
	SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITA' AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE	Rev 1 del 16/06/2014
	CARTA QUALITÀ VINO	Pagina 1 di 23



**CARTA QUALITÀ
AGROALIMENTARE**

	SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE	Rev 1 del 16/06/2014
	CARTA QUALITÀ VINO	Pagina 2 di 23

1. Premessa

I Parchi, nello spirito della Legge n. 394 del 6.12.91, promuovono gli operatori economici del territorio sensibili alla tutela dell'ambiente.

Nel settore delle produzioni agroalimentari e artigianato locale, i Parchi intendono promuovere le produzioni che s'impegnano a tutelare il territorio e valorizzare il patrimonio naturalistico locale.


I requisiti di qualità ambientale, sociale ed economica vengono assunti/rispettati attraverso l'adozione da parte del richiedente/concessionario di misure atte a migliorare la propria sostenibilità ambientale, economica e sociale (o performance ambientale), rispetto all'ambiente globale e locale in cui operano ed alle specificità territoriali del Parco. I requisiti di qualità ambientale, sociale ed economica sono distinti per tipologia di attività e per area tematica.

2. Campo di applicazione

Il Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette può essere concesso agli operatori economici che realizzano i seguenti prodotti:

- prodotti agroalimentari
- prodotti dell'artigianato
- prodotti cosmetici
- prodotti per la casa
- prodotti farmaceutici
- servizi turistici e di ricettività


in base a requisiti specificati nelle Carte di Qualità.

	<p align="center">SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE</p>	<p align="center">Rev 1 del 16/06/2014</p>
	<p align="center">CARTA QUALITÀ VINO</p>	<p align="center">Pagina 3 di 23</p>

3. Definizioni

Ai fini della presente Carta della Qualità si applicano le seguenti definizioni:

- ✓ **Prodotti primari:** i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca.
- ✓ **Stabilimento:** ogni unità di un'impresa del settore alimentare;
- ✓ **Confezionamento/imbottigliamento:** il collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posti a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione, nonché detto involucro o contenitore;
- ✓ **Imballaggio:** il collocamento di uno o più prodotti alimentari confezionati in un secondo contenitore, nonché detto secondo contenitore;
- ✓ **Trattamento:** qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti;
- ✓ **Prodotti non trasformati:** prodotti alimentari non sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati;
- ✓ **Prodotti trasformati:** prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione di prodotti non trasformati. Tali prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche specifiche.
- ✓ **Lotto:** ogni singola partita identificabile con il medesimo numero di lotto di produzione.
- ✓ **D.O.P.:** (Denominazione Origine Protetta)
- ✓ **I.G.P.:** (Indicazione Geografica Protetta)
- ✓ **D.O.C.:** (Denominazione Origine Controllata)
- ✓ **Materiale di propagazione di categoria certificata:** (D.P.R. n° 11/64 del 24 Dicembre 1964; D.M. n° 82 del 8.Febbraio2005; D.M. 7 luglio 2006)
- ✓ **Materiale di propagazione di categoria standard:** (D.P.R. n° 11/64 del 24 Dicembre 1964; D.M. n° 82 del 8.Febbraio2005; D.M. 7 luglio 2006)

	<p align="center">SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE</p>	<p align="right">Rev 1 del 16/06/2014</p>
	<p align="center">CARTA QUALITÀ VINO</p>	<p align="right">Pagina 4 di 23</p>

4. Territorio di riferimento

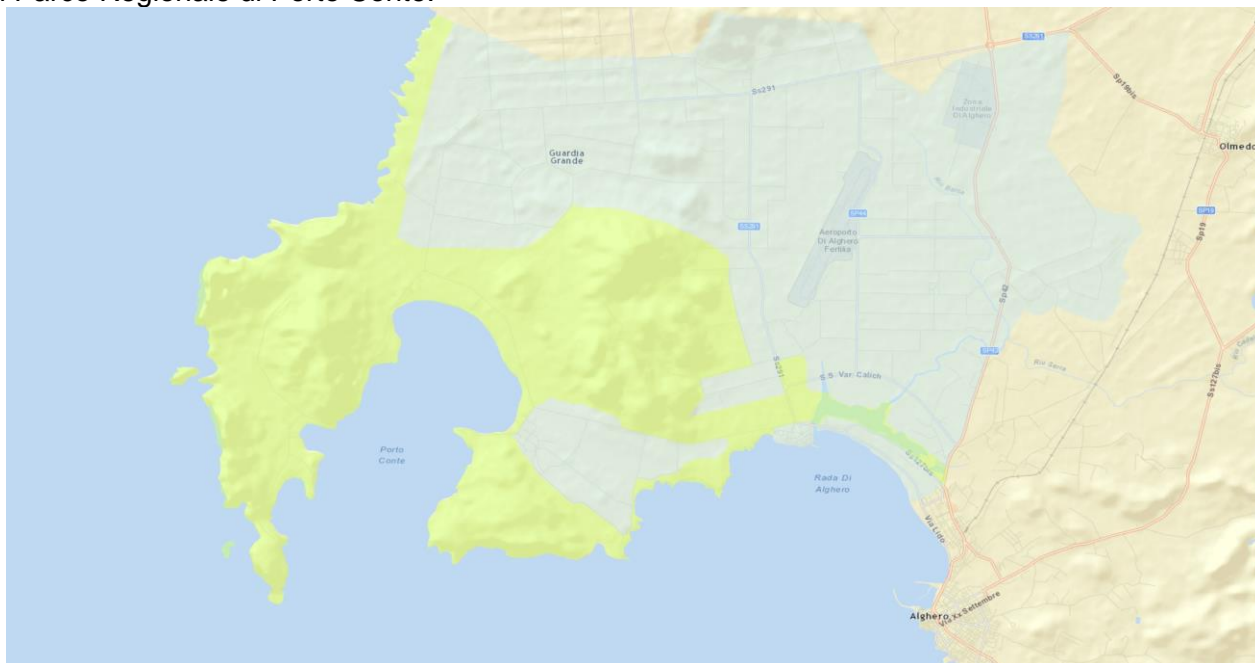
Il Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette può essere concesso agli operatori economici i cui prodotti, indicati nell'articolo 2 del presente documento, rispettino le seguenti caratteristiche:

1. I “**prodotti primari**”, che concorrono alla realizzazione del prodotto oggetto di certificazione, devono essere prodotti/coltivati/bottinati all'interno dei territori di riferimento descritti nei paragrafi 4.1, 4.2, 4.3 del presente documento.
2. **Gli stabilimenti di trattamento, trasformazione e confezionamento**, del prodotto oggetto di certificazione, devono essere collocati all'interno dei territori Comunali dei Parchi aderenti alla Rete dei Parchi e delle Aree Protette.

In alternativa, per casi particolari, il Parco di riferimento, sentiti gli altri Parchi della rete, solo per l'attività di trasformazione, può derogare tali limiti, definendo la perimetrazione del territorio specifico.

4.1 Parco Naturale Regionale di Porto Conte

La delimitazione dell'area di riferimento per quanto concerne il Parco Naturale Regionale di Porto Conte comprende l'Area Parco e l'Area contigua al Parco, di cui all'allegato pubblicato nel sito del Parco. L'Area Contigua comprende i territori agricoli a nord della città di Alghero, all'interno dei suoi confini amministrativi. Qui di seguito viene riportata la rappresentazione grafica dell'Area Contigua al Parco Regionale di Porto Conte.



