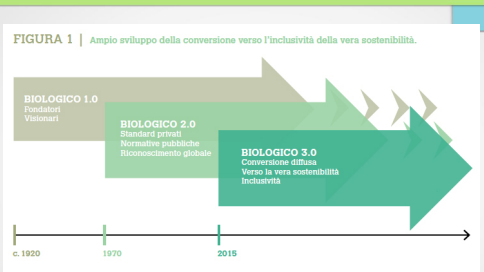
Normativa per la coltivazione di uva e la vinificazione biologica

ASSOCIAZIONE VENETA DEI PRODUTTORI BIOLOGICI E BIODINAMICI

Enol. Enrico Maria Casarotti
enricocas@gmail.com

Agricoltura in evoluzione

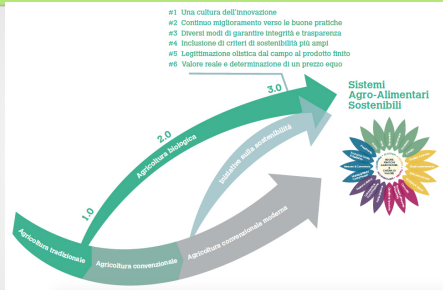


Da www.feder.bio

Agricoltura in evoluzione

Da www.feder.bio

Agricoltura in evoluzione



Da www.feder.bio

Table 1. Description of organic agriculture as a new paradigm (Beus & Dunlap, 1991)

Conventional farming	Organic farming
Dependence	Independence
Competition	Community
Domination of nature	Harmony with nature
Specialization	Diversity
Exploitation	Restraint

Che cos'e' l'agricoltura biologica?

Reg 834/07: i “considerando”

1- La produzione biologica è un **sistema globale di gestione** dell’azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull’**interazione tra le migliori pratiche ambientali**, un **alto livello di biodiversità**, la **salvaguardia delle risorse naturali**, l’applicazione di **criteri rigorosi** in materia **di benessere** degli **animali** e una produzione **confacente** alle **preferenze** di taluni **consumatori** per **prodotti ottenuti con sostanze** e **procedimenti naturali**. Il metodo di produzione biologico esplica pertanto una **duplice funzione sociale**, provvedendo da un lato a un **mercato specifico** che risponde alla domanda di prodotti biologici dei consumatori e, dall’altro, fornendo beni pubblici che contribuiscono alla **tutela dell’ambiente, al benessere degli animali e allo sviluppo rurale.**

REG 2018/848: La produzione biologica persegue i seguenti obiettivi generali

a) contribuire a **tutelare l’ambiente e il clima**;

b) conservare a lungo termine la **fertilità dei suoli**;

c) contribuire a un **alto livello di biodiversità**;

d) contribuire efficacemente a un **ambiente non tossico**;

e) contribuire a criteri rigorosi in materia di **benessere degli animali** e soddisfare, in particolare, le specifiche **esigenze comportamentali degli animali** secondo la specie;

f) promuovere le **filiere corte e la produzione locale** nelle varie zone dell’Unione;

g) incoraggiare il mantenimento delle **razze rare e autoctone** in via di estinzione;

h) contribuire allo sviluppo dell’offerta di **materiale fitogenetico adeguato** alle esigenze e agli obiettivi specifici dell’agricoltura biologica;

i) contribuire a un elevato livello di biodiversità, in particolare utilizzando **materiale fitogenetico di vari tipi**, come **materiale eterogeneo biologico e varietà biologiche adatte** alla produzione biologica;

j) promuovere lo sviluppo di attività di **miglioramento genetico biologico** dei vegetali al fine di contribuire a prospettive economiche favorevoli del settore biologico.

