per ampliare la portata degli interventi.

2.3.3. Salute e sicurezza dei consumatori

Le aziende devono impegnarsi costantemente per garantire l'igiene, la tracciabilità, l'autenticità, l'origine e la salubrità dei loro prodotti. A questo fine, devono essere previsti sistemi di controllo e registrazione chiari ed efficienti e deve essere garantito l'accesso dei consumatori alle informazioni sulla tracciabilità.

È necessario impartire una formazione adeguata a tutto il personale dell'azienda, mettendolo a conoscenza delle pratiche igieniche responsabili, delle informazioni da fornire ai consumatori e delle strategie da adottare e verificare al fine di ridurre i rischi per i consumatori.

Coerentemente alle aspettative dei consumatori, le presenti linee guida devono promuovere lo sviluppo di un settore sostenibile dal punto di vista ambientale, sociale ed economico, che richiede di considerare anche la selezione di varietà di vite resistenti alle principali malattie fungine. Questo consentirebbe di tendere a un uso più limitato di input, nel quadro di una viticoltura integrata, biologica e biodinamica.

Occorre adottare metodi efficienti e flessibili per informare il consumatore di qualsiasi potenziale rischio o problema legato ai propri prodotti, oltre che per ritirare dal commercio i prodotti non conformi (richiamo).

2.4. 4° Principio: la vitivinicoltura sostenibile si propone di perseguire l'economicità

Quando si attua un programma di vitivinicoltura sostenibile, occorre prendere in considerazione l'economicità dell'azienda mediante l'adozione di linee guida per la sostenibilità. Ai fini della corretta applicazione dei programmi di sostenibilità, è necessario sviluppare capacità di innovazione e di adattamento agli sviluppi tecnologici e socioeconomici, attuando inoltre un'adeguata gestione dei costi, per garantire una crescita sostenibile permanente capace di offrire ricchezza e occupazione nei tempi a venire.

Per garantire l'obiettivo della sostenibilità, le aziende viticole sostenibili devono essere strutturate in modo da far sì che le loro attività siano economicamente valide nel

lungo termine, ponendo al contempo particolare attenzione alla salvaguardia delle risorse ambientali e naturali e alla tutela degli aspetti socioculturali legati al territorio in cui si sono stabilite.

Per quanto riguarda in particolar modo il settore del succo d'uva, i cui specifici modi di produzione lo differenziano da quello della coltivazione di uva per la vinificazione, si deve favorire e promuovere la sua articolazione in modo tale da contribuire alla crescita e alla vitalità economica, ottimizzando le risorse usate.

Mantenere l'economicità rispettando al contempo la realtà ambientale e sociale è possibile solo sviluppando condizioni che garantiscano un equilibrio tra resilienza ed efficienza.

2.4.1. Resilienza

Nel contesto economico, la resilienza è la capacità di adattarsi a una determinata evoluzione delle condizioni economiche per garantire l'economicità permanente. Per mettere in atto interventi che garantiscano la resilienza economica, le aziende viticole devono disporre di una riserva di soluzioni finanziarie flessibili e adattabili a diversi scenari economici. I piani di azione devono essere elaborati ed eventualmente attuati per far fronte alle diverse esigenze che possono scaturire da perturbazioni delle condizioni di produzione o del mercato. Per rispondere a questi cambiamenti, le aziende dovranno focalizzarsi sulla capacità di adattamento, adeguando le proprie pratiche nelle diverse fasi della produzione e della trasformazione e introducendo nuovi meccanismi di allocazione delle risorse, oltre che di gestione e interazione all'interno del proprio settore.

2.4.2. Efficienza

L'efficienza è la capacità di evitare spese inutili e costi aggiuntivi, producendo il massimo di output consentito dalle condizioni di uso degli input, oppure usando la minore quantità di input necessaria a un determinato processo di produzione. L'efficienza si basa sull'organizzazione, la pianificazione e la razionalizzazione dell'uso di input, attrezzature, macchinari e strutture, e sulla simultanea riduzione dei costi di produzione e dell'impatto sociale e ambientale.

Per raggiungere un'efficienza ottimale, le aziende devono adottare pratiche di controllo dei costi, formando i propri collaboratori e impiegati, in modo da garantire un'adeguata gestione delle risorse economiche e tecnologiche.

2.5. 5° Principio: le iniziative sostenibili richiedono attività di pianificazione e valutazione

2.5.1. Pianificazione

Le aziende viticole devono pianificare il loro impegno verso le iniziative sostenibili prendendo in considerazione i tre pilastri della sostenibilità. Una volta adottata l'iniziativa, le aziende dovranno attenersi a questi principi ed elaborare una strategia e un elenco di obiettivi da raggiungere. Tali obiettivi devono includere anche la selezione di fornitori di beni e servizi che adempiano almeno ai principi di sostenibilità di base per il rispetto dell'ambiente sociale e naturale.