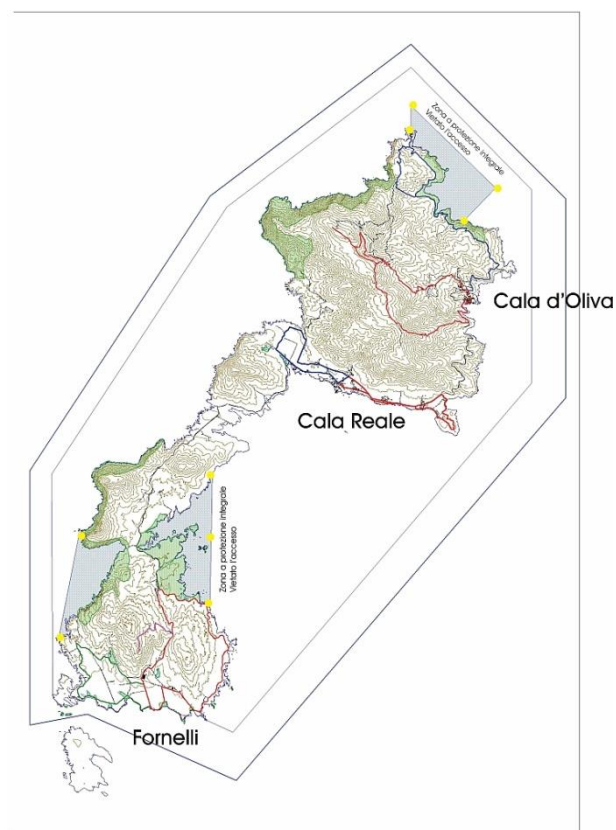
Rappresentazione grafica dell'Area Contigua del Parco di Porto Conte




4.2 Parco Nazionale dell'Asinara

La delimitazione dell'area di riferimento per quanto concerne il Parco Nazionale dell'Asinara è l'Area Parco che comprende la parte emersa dell'intera Isola dell'Asinara e degli isolotti minori compresi entro la distanza di 1 km dalla linea di costa ad esclusione dell'Isola Piana come definita nel decreto istitutivo del Parco D.P.R. 3 ottobre 2002 e l'area Marina Protetta «Isola dell'Asinara» istituito dal decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 13 agosto 2002, delimitata nel suo perimetro esterno dalla congiungente i seguenti punti, comprendendo anche i relativi territori costieri appartenenti al demanio marittimo:

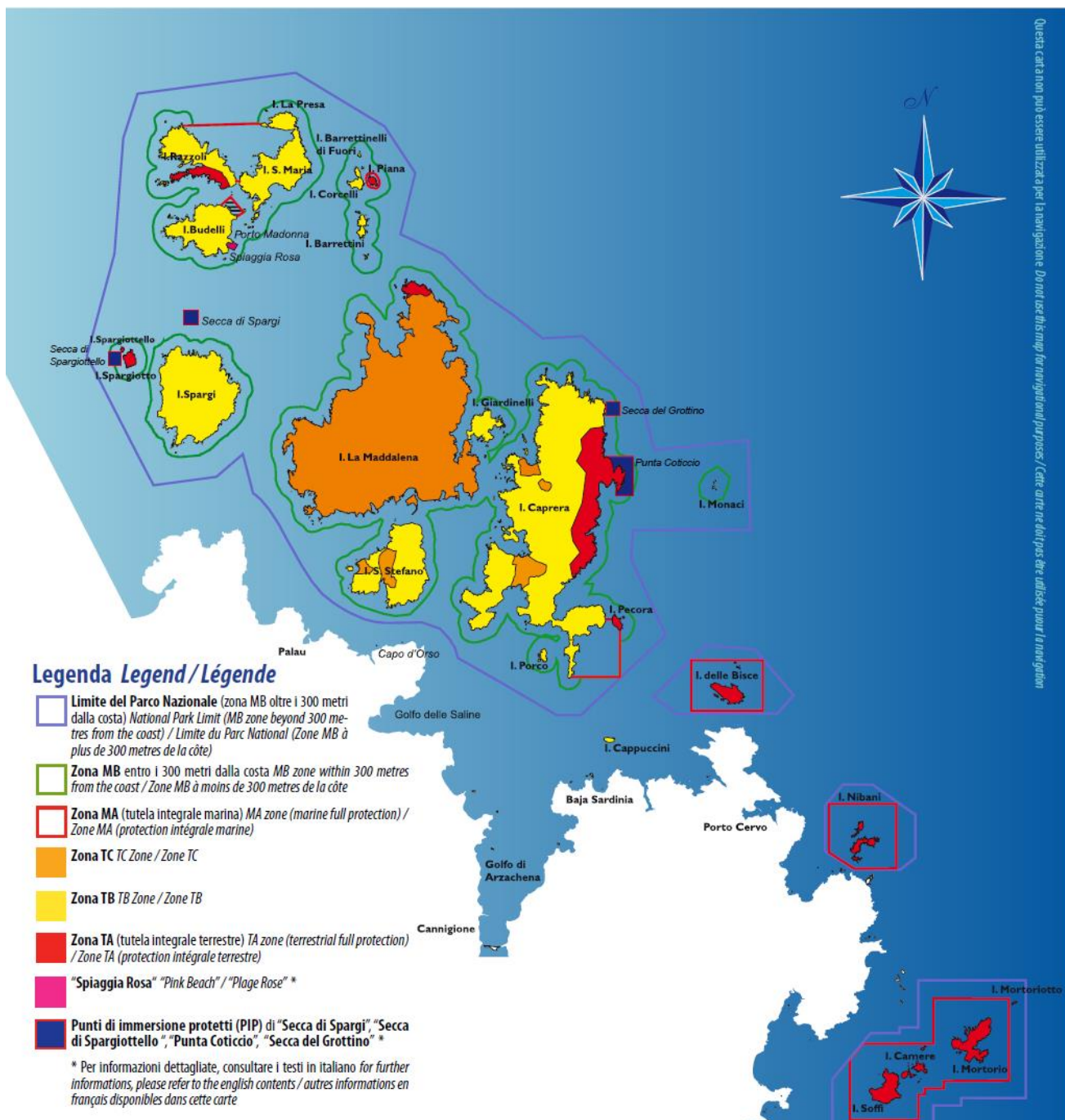
Punto	Latitudine	Longitudine
A)	40°59'.10 N	008°13'.19 E
B)	40°58'.95 N	008°12'.13 E
C)	41°02'.47 N	008°12'.13 E
D)	41°06'.27 N	008°15'.44 E
E)	41°08'.37 N	008°19'.13 E
F)	41°06'.23 N	008°21'.97 E
G)	41°03'.48 N	008°21'.97 E
H)	40°58'.18 N	008°15'.92 E
A)	40°59'.10 N	008°13'.19 E



	SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITA' AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE	Rev 1 del 16/06/2014
	CARTA QUALITÀ VINO	Pagina 6 di 23


4.3 Parco Nazionale La Maddalena

La delimitazione dell'area di riferimento per quanto concerne il Parco Nazionale La Maddalena è il territorio del comune di La Maddalena, nonché le aree marine circostanti per una distanza di almeno 1 Km dalla costa come definito nella legge istitutiva del parco art. 1 Legge 4 gennaio 1994, n.10 e D.P.R. 17 maggio 1996.



5. Principi

Gli operatori economici interessati alla concessione del Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette dovranno rispettare i seguenti principi, suddivisi in due tipologie:

	SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE	Rev 1 del 16/06/2014
	CARTA QUALITÀ VINO	Pagina 8 di 23

- ✓ **Principi di base:** sono requisiti obbligatori che tutti coloro che richiedono la concessione/rinnovo d'uso del marchio, devono possedere al momento della presentazione della richiesta.
- ✓ **Principi di miglioramento:** sono principi aggiuntivi che tutti coloro che richiedono la concessione/rinnovo d'uso del Marchio, devono cercare di perseguire e applicare attraverso un programma di miglioramento da presentare al Parco di riferimento.

I principi necessari alla concessione del Marchio dovranno essere rispettati dalle organizzazioni della filiera che concorrono alla realizzazione del prodotto oggetto di certificazione. Nello specifico dalle organizzazioni dei prodotti primari e della trasformazione o/e trattamento.