La produzione biologica è un sistema di gestione sostenibile che si basa sui seguenti principi generali:

a) **rispettare i sistemi e i cicli naturali e mantenere e migliorare lo stato dei suoli, delle acque e dell’aria, la salute dei vegetali e degli animali e l’equilibrio tra di essi**;

b) preservare elementi del **paesaggio naturale**, come i siti del patrimonio naturale;

c) assicurare un **impiego responsabile** dell’energia e delle **risorse** naturali come l’acqua, il suolo, la sostanza organica e l’aria;

d) produrre un’ampia varietà di **alimenti** e altri prodotti agricoli e dell’acquacoltura di **elevata qualità** che rispondano alla domanda dei consumatori di prodotti ottenuti con procedimenti che **non danneggino l’ambiente**, la **salute umana**, la salute dei **vegetali** o la salute e il **benessere** degli **animali**;

e) garantire **l’integrità** della produzione biologica **in tutte le fasi** della produzione, della preparazione e della distribuzione di alimenti e mangimi;

f)progettare e gestire in modo appropriato processi biologici basati su sistemi ecologici e impiegando **risorse** naturali **interne** al sistema di gestione, con metodi che:

i) utilizzano **organismi viventi** e **metodi** di produzione **meccanici**;

ii) praticano la **coltura** di vegetali **nel suolo** e la produzione **animale** legata alla **terra**, o **l’acquacoltura** nel rispetto del principio dello sfruttamento sostenibile delle risorse **acquatiche**;

iii)**escludono l’uso di OGM**, dei prodotti ottenuti da OGM e dei prodotti ottenuti con OGM che **non** siano **medicinali** veterinari;

iv)si basano sulla **valutazione del rischio** e, se del caso, si avvalgono di **misure precauzionali** e di misure **preventive**;

La produzione biologica è un sistema di gestione sostenibile che si basa sui seguenti principi generali:

g)**limitare** l’uso di **fattori** di produzione **esterni**; qualora siano necessari fattori di produzione esterni ovvero non esistano le pratiche e i metodi di gestione appropriati di cui alla lettera f), i fattori di produzione esterni si limitano a:

i) fattori di produzione provenienti da produzione biologica; per quanto concerne il **materiale riproduttivo vegetale**, si dà **priorità** alle **varietà** selezionate per la loro capacità di rispondere alle esigenze e agli obiettivi specifici **dell’agricoltura biologica**;

ii) **sostanze naturali** o derivate da sostanze naturali;

iii)**concimi minerali** a **bassa solubilità**;

h) **adattare** il **processo** di **produzione**, ove necessario e nel quadro del presente regolamento, per tenere conto delle condizioni sanitarie, delle diversità regionali in materia di equilibrio ecologico, climatico e delle condizioni locali, dei vari stadi di sviluppo e delle particolari pratiche zootecniche;

i)**escludere** dall’intera catena dell’alimentazione biologica la **clonazione animale**, l’allevamento di **animali poliploidi** artificialmente **indotti** e le **radiazioni ionizzanti**;

j) mantenere un **elevato livello** di **benessere** degli **animali** rispettando le **esigenze specifiche delle specie**.

Principi specifici applicabili alla trasformazione di alimenti biologici

a) produrre alimenti biologici a partire da **ingredienti** provenienti dall’agricoltura **biologica**;

b) **limitare l’uso di additivi alimentari**, di ingredienti non biologici con **funzioni principalmente sensoriali** e **tecnologiche**, nonché di **micronutrienti** e **coadiuvanti tecnologici**, in modo che siano **utilizzati al minimo** e soltanto nei casi di **impellente necessità tecnologica** o a **fini nutrizionali specifici**;

c) **non utilizzare sostanze** e metodi di trasformazione che possano **trarre in inganno** in merito alla **vera natura del prodotto**;

d) **trasformare** in **maniera accurata** gli alimenti biologici, preferibilmente avvalendosi di **metodi biologici**, **meccanici** e **fisici**;

e) **escludere** gli alimenti che contengono, o sono costituiti da, **nanomateriali ingegnerizzati**.