L'adesione dell'azienda alle iniziative per la sostenibilità è sempre volontaria: il perseguimento degli obiettivi di adattamento sarà graduale, coerentemente alla pianificazione aziendale; tuttavia, una volta assunti gli impegni, questi dovranno obbligatoriamente essere mantenuti.

La conformità dell'azienda alle specifiche elaborate da organismi esterni in merito alla gestione e all'applicazione dei principi di sostenibilità può contribuire a una maggiore garanzia di sostenibilità da parte dell'azienda stessa.

Un'iniziativa di sviluppo sostenibile richiede un processo di pianificazione degli interventi da attuare che comprenda una valutazione dell'efficienza e una previsione degli adattamenti futuri, ai fini di un miglioramento continuo. L'adeguatezza delle azioni intraprese deve essere costantemente esaminata mediante un sistema di valutazione, con il sostegno di organismi consultivi esterni.

Il sistema di valutazione deve essere definito di comune accordo con i diversi settori coinvolti nella viticoltura locale, con rappresentanti politici, esponenti della ricerca e dei servizi di divulgazione.

2.5.2. Valutazione/Autovalutazione

Occorre stabilire indicatori e criteri per la valutazione della sostenibilità del processo produttivo. Questi devono essere elaborati collettivamente con il settore viticolo locale, allo scopo di definire parametri comuni a tutte le imprese, preferibilmente in condizioni di consenso.

Il processo di valutazione deve sfociare in una relazione congiunturale che dovrà essere oggetto di analisi e condurre a un piano d'azione volto al suo miglioramento. Questo dovrà includere la descrizione degli interventi, l'individuazione delle figure responsabili di metterli in pratica e i tempi stimati per la loro realizzazione.

L'analisi dei risultati della valutazione deve evidenziare gli interventi prioritari da

attuare a favore della sostenibilità, sulla base della stima dei rischi e delle opportunità, nell'ambito delle attività dell'azienda e in riferimento al suo contesto ambientale, economico e sociale. Nelle aziende operanti nella produzione e nella trasformazione, queste attività dovranno essere identificate separatamente, definendo priorità e piani diversi ma complementari.

Il sistema di valutazione può essere predisposto in funzione della verifica da parte di terzi o delle procedure di autovalutazione. In entrambi i casi, le misure devono essere concordate collettivamente dalle aziende locali e dai rappresentanti del settore viticolo, e le procedure basate sull'intervento di terzi devono attenersi ai principi dei sistemi di garanzia partecipata.

2.5.3. Monitoraggio e valutazione delle conoscenze acquisite

Nel definire un sistema di produzione sostenibile, quando questo è pienamente operativo, si dovrà predisporre una procedura di monitoraggio permanente.

Devono essere messe a punto misure atte a valutare le conoscenze acquisite nel contesto aziendale relativamente alle tecniche, alle norme, agli accordi e alle pratiche che rafforzano la sostenibilità. La formazione continua degli operatori locali promuove l'adattamento e l'inclusione di pratiche che contribuiscono allo sviluppo sostenibile. In questi spazi di formazione, le attività di verifica e i controlli interni devono essere regolamentati.

2.5.4. Comunicazione

È vantaggioso e auspicabile incentivare la comunicazione interna ed esterna sui principi di sostenibilità e sulla loro applicazione nel contesto aziendale. Le comunità locali e i consumatori devono essere informati sulle iniziative e sull'orientamento aziendale in termini di sostenibilità. La comunità in generale deve essere informata sugli sforzi compiuti e sull'importanza che rivestono per la crescita sostenibile delle aziende e del settore di produzione viticolo. Tutte le informazioni diffuse sugli interventi in favore della sostenibilità devono basarsi su elementi concreti dell'adempimento alle procedure, consentendo di valutare e monitorare i progressi compiuti nella realizzazione di sistemi sostenibili, e devono indicare il loro impatto reale in modo chiaro e preciso.

In ogni iniziativa a favore della sostenibilità deve essere sempre tenuta in considerazione l'importanza della collaborazione e dello scambio di informazioni fra tutte le parti direttamente o indirettamente coinvolte e legate al settore vitivinicolo.

Pertanto, è fondamentale rendere noti gli interventi a favore della sostenibilità fin dalla prima procedura di valutazione e monitoraggio, nel momento stesso in cui si

pianifica la fase iniziale di attuazione degli interventi. Questa fase deve essere definita insieme alla regolamentazione delle procedure, degli indicatori, dei criteri e dei meccanismi di monitoraggio.