6. Principi di base

Qui di seguito vengono riportati di principi di base che le organizzazioni devono rispettare per la concessione del Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette.

I principi di base vengono suddivisi in sottocategorie in riferimento alle specificità delle attività svolte dall'organizzazione richiedente. All'interno dei principi di base sono ricompresi i principi generali che dovranno essere rispettati da tutte le categorie di operatori/organizzazioni che richiedono la concessione del marchio.

Il possesso da parte del soggetto richiedente della certificazione volontaria conforme agli schemi UNI EN ISO14001, EMAS e da Agricoltura Biologica, comporta la concessione del Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette, regolamentato dal presente documento, con integrazione del sistema aziendale certificato dei criteri previsti nel presente disciplinare e non contemplate nelle norme volontari ISO14001 ed EMAS. Alla richiesta di concessione del Marchio di Qualità Ambientale, il richiedente dovrà allegare una tabella di corrispondenza in cui si evidenziano i principi (generali, di base e migliorativi) previsti dalla presente Carta dei Servizi e dal Regolamento Uso del Marchio, rispettati dal proprio sistema di gestione ambientale, con allegato il certificato in corso di validità. Il Parco di riferimento ha comunque la facoltà di richiedere prima della concessione del Marchio di Qualità Ambientale la verifica presso l'organizzazione richiedente al fine di verificare la veridicità delle dichiarazioni presentate.


6.1 Principi Generali

I principi generali devono essere rispettati da tutti gli operatori/organizzazioni della filiera che concorrono alla realizzazione/produzione del prodotto oggetto di certificazione.

Le suddette organizzazioni devono rispettare la legislazione vigente del settore di appartenenza, ed in particolare modo la legislazione ambientale:

- ✓ Autorizzazione all'esercizio;
- ✓ Emissioni in atmosfera (D.lgs. 152/2006 parte V);
- ✓ Reflui (autorizzazione scarichi - corretto smaltimento acque reflue (es.:D.Lgs. 152/06 e s.m.i.);
- ✓ Rifiuti (corretta gestione e smaltimento dei rifiuti);
- ✓ Approvvigionamento idrico;
- ✓ Sicurezza alimentare (metodo HACCP);
- ✓ Sicurezza nei luoghi di lavoro ed antincendio
- ✓ Regolamento del Parco di riferimento.

1. Le aziende certificate, se richiesto dal Parco di riferimento, devono rendersi disponibili per ospitare, almeno, una visita guidata all'anno presso i laboratori di lavorazione, o eventuali iniziative

	<p align="center">SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITA' AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE</p>	<p align="center">Rev 1 del 16/06/2014</p>
	<p align="center">CARTA QUALITÀ VINO</p>	<p align="center">Pagina 9 di 23</p>

del Parco nel rispetto della normativa vigente. Per le aziende in fase di certificazione è sufficiente una dichiarazione di intenti.

2. L'alta direzione deve approvare la politica ambientale dell'azienda. Il programma ambientale deve prevedere un continuo miglioramento sulla base dei criteri facoltativi indicati nell'allegato 1 del presente documento. La politica ambientale deve essere comunicata al personale aziendale, e resa pubblica attraverso sito internet, o carta stampata, o materiale informativo/promozionale dell'azienda o altre forme indicate dall'azienda.

3. L'azienda deve impegnarsi a monitorare i consumi di risorse che hanno maggior impatto sull'ambiente in base all'attività/servizio svolto (es. consumi energetici, consumi idrici, prodotti pericolosi ecc..).

4. L'azienda deve informare il personale sulle modalità di risparmio energetico, idrico, riduzione dei rifiuti e gestione delle sostanze chimiche da applicare.

5. L'azienda deve realizzare un piccolo spazio ove mettere a disposizione dei clienti materiale informativo inerente il Parco di riferimento e dei servizi/prodotti offerti da altri operatori aderenti al presente marchio. Tale criterio dovrà essere assolto solamente dalle aziende che effettuano vendita diretta. E' concesso all'azienda di non esporre il materiale promozionale/prodotto delle aziende direttamente concorrenti.

6. Qualora l'azienda disponga di un punto di vendita diretta al pubblico, al suo interno deve operare personale preparato a fornire informazioni sull'area geografica interessata al marchio, sulle tecniche produttive del proprio prodotto, e sul presente marchio. L'attività di commercializzazione svolta deve in ogni caso essere organizzata in modo tale che il visitatore/acquirente possa distinguere agevolmente i prodotti aderenti al marchio.

7. L'azienda deve partecipare annualmente ad almeno un incontro formativo/informativo/promozionale organizzato dall'Ente Parco di riferimento.

8. Gli oli combustibili con tenore di zolfo superiore al 0,1% e il carbone non possono essere utilizzati quali fonti di energia.

	SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE	Rev 1 del 16/06/2014
	CARTA QUALITÀ VINO	Pagina 10 di 23

6.2 AGROALIMENTARE

6.2.1 VINO

Per ogni produttore valgono le regole generali dettate dal presente disciplinare, debitamente e coerentemente interpretate, a seconda dell'attività effettivamente svolta.

I principi ispiratori della presente Carta di Qualità che fanno riferimento ai dettami di Produzione Integrata della Regione Sardegna (ad es. fertilizzazione, lotta a infestanti e parassiti), saranno adeguati costantemente in riferimento ad essa.

I seguenti principi devono essere rispettati dai soggetti della filiera che concorrono alla realizzazione del prodotto oggetto di certificazione.

1. Il Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette è riservato alle produzioni dei vini qui di seguito riportate:

- D.O.P "Alghero" approvato dal DM Risorse Agricole del 19 agosto 1995 e successive modifiche;
- D.O.P "Cannonau di Sardegna" approvato dal DPR 21 luglio 1972 e successive modifiche;
- D.O.P. "Vermentino di Sardegna" approvato con DPR 23.02.1988 e successive modifiche
- D.O.P. "Monica di Sardegna" approvato con DPR 01.09.1972 e successive modifiche
- I.G.P. "Isola dei Nuraghi" approvato con il DM 12.10.1995 e successive modifiche

2. Le operazioni di pigiatura, vinificazione, conservazione, affinamento e confezionamento, devono essere effettuate all'interno della zona delimitata nell'art. 4 comma 2 del presente documento.

3. Per i vigneti adiacenti ai sistemi fluviali o alle lagune, in ottemperanza al Dlgs 152/2006 e successive modifiche non sono consentite lavorazioni del terreno per una fascia di rispetto di almeno dieci metri dalla riva.

4. Il materiale di propagazione (barbatelle franche, barbatelle innestate, marze, talee portinnesto) per i nuovi impianti deve essere di categoria certificata o di categoria standard. Per le varietà autoctone per le quali non esiste materiale di moltiplicazione potrà essere consentita l'autoproduzione che dovrà essere effettuata nel rispetto delle vigenti norme fitosanitarie.

5. Sono consentite lavorazioni ad una profondità ≤ 30 e lavorazioni a profondità superiori con organi discissori che non comportino il rivoltamento del terreno. Tale criterio non si applica alla fase di impianto di un nuovo vigneto.


6. La gestione delle erbe spontanee dei vigneti può avvenire:

- Attraverso lavorazioni superficiali (≤ 30 cm)
- Attraverso trinciatura con almeno un passaggio primaverile.
- I residui devono essere lasciati in loco, per favorire l'accumulo di sostanza organica nel terreno e dunque favorendo un effetto ammendante naturale.
- Attraverso l'impiego localizzato di diserbanti in conformità a quanto normato dal disciplinare di produzione integrata approvato annualmente dalla Regione Autonoma della Sardegna.

7. E' vietato l'abbruciamento dei residui di potatura e di eventuali residui vegetali. Questa pratica è consentita solo in occasione di lotta alle avversità, come escoriosi e mal dell'esca, come da schede allegate.