Principi specifici delle attivita’ agricole

a) mantenere e **potenziare la vita e la fertilità naturale del suolo, la sua stabilità, la sua capacità di ritenzione idrica e la sua biodiversità**, **prevenire** e **combattere l’impoverimento in sostanza organica, la compattazione e l’erosione del suolo e nutrire i vegetali soprattutto attraverso l’ecosistema del suolo;**

b) ridurre al **minimo l’impiego** di **risorse non rinnovabili** e di **fattori** di produzione di origine **esterna**;

c) **riciclare i rifiuti e i sottoprodotti di origine vegetale e animale** come fattori di produzione per le colture e l’allevamento;

d) **tutelare** la **salute** dei **vegetali** mediante **misure preventive**, in particolare la **scelta** di **specie**, **varietà** o **materiale eterogeneo appropriati** che siano **resistenti** agli organismi nocivi e alle malattie, appropriate **rotazioni** delle colture, **metodi meccanici** e **fisici** e **protezione** dei **nemici naturali** degli organismi nocivi;

e) **utilizzare sementi** e **animali** con un grado **elevato** di **diversità genetica**, di **resistenza** alle malattie e di **longevità**;

f) nella scelta delle **varietà vegetali**, tenere conto delle **particolarità** di ciascun **sistema** di produzione biologica, dando **priorità** ai **risultati agronomici**, alla **resistenza** alle **malattie**, **all’adattamento** a diverse **condizioni pedoclimatiche** locali e al **rispetto** delle **barriere naturali** per quanto riguarda gli **incroci genetici**;

g) usare **materiale** riproduttivo **vegetale biologico**, come ad esempio materiale riproduttivo vegetale di **materiale eterogeneo** biologico, e **varietà biologiche adatte** alla produzione biologica;

h) **produrre varietà biologiche utilizzando** la **capacità riproduttiva naturale** e prestando attenzione alle **barriere naturali all’incrocio**;

i) fatti salvi l’articolo 14 del regolamento (CE) n. 2100/94 e la privativa nazionale per ritrovati vegetali concessa in base al diritto nazionale degli Stati membri, prevedere la possibilità per gli agricoltori di **usare materiale riproduttivo vegetale ottenuto dalle proprie aziende** al fine di promuovere le risorse genetiche adattate alle condizioni specifiche della produzione biologica; …….

Reg 2018/848 definizioni:

«**varietà biologica** adatta alla produzione biologica» :una varietà quale definita all'articolo 5, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 2100/94 che:

a) è caratterizzata da un **elevato** livello di **diversità genetica** e **fenotipica** tra le singole unità riproduttive; e

b) **deriva** da attività di **miglioramento genetico biologico** ai sensi dell'allegato II, parte I, punto 1.8.4 del presente regolamento;

Quadro normativo principale

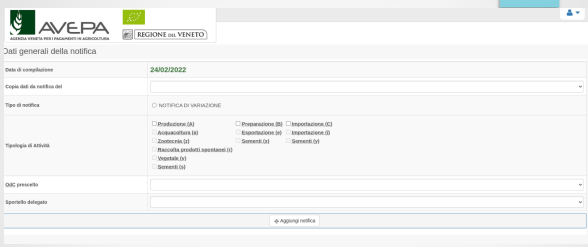
- Reg **2018/848** –> ex 2007/834

  Regole generali produzione bio
- Reg **2021/1165** –> ex 2012/203

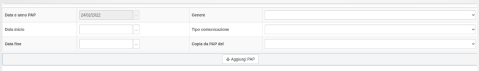
  Prodotti e sostanze utilizzabili in bio (produzione vegetale, trasformazione ed enologia)
- Reg 2019/934 pratiche enologiche generali

Notifiche pap in Veneto

Nuova prima notifica→ conversione



Pap



Materiale propagazione vegetale

- Elenco varietà di viti idonee alla coltivazione. Allegato A al Decreto n. 91 del 13 novembre 2015 e aggiornamenti

REGIONE DEL VENETO
giunta regionale

Allegato A al Decreto n. 91 del 13 novembre 2015 pag. 1/13

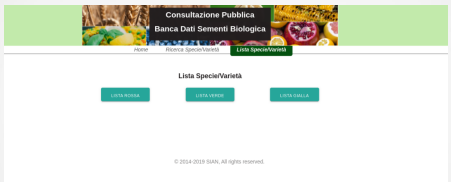
CLASSIFICAZIONE DELLE VARIETA' DI VITI PER UVA DA VINO IDONEE ALLA COLTIVAZIONE [1]

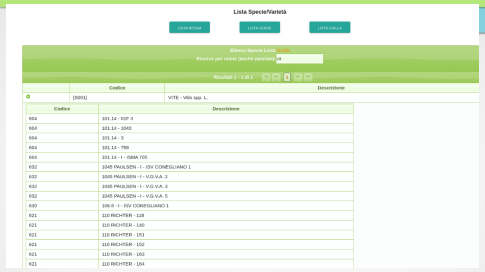
PROVINCIA DI BELLUNO

n°registro	*nome varietà*	*colore*	*autoctona*
	Varietà idonee alla coltivazione		
varietà consigliate			
19	Barbera	n	
27	Bianchetta trevigiana	b	a
42	Cabernet franc	n	
336	Carmenère	n	
298	Chardonnay	b	
138	Malvasia istriana	b	
299	Manzoni bianco	b	a
408	Marzemina grossa	n	a
145	Merlot	n	
182	Pavana	n	a
192	Pinot bianco	b	
194	Pinot grigio	b	
195	Pinot nero	n	
200	Glera	b	a
359	Glera lunga	b	a
210	Riesling renano	b	
230	Sylvaner verde	b	
235	Tocai friulano	b	a
245	Trevigiana nera	n	a
246	Tuena	n	a

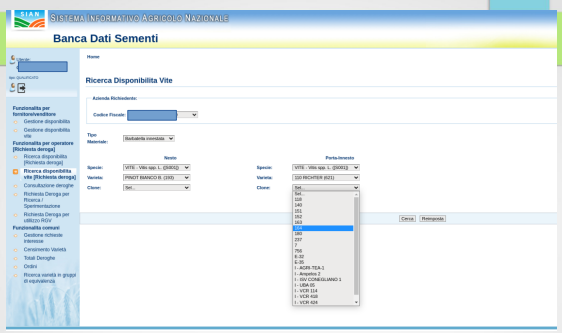
Deroghe

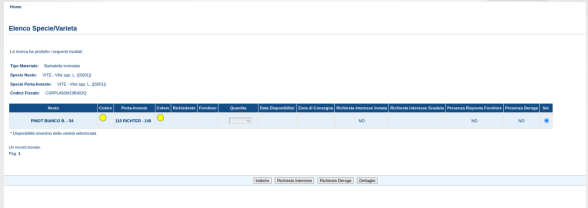
- https://www.sian.it/conSpeBio/consultazioneListe.xhtml





Deroghe materiale vegetale

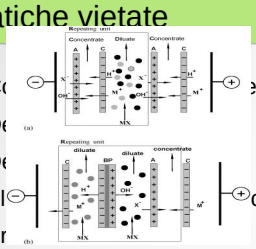




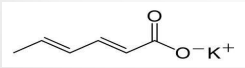
Enologia bio

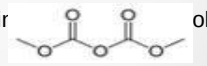
- Reg UE 2021/1165
  - Contiene tutte le sostanze che possono essere utilizzate nella produzione, anche nel vino

Pratiche vietate



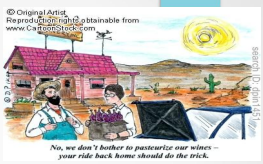
- Co er r la
- De
- De
- El cationici
- Pr
- nettere ir ologica