8. Non è consentita la coltivazione di varietà costituite o provenienti da organismi geneticamente modificati (OGM).

9. Gli apporti dei fertilizzanti possono essere definiti secondo il modello semplificato che prevede, in presenza di una situazione produttiva normale, quantitativi "standard" di azoto, di fosforo e di

	SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITA' AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE	Rev 1 del 16/06/2014
	CARTA QUALITÀ VINO	Pagina 11 di 23

potassio, i quali possono subire degli incrementi o dei decrementi in funzione delle diverse condizioni indicate nelle schede riportate di seguito:

Note decrementi		Note incrementi
Quantitativo di AZOTO da sottrarre (-) alla dose standard in funzione delle diverse condizioni: (barrare le opzioni adottate)	Apporto di AZOTO standard in situazione normale per una produzione di: 8-12 t/ha: DOSE STANDARD: 50 kg/ha di N;	Quantitativo di AZOTO che potrà essere aggiunto (+) alla dose standard in funzione delle diverse condizioni. Il quantitativo massimo che l'agricoltore potrà aggiungere alla dose standard anche al verificarsi di tutte le situazioni è di: 40 kg/ha: (barrare le opzioni adottate)
<ul style="list-style-type: none"> ✓ 20 kg: se si prevedono produzioni inferiori a 8 t/ha; ✓ 20 kg: in caso di elevata dotazione di sostanza organica (linee guida fertilizzazione); ✓ 20 kg: nel caso di apporto di ammendanti; ✓ 20% di N: nel caso di apporto di ammendanti nell'anno precedente; ✓ 20 kg: in caso di eccessiva attività vegetativa. 	Nel caso di apporto di ammendanti nell'anno in corso l'azoto viene calcolato al 30%.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 20 kg: se si prevedono produzioni superiori a 12 t/ha; ✓ 20 kg: in caso di scarsa dotazione di sostanza organica (linee guida fertilizzazione); ✓ 20 kg: in caso di scarsa attività vegetativa; ✓ 20 kg: in caso di forte lisciviazione dovuta a surplus pluviometrico in specifici periodi dell'anno (es. pioggia superiore a 300 mm nel periodo ottobre-febbraio).
Concimazione Azoto in allevamento:		
1°anno: 30 kg/ha; 2°anno: 50 kg/ha.		

	SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE	Rev 1 del 16/06/2014
	CARTA QUALITÀ VINO	Pagina 12 di 23

VITE A UVA DA VINO- CONCIMAZIONE FOSFORO

Note decrementi		Note incrementi
Quantitativo di P₂O₅ da sottrarre (-) alla dose standard: (barrare le opzioni adottate)	DOSE STANDARD	Quantitativo di P₂O₅ che potrà essere aggiunto (+) alla dose standard: (barrare le opzioni adottate)
<ul style="list-style-type: none"> ✓ 10 kg: se si prevedono produzioni inferiori a 8 t/ha; ✓ 10 kg: con apporto di ammendanti. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 40 kg/ha: in caso di terreni con dotazione normale; ✓ 60 kg/ha: in caso di terreni con dotazione scarsa; ✓ 100 kg/ha: in caso di terreni con dotazione scarsissima; ✓ 20 kg/ha: in situazione di elevata dotazione del terreno. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 10 kg: se si prevedono produzioni superiori a 12 t/ha; ✓ 10 kg: in caso di scarsa dotazione di sostanza organica (linee guida fertilizzazione); ✓ 20 kg: in caso di terreni a elevato tenore di calcare attivo.
Concimazione Fosforo in allevamento: 1°anno: 15 kg/ha; 2°anno: 25 kg/ha.		

VITE A UVA DA VINO- CONCIMAZIONE POTASSIO

Note decrementi		Note incrementi
Quantitativo di K₂O da sottrarre (-) alla dose standard: (barrare le opzioni adottate)	DOSE STANDARD	Quantitativo di K₂O che potrà essere aggiunto (+) alla dose standard: (barrare le opzioni adottate)
<ul style="list-style-type: none"> ✓ 30 kg: se si prevedono produzioni inferiori a 8 t/ha; ✓ 30 kg: con apporto di ammendanti. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 80 kg/ha: in caso di terreni con dotazione normale; ✓ 150 kg/ha: in caso di terreni con dotazione scarsa. ✓ 40 kg/ha: in situazione di elevata dotazione del terreno. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 30 kg: se si prevedono produzioni superiori a 12 t/ha.
Concimazione Potassio in allevamento: 1°anno: 20 kg/ha; 2°anno: 40 kg/ha.		

10. Quando necessario, in alternativa al punto 9 gli apporti dei fertilizzanti devono essere calcolati in modo analitico facendo riferimento a specifiche analisi del terreno.

	SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE	Rev 1 del 16/06/2014
	CARTA QUALITÀ VINO	Pagina 13 di 23

11. L'irrigazione del vigneto dovrà essere effettuata solo con sistemi di microirrigazione a goccia.
12. Difesa dai patogeni e controllo delle infestanti
Per la difesa dei patogeni ed il controllo delle infestanti della vite ci si dovrà attenere ai disciplinari di produzione integrata approvati annualmente dalla Regione Sardegna.

Dovranno essere integrati tutti i mezzi e i sistemi disponibili, con l'obiettivo di razionalizzare e limitare al minimo l'utilizzo degli agrofarmaci, favorendo il ricorso a quelle sostanze attive e formulazioni che garantiscono il minor impatto sull'uomo e sull'ambiente, pur mantenendo delle caratteristiche di efficacia sufficienti a mantenere la convenienza e la sostenibilità economica della pratica colturale.

Scheda diserbo vite da vino

Avversità	Criteri di intervento	Sostanza attiva	% di S.a.	l o kg /ha/anno	Limitazioni d'uso e note
Graminacee e Dicotiledoni	AGRONOMICO: -Operare con inerbimenti, sfalci, trinciature e/o lavorazioni del terreno. CHIMICO:	Glifosate Oxifluorfen (1) Flazasulfuron (2) (3) (4)	30,4 22,9 25	9 1 0,07	Infestanti controllo
Graminacee	-Non ammessi interventi chimici nelle interfile; -Interventi localizzati sulle file, operando con microdosi su infestanti nei primi stadi di sviluppo. Ripetere le applicazioni in base alle necessità. -Consigliabili le applicazioni nel periodo autunnale. L'uso di diserbanti può essere opportuno quando: - Vi sia sulle file una distanza tra pianta e pianta inferiore a m. 1,5 / 2; -Vi siano rischi di erosione (es. pendenze superiori al 5%).	Cicloxdim	10,9	2 - 4	Interventi chimici ammessi solo r primi 2 anni di allevamento Il diserbo deve essere localizzato su fila. L'area trattata non deve quir superare il 50% dell'intera superficie.
Dicotiledoni	CHIMICO: -Non ammessi interventi chimici nelle interfile;	Carfentrazone (1) (2) (3)	6,45	1	Il diserbo deve essere localizzato sulla fila. L'area trattata non deve quindi superare il 50% dell'intera superficie. Al massimo 0,3 l/ha per ciascun intervento Efficace anche come spollonante Per i giovani impianti in allevamento è possibile innalzare la dose fino a 2 litri/anno;



**SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI
QUALITÀ AMBIENTALE
RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE**