Processi attualmente tollerati ma da evitare o limitati

- Trattamenti a caldo → T < 75°C
- Filtrazione → > 0,2 µm



Pratiche e sostanze utilizzabili

- Arieggiamento ed ossigenazione
  - Aria
  - ossigeno gassoso
- Filtrazione e centrifugazione
  - Perlite
  - Cellulosa
  - Diatomea

  Usare solo materiali inerti. Ø >0,2 µm

Pratiche e sostanze utilizzabili

- Inertizzazione
  - Azoto
  - Argon
  - Anidride Carbonica
- Uso di lieviti
  - da Agricoltura biologica quando disponibile il ceppo
- Nutrizione
  - DAP
  - Tiamina idrocloride
  - Autolisato di lievito
  - Lieviti inattivati (anche per correzione difetti)
  - Scorze di lieviti

Pratiche e sostanze utilizzabili

- Decolorazione – deodorazione
  - Carbone enologico
- Chiarifica
  - Gelatina alimentare *
  - Fitoproteina pisello o frumento o patata *
  - Albumina d'uovo *
  - Colla di pesce *
  - Tannini *
  - Chitosano da A.n. (anche x difetti)

- Caseina
- Caseinato K
- Sol di silice
- Bentonite
- Estratti proteici di lieviti

Pratiche enologiche autorizzate

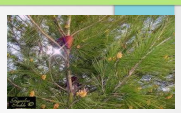
- Enzimi
  - Pectin liasi
  - Pectin metilesterasi
  - Poligalatturonasi
  - Emicellulasi
  - Cellulasi

Pratiche e sostanze utilizzabili

- Acidificazione
  - Acido lattico
  - Acido L(+)- tartarico
- Disacidificazione
  - Ac. L(+) tartarico
  - Calcio carbonato
  - Tartrato neutro di K
  - Bicarbonato K
  - Solfato Ca

Pratiche e sostanze utilizzabili

- Uso
  - Resina pino d'Aleppo
- Battero acido-lattici
- Acidi
  - Ac. L- ascorbico
  - Ac. Citrico
- Stabilizzazione
  - Ac. meta tartarico
  - Bitartrato K
  - Mannoproteine di lieviti



Pratiche e sostanze utilizzabili

- Stabilizzazione
  - Gomma arabica *
  - Rame citrato
- Altri prodotti
  - Alginato K
  - Chips rovere
  - Solfato Ca
- Fecce fresche bio

Solforosa

- Anidride solforosa
- Bisolfito di K
- Metabisolfito di K

Attenzione a NOP

- Max 100 ppm vini rossi con zuccheri <2g/l
- Max 150 rosati e bianchi con zuccheri < 2g/l
- -30 ppm rispetto al convenzionale negli altri vini

Registrazioni

- Tenuta del registro colturale
- Il nuovo regolamento 2021/1691 prevede il registro di cantina e di pulizia

Deroga per prodotti enologici

DM del 08/05/2018

richiesta per la fornitura dei prodotti e delle sostanze ammesse in deroga ad almeno due fornitori.

Qualora le richieste suddette abbiano esito negativo, l'operatore è autorizzato a utilizzare i corrispondenti prodotti e sostanze non ottenuti con metodo biologico o non ottenuti da materia prime biologiche esclusivamente per la campagna vitivinicola di riferimento.

Residui fitosanitari ed Ac. fosfonico etil fosfonico

- Limite pf non ammessi : 0,01ppm
- Fosfonico ed etil fosfonico Nota n. 238762 del 24 maggio 2021

Pertanto,fino al 31/12/2022 (prorogato), un lotto di vino contaminato non può essere in alcun caso commercializzato con la certificazione di produzione biologica qualora si verifichi una delle seguenti ipotesi:

• il residuo di acido fosfonico è ≥ 1,0 mg/kg;

• il residuo di acido etilfosfonico è ≥ 0,01 mg/kg

Poi

• il residuo di acido fosfonico è ≥ 0,05 mg/kg;

• il residuo di acido etilfosfonico è ≥ 0,01 mg/kg;