Rev 1 del 16/06/2014

**CARTA QUALITÀ
VINO**

Pagina 14 di 23

Scheda difesa patogeni della vite da vino

Avversità	Criteri di intervento	S.a e Ausiliari	Limitazioni d'uso e note
CRITTOGAME			
Escoriosi (<i>Phomopsis viticola</i>)	AGRONOMICO: ·Durante la potatura asportare le parti infette; ·Non effettuare la trinciatura dei sarmenti o l'accantonamento degli stessi, ma raccogliarli e bruciarli. CHIMICO: Gli interventi vanno effettuati nelle seguenti fasi fenologiche: -Inizio del germogliamento; -Dopo 8-12 giorni dal trattamento precedente	Mancozeb (1) (3) Metiram (1) Pyraclostrobin (2)	La difesa va effettuata solo per le varietà sensibili (1) Non applicabili oltre l'allegagione (2) Indipendentemente dall'avversità Fomoxadone, Fenamidone, Trifloxystrobin e Piraclostrobin non possono essere complessivamente impiegati più di 3 volte all'anno (3) Al massimo 3 interventi all'anno indipendentemente dall'avversità
Peronospora (<i>Plasmopara viticola</i>)	CHIMICO: Fino alla pre fioritura -Intervenire preventivamente sulla base della previsione delle piogge o prima dello scadere del periodo di incubazione; -Nelle zone meridionali a basso rischio vanno attese le prime "macchie d'olio". Dalla pre fioritura alla allegagione -Anche in assenza di macchie d'olio intervenire cautelativamente con cadenze inbase alle caratteristiche dei prodotti utilizzati. Successive fasi vegetative -Le strategie di controllo sono in relazione alla comparsa o meno della malattia e all'andamento delle condizioni climatiche	Prodotti rameici Mancozeb (1) (11) Metiram (1) Propineb (1) Ditianon Fosetil Al Dimetomorf (2) (10) Cyazofamid (3) Iprovalicarb (4) (10) Famoxadone (5) Fenamidone (5) Pyraclostrobin (5) Cimoxanil (6) Zoxamide (7) Fluopicolide (8) Mandipropamide (9) (10) Amisulbron + Mancozeb (11) (12) Amectotradina + Metiram (14) (1) Fenilammidi: (13) Benalaxil Benalaxil M Metalaxil-M Metalaxi	(1) Vanno impiegati fino all'allegagione. (2) Al massimo 3 interventi all'anno (3) Al massimo 3 interventi all'anno (4) Al massimo 3 interventi all'anno (5) Indipendentemente dall'avversità Fomoxadone, Fenamidone, Trifloxystrobin e Piraclostrobin non possono essere complessivamente impiegati più di 3 volte all'anno (6) Al massimo 3 interventi all'anno (7) Al massimo 3 interventi all'anno (8) Al massimo 3 interventi all'anno (9) Al massimo 3 interventi all'anno; al massimo 2 interventi all'anno se si impiega il formulato commerciale in miscela con Mancozeb (10) Al massimo 4 interventi tra Mandipropamide, Dimetomorf e Iprovalicarb (11) Al massimo 3 interventi all'anno indipendentemente dall'avversità (12) Tra Amisulbron e Cyazofamid possono essere effettuati al massimo 3 interventi all'anno (13) Al massimo 3 interventi all'anno con fenilammidi (14) Al massimo 3 interventi all'anno



**SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI
QUALITÀ AMBIENTALE
RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE**

Rev 1 del 16/06/2014

**CARTA QUALITÀ
VINO**

Pagina 15 di 23

Black rot (<i>Guignardia bidwellii</i>)	AGRONOMICO: -eliminare i tralci e i grappoli colpiti dalla malattia	Difenoconazolo (1) Mancozeb (2)	(1) Al massimo 3 interventi all'anno con gli IBE indipendentemente dall'avversità (2) Al massimo 3 interventi all'anno indipendentemente dall'avversità
Avversità	Criteri di intervento	S.a e Ausiliari	Limitazioni d'uso e note
Oidio (<i>Uncinula necator</i> <i>Oidium tuckeri</i>)	CHIMICO: Zone ad alto rischio - Fino alla pre fioritura -Intervenire preventivamente con antioidici di copertura. Zone ad alto rischio - Dalla pre fioritura all'invaiaitura -Intervenire alternando prodotti sistemici e di copertura. Zone a basso rischio: -Intervenire cautelativamente nell'immediata pre-fioritura e proseguire gli interventi alternando prodotti sistemici e di copertura	<i>Ampelomyces quisqualis</i> Zolfo Trifloxystrobin (1) Pyraclostrobin + Metiram (1) Boscalid (2) Tetraconazolo (3) Fenbuconazolo (3) Miclobutanil (3) (9) Penconazolo (3) Propiconazolo (3) Fenbuconazolo (3) (9) Triadimenol (3) Ciproconazolo (3) Difenoconazolo (3) Quinoxifen (4) Spiroxamina (5) Bupirimate (6) Meptildinocap (7) Metrafenone (8) Pyraclostrobin (1)	(1) Indipendentemente dall'avversità Famoxadone, Fenamidone, Trifloxystrobin e Piraclostrobin non possono essere complessivamente impiegati più di 3 volte all'anno (2) Al massimo 1 intervento all'anno, indipendentemente dall'avversità (3) Al massimo 3 interventi all'anno con gli IBE indipendentemente dall'avversità (4) Al massimo 3 interventi all'anno (5) Al massimo 3 interventi all'anno (6) Al massimo 3 interventi all'anno (7) Al massimo 2 interventi all'anno (8) Al massimo 3 interventi all'anno (9) Non utilizzare formulati XN R63
Muffa grigia (<i>Botryotinia fuckeliana</i> = <i>Botrytis cinerea</i>)	AGRONOMICO: -Scelta di idonei forme di allevamento; -Per i nuovi impianti preferire cvs con grappoli non serrati; -Equilibrata concimazioni e irrigazioni; -Carichi produttivi equilibrati; -Potatura verde e sistemazione dei tralci; -Efficace protezione delle altre avversità. CHIMICO: Si consiglia di intervenire nelle seguenti fasi fenologiche: -Pre-chiusura del grappolo; -Invaiaitura.	<i>Bacillus amyloliquefaciens</i> <i>Bacillus subtilis</i> Pyrimethanil (1) (2) Ciprodinil + Fludioxonil (2) Boscalid (3) Fenexamide (4) Fluazinam Fludioxonil (5)	Al massimo 2 interventi all'anno contro questa avversità. (1) Al massimo 1 intervento all'anno (2) Tra Pyrimethalin e (Cyprodinil + Fludioxonil) al massimo 2 interventi all'anno indipendentemente dall'avversità (3) Al massimo 1 intervento all'anno, indipendentemente dall'avversità (4) Al massimo 2 interventi all'anno (5) Al massimo 1 intervento all'anno



**SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI
QUALITA' AMBIENTALE
RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE**

Rev 1 del 16/06/2014

**CARTA QUALITÀ
VINO**

Pagina 16 di 23

<p>Mal dell'esca (<i>Phaeoacremonium aleophilum</i>; <i>Phaeomoniella chlamydospora</i>; <i>Fomitiporia mediterranea</i>)</p>	<p>AGRONOMICO: -In caso di piante fortemente attaccate procedere all'estirpazione e bruciature delle stesse; -In caso di piante infette solo in parte, asportare le parti invase dal fungo, procedere alla loro bruciatura e allevare dal legno sano un nuovo germoglio, previa disinfezione della superficie di taglio; -Segnare in estate le piante infette. Le stesse vanno potate separatamente dalle altre per limitare l'ulteriore diffusione della malattia per mezzo degli attrezzi di taglio che vanno comunque disinfettati.</p>		<p>La disinfezione degli attrezzi può essere effettuata con ipoclorito di sodio.</p>
<p>Marciume degli acini (<i>Penicillium spp</i>) (<i>Aspergillus spp.</i>)</p>	<p>AGRONOMICO: -Evitare ferite sugli acini da parte di altre avversità come l'oidio, la tignoletta, ecc. CHIMICO: -Intervenire alla comparsa dei primi sintomi in caso di condizioni predisponenti l'infezione.</p>	<p>Cyprodinil + Fludioxonil (1)</p>	<p>(1) Tra Mepanipyrim, Pyrimethalin e (Cyprodinil + Fludioxonil) al massimo 2 interventi all'anno indipendentemente dall'avversità</p>

Avversità	Criteri di intervento	S.a e Ausiliari	Limitazioni d'uso e note
FITOFAGI			
<p>Tripidi (<i>Drepanothrips reuteri</i>)</p>	<p>CHIMICO: -Intervenire solo dopo aver rilevato sulla vegetazione una rilevante infestazione.</p>	<p>Spinosad (1)</p>	<p>Contro questa avversità al massimo 1 intervento all'anno (1) Al massimo 3 interventi all'anno, indipendentemente dall'avversità</p>
<p>Cocciniglie (<i>Planococcus spp.</i>)</p>	<p>AGRONOMICO: -Effettuare una scortecciatura e uno spazzolamento dei ceppi nelle zone dove inizia a manifestarsi l'infestazione. CHIMICO: il periodo più idoneo per eseguire il trattamento è alla fuoriuscita delle neanidi (maggio-giugno)</p>	<p>Olio minerale Clorpirifos-metile (1) Polisolfuro di calcio Thiametoxam (2) Spirotetramat (3) (4)</p>	<p>Contro questa avversità al massimo 1 intervento all'anno (1) Al massimo 3 interventi con esteri fosforici, indipendentemente dall'avversità (2) Al massimo 1 intervento all'anno, indipendentemente dall'avversità (3) Solo su <i>Planococcus ficus</i> (4) Al massimo 2 interventi all'anno</p>
<p>Tignoletta dell'uva (<i>Lobesia botrana</i>) Tignola dell'uva (<i>Clysia ambiguella</i>)</p>	<p>CHIMICO: -Per la prima generazione antifoga non si effettua alcun trattamento; -Per la II e III generazione, il momento dell'intervento va determinato in relazione alla curva di volo registrato con le trappole a feromoni e della sostanza attiva impiegata e, ove è disponibile, all'andamento delle ovideposizioni con specifici rilievi e/o modelli previsionali</p>	<p><i>Bacillus thuringiensis</i> Clorpirifos metile (1) Clorpirifos (1) Spinosad (2) Tebufenozide Flufenoxuron Chlorantraniliprole (3) (4) Metossifenozide (4) Indoxacarb (5) Emamectina (6)</p>	<p>E' obbligatorio installare la trappola a feromone (1) Al massimo 3 interventi con esteri fosforici, indipendentemente dall'avversità (2) Al massimo 3 interventi all'anno, indipendentemente dall'avversità (3) Al massimo 2 interventi all'anno (3) Al massimo 1 intervento l'anno (4) Impiegabile solo su <i>Lobesia botrana</i> (5) Al massimo 3 interventi</p>



**SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI
QUALITÀ AMBIENTALE
RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE**

Rev 1 del 16/06/2014

**CARTA QUALITÀ
VINO**


Pagina 17 di 23

			l'anno (6) Al massimo 2 interventi l'anno.
Ragnetto rosso (<i>Panonychus ulmi</i>)	AGRONOMICO: -Razionalizzare le pratiche colturali che predispongono al vigore vegetativo. CHIMICO: Soglia di intervento -Inizio vegetazione: 60-70 % di foglie con forme mobili presenti; -Piena estate: 30-45 % di foglie con forme mobili presenti.	Clofentezine Exitiazox Fenazaquin (1) Tebufenpirad Pyridaben Etozazole Abamectina	Contro questa avversità al massimo 1 intervento all'anno L'impiego dello zolfo come antiodico può contenere le popolazioni degli acari a livelli accettabili (1) Commercializzazione di formulati a base di Fenazaquin consentita fino al 30 luglio 2012; impiego consentito fino al 30 novembre 2012
Acariosi della vite (<i>Calepitrimerus vitis</i>)	CHIMICO: Intervenire solo in caso di forte attacco -All'inizio della ripresa vegetativa se si è verificata la presenza nella annata precedente; -In caso di accertata presenza sulle foglie per evitare danni sui grappoli.	Zolfo Olio minerale (1) Fenazaquin (2) (Fenazaquin + Exitiazox) (2)	Contro questa avversità al massimo 1 intervento all'anno (1) Da utilizzare entro la fase di gemma gonfia (2) Commercializzazione di formulati a base di Fenazaquin consentita fino al 30 luglio 2012; impiego consentito fino al 30 novembre 2012

Avversità	Criteri di intervento	S.a e Ausiliari	Limitazioni d'uso e note
Cicaline (<i>Empoasca vitis</i>) (<i>Zygina rhamni</i>) (<i>Metcalfa pruinosa</i>)	AGRONOMICO: -Razionalizzare le pratiche colturali che predispongono al vigore vegetativo. CHIMICO: -In caso di accertata presenza del fitofago	Flufenoxuron (1) Thiametoxam (2) (3) Sali potassici di acidi grassi	Contro questa avversità al massimo 1 intervento all'anno (1) Al massimo 2 interventi all'anno, indipendentemente dall'avversità (2) Al massimo 1 intervento all'anno, indipendentemente dall'avversità (3) Non ammessa su <i>Zygina r.</i>
Cetonia pelosa (<i>Epicometis Hirta</i>)	AGRONOMICO: -I danni degli adulti sui germogli della vite possono essere contenuti ricorrendo alla cattura dei medesimi utilizzando pannelli cromoattrattivi di colore bianco cosparsi di vischio entomologico. Ottimi risultati si ottengono anche con la collocazione lungo i filari di vasetti – trappola (es. bicchieri di plastica bianca) riempiti per metà con acqua, nei quali le cetonie attratte finiscono per annegare.		Per il contenimento di quest'avversità non sono previsti interventi chimici
Coleotteri Bostrichidi (<i>Sinoxilon Spp.</i>)	AGRONOMICO: -Eliminare il legno residuo della potatura e i tralci vecchi; -Posizionare all'interno del vigneto, a fine inverno, delle fascine "esca" di legna in cui i bostrichidi depongono le uova. Quindi eliminarle o bruciarle in primavera.		Per il contenimento di quest'avversità non sono previsti interventi chimici

13. Vincoli nella scelta dei prodotti fitosanitari:

13.1 Fatta eccezione per i casi in cui sia accertata la mancanza di alternative valide devono essere esclusi o utilizzati in modo molto limitato, i prodotti tossici e molto tossici. Devono altresì

	SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE	Rev 1 del 16/06/2014
	CARTA QUALITÀ VINO	Pagina 18 di 23

essere esclusi o utilizzati con forte limitazione i prodotti Xn con frasi di rischio relative ad effetti cronici sull'uomo (R40, R60, R61, R62, R63, R68).

13.2 Quando lo stesso principio attivo è posto in commercio in formulazioni con classi tossicologiche diverse è obbligatorio scegliere il prodotto con la classe inferiore o, a parità di classe, quella con minori frasi di rischio.

14. Prodotti autorizzati in agricoltura biologica: Possono essere utilizzate tutte le sostanze attive previste dal Reg. CE n. 834/2007 e successive modifiche, a condizione che siano regolarmente registrati in Italia, con eccezione dei formulati classificati come T e T+ che potranno essere utilizzati solo se specificatamente indicati nelle norme tecniche di coltura.

15. Nell'applicazione delle norme tecniche devono comunque sempre essere rispettate le indicazioni riportate sulle etichette dei formulati commerciali approvate con decreto del Ministero della Salute. In caso di contraddizione devono essere sempre rispettate le indicazioni riportate sulle etichette.

16. E' autorizzato l'impiego dei prodotti fitosanitari previsti nelle norme tecniche stabilite per un anno, ma esclusi nell'anno seguente. Tale indicazione deve intendersi valida esclusivamente per l'esaurimento delle scorte presenti e registrate nelle schede di magazzino alla data dell'entrata in vigore delle nuove norme o per le quali sia dimostrabile l'acquisto prima di tale data. Tale autorizzazione, valida solo per una annata agraria, non può intendersi attuabile qualora siano venute meno le autorizzazioni all'impiego e può essere applicata utilizzando le sostanze interessate secondo le modalità previste nelle norme tecniche nell'anno precedente.

17. I contenitori dei prodotti fitosanitari devono essere smaltiti in maniera adeguata attraverso ditte specializzate.

18. L'azienda deve dotarsi di sistema/procedure atte ad eliminare gli sversamenti di sostanze pericolose nel terreno e nei corpi idrici.

19. La preparazione delle sostanze fitosanitarie deve avvenire:

- Ad almeno 100 mt dalle aree destinate all'allevamento anche di animali da bassa corte
- A 300 mt dai corpi idrici

20. Ai fini dell'evidenza dell'applicazione delle norme è obbligatoria una tenuta documentale in appositi registri. In tal caso devono essere registrate tutte le operazioni colturali e movimenti di magazzino effettuate in azienda nel Registro aziendale.


21. E' obbligatorio sottoporre a taratura le macchine irroratrici almeno una volta ogni tre anni.

22. Il conferimento delle uve, presso l'impianto di vinificazione, deve avvenire entro la giornata di raccolta delle stesse.

23. La vinificazione delle uve deve avvenire in impianti riconosciuti ovvero autorizzati dalle Autorità locali competenti, sulla base della normativa vigente. La vinificazione deve avvenire con processi meccanici e fisici atti a garantire la conservazione delle caratteristiche originarie dell'uva ed a conferire al prodotto la migliore qualità organolettica.

24. Il prodotto finale è costituito da vino ottenuto dal naturale processo di fermentazione alcolica dei mosti d'uva.

25. I vini oggetto del presente disciplinare, ai fini dell'immissione al consumo, devono essere confezionati solo in recipienti di vetro di foggia tale da qualificare un vino di pregio e di capacità non superiore a 3 litri, chiusi con tappo di sughero. Tuttavia, per le bottiglie di contenuto inferiore e/o uguale a lt. 0,750, è ammesso il tappo a vite od analoga chiusura ammessa dalle norme sanitarie, ad esclusione del tappo corona.

	SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE	Rev 1 del 16/06/2014
	CARTA QUALITÀ VINO	Pagina 19 di 23

26. Per la tracciabilità del prodotto, l'azienda si deve dotare di un sistema di rintracciabilità delle produzioni, che permetta di verificare il rispetto dei principi previsti dal presente disciplinare. Dalla fase di conferimento fino al confezionamento i contenitori, o i recipienti destinati alla conservazione del mosto/ vino devono essere identificati/etichettati al fine di poter identificare in modo univoco, in tutte le fasi del ciclo di trasformazione, i prodotti oggetto di certificazione. In tutte le fasi i prodotti/semilavorati della trasformazione devono essere identificati con il numero di lotto di produzione.

27. L'Azienda deve partecipare almeno a 1 manifestazione organizzata dal Parco. Per il primo anno è sufficiente un'autodichiarazione dell'azienda

28. L' 80% delle lampadine installate nei locali devono essere a "basso consumo" ovvero massima classe di efficienza energetica disponibile sul mercato. Tale criterio non è applicabile se le caratteristiche fisiche dei porta lampada non consentono la sostituzione con lampade a basso consumo energetico.

29. I gas impiegati negli impianti di refrigerazione e raffrescamento devono essere classificati ecologici dalla normativa.

30. L'azienda deve controllare l'efficienza degli impianti di refrigerazione e raffrescamento, almeno annualmente, registrando i quantitativi di gas ricaricato.

31. I rifiuti devono essere separati in categorie omogenee come previsto dalla norma nazionale in materia ambientale (D. Lgs.152/06 e locali). Nel caso la normativa lo permetta l'azienda deve aderire alla raccolta differenziata promossa dall'amministrazione locale. In alternativa, l'azienda deve smaltire i rifiuti tramite ditta autorizzata.

32. Per tutti gli aspetti non normati dal presente disciplinare si rimanda ai disciplinare di produzione delle D.O.P. ed I.G.P. a cui è riservato il Marchio della Rete dei Parchi e delle Aree Protette indicate nel punto 1 del paragrafo 6.2.


L'impegno al miglioramento continuo

L'impegno al miglioramento continuo rappresenta un presupposto fondamentale per l'assegnazione del marchio del Parco. Tale impegno si esplica da un lato in un'affermazione di principio nella mission aziendale e dall'altro con l'impegno nel migliorare le caratteristiche aziendali, in un'ottica di qualità ambientale. L'adozione di una Politica Ambientale da parte dell'azienda è evidenza oggettiva di tale impegno. Inoltre, gli obiettivi ambientali aziendali dovranno essere declinati attraverso impegni annuali nell'arco del triennio considerato.

1. Punteggi principi facoltativi

I principi di miglioramento o facoltativi hanno l'obiettivo di indirizzare il concessionario del marchio nelle scelte da attuare nella propria organizzazione per la riduzione degli impatti ambientali derivanti dalle proprie attività.

Per l'ottenimento della conformità alla Carta della Qualità del Sistema per la Concessione del Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette, l'organizzazione è tenuta a rispettare i criteri di base e un numero di principi facoltativi che le permettano di conseguire un **punteggio \geq a 12**. Nel caso i criteri facoltativi non siano posseduti dall'organizzazione all'atto della

	<p align="center">SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE</p>	<p align="right">Rev 1 del 16/06/2014</p>
	<p align="center">CARTA QUALITÀ VINO</p>	<p align="right">Pagina 20 di 23</p>

verifica di certificazione, la stessa dovrà individuare i criteri facoltativi da conseguire entro il triennio. Tale impegno dovrà essere formalizzato attraverso la Politica Ambientale dell'organizzazione. In questo caso si attribuirà all'azienda una conformità temporanea. Mentre, all'azienda che ha realizzato azioni che permettono di assolvere al punteggio minimo previsto dai principi facoltativi, già in fase di assegnazione del Marchio di Qualità Ambientale, verrà assegnata una conformità piena.

L'organizzazione, con frequenza triennale, dovrà individuare dei nuovi criteri facoltativi che permettano il mantenimento del punteggio richiesto (12 punti).

Il mancato raggiungimento degli obiettivi di miglioramento necessari per il conseguimento del punteggio richiesto (12 punti nel triennio), comporterà la sospensione del Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette per un periodo di tre mesi, nel quale l'azienda deve conseguire il punteggio richiesto da criteri di miglioramento. Il mancato raggiungimento dell'obiettivo di miglioramento entro il periodo di sospensione comporterà il ritiro immediato del Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette.

Nel caso l'organizzazione non assolva a uno dei principi di base in sede di certificazione, lo stesso potrà essere sostituito, temporaneamente, da un principio facoltativo già realizzata dall'azienda di punteggio pari a 4. Nel contempo l'azienda si impegna a conseguire la conformità di tutti i principi base entro i 12 mesi successivi alla certificazione, pena la revoca del Marchio e a darne immediata comunicazione al Parco. Ricevuta la comunicazione dell'azienda attestante il raggiungimento della piena conformità di tutti i principi base, il Parco potrà richiedere la relativa documentazione o potrà provvedere alla loro conferma mediante verifica in campo.

Le aziende a cui è stato ritirato il Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette, potranno richiedere la concessione del Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette solo dopo 12 mesi dalla data del ritiro. Inoltre, dovranno dimostrare di aver assolto agli adempimenti pregressi relativamente al punteggio dei criteri di miglioramento.



**SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI
QUALITÀ AMBIENTALE
RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE**

Rev 1 del 16/06/2014

**CARTA QUALITÀ
VINO**

Pagina 21 di 23

ALLEGATO 1 PRINCIPI DI MIGLIORAMENTO (FACOLTATIVI)

N°	Principio	punteggio
1.	Ottenimento della certificazione del sistema di gestione ambientale in conformità alla norma UNI EN ISO 14001	3
2.	Ottenimento della registrazione EMAS (Eco-Management and Audit Scheme) in conformità al Regolamento 1221/2009	4
3.	Utilizzo del 30% dei prodotti certificati Ecolabel, PEFC o FSC.	2
4.	Utilizzo del 50% dei prodotti certificati Ecolabel, PEFC o FSC.	3
5.	Utilizzo del 80% dei prodotti certificati Ecolabel, PEFC o FSC.	4
6.	Il 50% delle attrezzature elettriche ed elettroniche devono possedere l'etichetta energetica Energy Plus (direttiva europea 2003/66/EC).	3
7.	Il 100% delle attrezzature elettriche ed elettroniche devono possedere l'etichetta energetica Energy Plus (direttiva europea 2003/66/EC).	4
8.	Impiego, in azienda, di persone appartenenti a categorie sociali svantaggiate (persone provenienti da comunità di recupero)	3
9.	La struttura deve rispondere alle migliori caratteristiche in materia di efficienza energetica e di rendimento energetico degli edifici. Classificazione energetica delle strutture in classe B	2
10.	La struttura deve rispondere alle migliori caratteristiche in materia di efficienza energetica e di rendimento energetico degli edifici. Certificazione energetica delle strutture in classe A	4
11.	Utilizzo carta riciclata per le azioni di comunicazione e promozione	3
12.	Installazione di impianti per la raccolta e il riuso delle acque meteoriche	4
13.	Utilizzo caldaie ad alto rendimento (rendimento minimo del 92%)	4
14.	Il 100% delle cassette di scarico dei servizi igienici devono essere a flusso regolabile al fine di impiegare la quantità di acqua necessaria	2
15.	Impiego di sistemi per la riduzione degli imballaggi	4
16.	Utilizzo di sistemi di distribuzione a basso volume idrico (irrigazione a goccia e microaspersione)	3
17.	Non impiego di sostanze chimiche di sintesi nella lotta ai patogeni o ai fitofagi	4
18.	Utilizzo di materiali a basso impatto ambientale nella logica della bioedilizia	4
19.	Almeno il 30 % dell'energia elettrica utilizzata deve provenire da fonti di energia rinnovabile	4
20.	Utilizzo di prodotti per l'igiene della persona e detersivi per la pulizia di origine vegetale e cruelty free	3
21.	Attivazione di buone prassi per il recupero e/o il riciclo dei rifiuti o dei sottoprodotti di lavorazione.	3
22.	Installazione di impianti di fitodepurazione	4



**SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI
QUALITÀ AMBIENTALE
RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE**

Rev 1 del 16/06/2014

**CARTA QUALITÀ
VINO**

Pagina 22 di 23

N°	Principio	punteggio
23.	Utilizzo per la propria attività di mezzi elettrici, ibridi, o con alimentazione a gas naturale	4
24.	Utilizzo per la propria attività di mezzi classificati euro 4	2
25.	Utilizzo per la propria attività di mezzi classificati euro 5	4
26.	Utilizzo di pannelli fonoassorbenti per controllare il rumore prodotto da macchinari e impianti	3
27.	Implementazione di azioni per il contenimento delle emissioni sonore	3
28.	Elaborazione ed adozione di un bilancio sociale certificato	4
29.	Adozione di un codice etico certificato	3
30.	Realizzazione di un corner per la vendita dei soli prodotti (non solo i prodotti aziendali) a Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette	3
31.	Ottenimento della certificazione da Agricoltura Biologica per i prodotti etichettati con il Marchio della Rete dei Parchi e delle Aree Protette	4
32.	Produzione D.O.P., DOCG, DOC, IGT, IGP ad esclusione del vino.	4
33.	Lavorazione dei terreni a profondità ≤ 20 cm	3
34.	La lavorazione dei terreni a profondità ≤ 10 cm	4
35.	L'azienda non effettua lavorazione del terreno	6
36.	L'azienda effettua il controllo/gestione delle erbe spontanee, unicamente, attraverso lavorazione superficiali e trinciatura	3
37.	L'azienda effettua il controllo/gestione delle erbe spontanee, unicamente, attraverso la trinciatura	4
38.	L'oliveto, destinato alla produzione dell'olio extravergine di oliva a Marchio della Rete dei Parchi e delle Aree Protette, deve essere costituito da almeno 80% di cultivar locali	2
39.	L'oliveto, destinato alla produzione dell'olio extravergine di oliva a Marchio della Rete dei Parchi e delle Aree Protette, deve essere costituito da almeno 90% di cultivar locali	3
40.	L'oliveto, destinato alla produzione dell'olio extravergine di oliva a Marchio della Rete dei Parchi e delle Aree Protette, deve essere costituito da almeno 100% di cultivar locali	4
41.	Utilizzo, per la fertilizzazione dei terreni esclusivamente con prodotti chimici a base organica	2
42.	Utilizzo, per la fertilizzazione dei terreni, esclusivamente prodotti totalmente organici	3
43.	Miglioramento del contenuto di sostanza organica dei terreni esclusivamente con la semina di leguminose	4
44.	Molitura delle olive entro le 24 ore dalla raccolta	3
45.	Produzione dell'olio extravergine di oliva attraverso il processo denominato "a freddo". Ovvero con temperature di molitura lungo tutto il processo $\leq 27^{\circ}\text{C}$ da riportare dicitura esatta da normativa	4



**SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI
QUALITÀ AMBIENTALE
RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE**

Rev 1 del 16/06/2014

**CARTA QUALITÀ
VINO**

Pagina 23 di 23

N°	Principio	punteggio
46.	Partecipazione annuale (anno solare) a 2 manifestazioni organizzate dalla Rete dei Parchi	2
47.	Partecipazione annuale (anno solare) a 3 manifestazioni organizzate dalla Rete dei Parchi	3
48.	Partecipazione annuale (anno solare) a 4 manifestazioni organizzate dalla Rete dei Parchi	4
49.	Riutilizzo dei sottoprodotti di lavorazione come ammendante attraverso lo spargimento al suolo (sanse, foglie, acque di vegetazione)	3
50.	Riutilizzo dei sottoprodotti di lavorazione come integratore alimentare per il settore zootecnico (polpa delle sanse, foglie)	3
51.	Riutilizzo/recupero dei sottoprodotti di lavorazione come combustibile (nocciolino e trinciato)	4
52.	Recupero dell'olio lampante per destinarlo a successivi processi produttivi (cosmesi)	3
53.	Recupero dei polifenoli dalle acque di vegetazione per destinarli successivi processi produttivi (cosmesi)	3
54.	Installazione di rompi-getto aerati per i rubinetti	3
55.	Utilizzo di imballaggi provenienti da processi di recupero o fabbricati da materiale di riciclo.	4
56.	L'80% del volume dei detersivi e sanificanti impiegati in azienda devono essere sfusi con recipienti ricaricabili	3
57.	Il 100% del volume dei detersivi e sanificanti impiegati in azienda devono essere sfusi con recipienti ricaricabili	4
58.	L'utilizzo dei soli formulati commerciali di prodotti antiparassitari classificati Nc	4
59.	L'utilizzo dei soli formulati commerciali di prodotti antiparassitari classificati Xi	3
60.	Utilizzo del 50% di sostanze attive previste dal Reg. CE n. 834/2007 e successive modifiche (prodotti autorizzati in agricoltura biologica)	3
61.	Taratura delle macchine irroratrici ogni anno	3
62.	Raccolta manuale del 100% delle uve destinate alla produzione oggetto di certificazione.	4
63.	Il 50% del volume dei detersivi e sanificanti impiegati in azienda devono essere sfusi con recipienti ricaricabili.	2
64.	Il 90% del volume dei detersivi e sanificanti impiegati in azienda devono essere sfusi con recipienti ricaricabili.	4