



MANUALE PER LA CERTIFICAZIONE

COPIA NON CONTROLLATA

COPIA CONTROLLATA N° _____

Edizione 04 – Rev – 02	Del 01.03.2021	Pagine: n° 27
Funzione:	Ente Richiedente	Ente di Certificazione
<i>Firma e Timbro:</i>		

Sommario

Capo 1 : GENERALITA'	2
1.1. Preambolo	2
1.2. Motivazioni ed obiettivi.....	2
1.3. Requisiti per la certificazione	2
1.4. Descrizione del Richiedente la Certificazione	3
1.5. Struttura dell'Ente Richiedente la Certificazione	3
1.6. Campo di applicazione e prerequisiti	4
1.7. Documenti di riferimento	4
1.7.1. Riferimenti legislativi	4
1.7.2. Riferimenti normativi	5
1.8. Definizioni ed abbreviazioni	5
1.9. Acronimi usati.....	5
1.10. Prassi operativa	6
Capo 2 : CARATTERIZZAZIONE DEL PRODOTTO	8
2.1. Descrizione del prodotto	8
2.2. Caratteristiche regolamentari e normative non certificabili (implicite)	8
2.3. Caratteristiche certificabili ed oggetto di comunicazione (esplicite)	8
Capo 3 : PROTOCOLLO TECNICO DI PRODUZIONE.....	9
3.1. Proprietà	9
3.2. Buone pratiche agronomiche	9
3.2.1 - Ambiente di coltivazione e vocazionalità pedoclimatica.....	10
3.2.2. Mantenimento dell'agroecosistema naturale.....	11
3.2.3. Scelta varietale e materiale di propagazione	11
3.2.4. Sistemazione e preparazione del suolo all'impianto e alla semina	11
3.2.5. Avvicendamento colturale.....	12
3.2.6. Trapianto, impianto	13
3.2.7. Gestione del suolo e controllo delle infestanti.....	13
3.2.8. Gestione della pianta e della fruttificazione	14
3.2.9. Fertilizzazione	14
3.2.10. Irrigazione.....	17
3.2.11. Difesa fitosanitaria.....	18
3.2.12. Raccolta	20
3.2.13. Deroghe al protocollo agronomico.....	21
3.3. Buone pratiche di cantina.....	21
3.4. Buone pratiche di altro genere.....	21
3.4.1. Pratiche sociali.....	21
3.4.2. Pratiche economiche	21
3.4.3. Pratiche di comunicazione.....	22
Capo 4 : ATTIVITA' DI CONTROLLO	23
4.1. Identificazione	23
4.2. Rintracciabilità	23
4.3. Gestione dei Controlli	24
4.3.1. Verifica di Idoneità.....	24
4.3.2. Verifiche su Produzione Uva e Processo di Produzione Vino	24
Capo 5 : VARIE	26
5.1. Formazione	26
5.2. Utilizzo del Logo RRR	26
5.3. Allegati.....	27

CAPO 1 : GENERALITA'

1.1. Preambolo

Il Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella nacque il 9 febbraio 1925 con la presidenza del Gen. Brugnoli e adottando come logo l'antico stemma del Vicariato. Però solo il 15 febbraio del 1970, con atto notarile n. 270119 del notaio Castagna, venne regolarmente costituito il Consorzio. Ottenne poi l'incarico di vigilanza il 28 luglio 1980. A seguito del D.lgs n. 61/2010 il Consorzio riceve il riconoscimento a svolgere funzioni di tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore delle DOP tutelate in regime *erga omnes* con DM 25 gennaio 2013, poi riconfermato con DM 14 marzo 2016.

Il Progetto RRR (Riduci Risparmia Rispetta) nasce nel 2011 con lo scopo di preservare l'ambiente e rispettare la salute dei cittadini e degli operatori della Valpolicella, dando nel contempo un maggiore valore intrinseco alla produzione enologica. Questa idea nasce proprio per andare incontro alle nuove esigenze del consumatore da una parte e dell'abitante della Valpolicella dall'altra, senza dimenticare l'operatore che lavora nei vigneti e si concretizza nei tre parametri caratterizzanti una produzione agricola "sostenibile": Ambientale, Sociale ed Economico.

Il progetto si è sviluppato nel corso degli anni su varie tematiche sensibili per il territorio. Dapprima si è promosso e gestito il metodo della confusione sessuale per il controllo della tignoletta della vite, una tecnica biotecnologica di lotta preventiva in alternativa agli insetticidi di sintesi. Si è poi creato un vero e proprio disciplinare di difesa che esclude i PA riportanti frasi di pericolo particolarmente gravose (punto 3.2.11).

Si sono sempre curati incontri settimanali aperti a tutti gli operatori e i consulenti del settore, per confrontarsi e analizzare ed elaborare le strategie di difesa, diramate poi dal Consorzio ai suoi associati tramite bollettini mirati. La formazione dei viticoltori è continuata con giornate dimostrative in campo dove negli anni le tematiche si sono evolute: partendo da irroratrici con sistemi antideriva e dimostrazioni pratiche per il controllo funzionale dell'irroratrice, per passare a metodi di controllo delle malerbe sulla fila in sostituzione al diserbo chimico. Importanti per la formazione sono anche l'attività di convegnistica che annualmente il Consorzio propone per dare ai viticoltori della zona gli ultimi aggiornamenti normativi e le novità nelle tematiche tecniche.

Il progetto ha raggiunto la sua fase di piena maturità nel corso del 2018 con la decisione da parte del Consorzio di Tutela di proporsi come "soggetto gestore" alla certificazione di sostenibilità, tramite Ente terzo accreditato, per l'intero processo.

1.2. Motivazioni ed obiettivi

Scopo del presente Manuale istituire un processo di certificazione di prodotto, applicabile a tutte le produzioni delle uve e dei vini Valpolicella ottenuti seguendo il protocollo di buone pratiche denominato "RRR" – Riduci Risparmia Rispetta.

Obiettivo del progetto è stimolare i Soci ad applicare con cura e attenzione buone pratiche agricole e socioeconomiche, che mantengano particolare attenzione alla salvaguardia dell'agroecosistema e rispetto delle esigenze di salute degli abitanti e degli operatori.

1.3. Requisiti per la certificazione

Condizione necessaria, ma non sufficiente, per ottenere la certificazione di sostenibilità RRR è che tutti i vigneti dell'azienda, anche se esterni alla DO Valpolicella, siano certificabili secondo i protocolli del Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata (SQNPI).

Per raggiungere la condizione necessaria e sufficiente alla certificazione di sostenibilità "RRR", in aggiunta alla precedente certificazione è necessario certificare gli aspetti di sostenibilità "sociale" applicati nella

propria azienda e, con esclusione delle aziende in conversione al metodo biologico o già certificate bio, applicare il disciplinare di difesa integrata riportato nell'allegato a) del manuale.

1.4. Descrizione del Richiedente la Certificazione

Il Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella conta circa 1660 soci viticoltori e 220 tra aziende verticali ed imbottigliatori; la superficie vitata di competenza si estende per circa 8396 ettari.

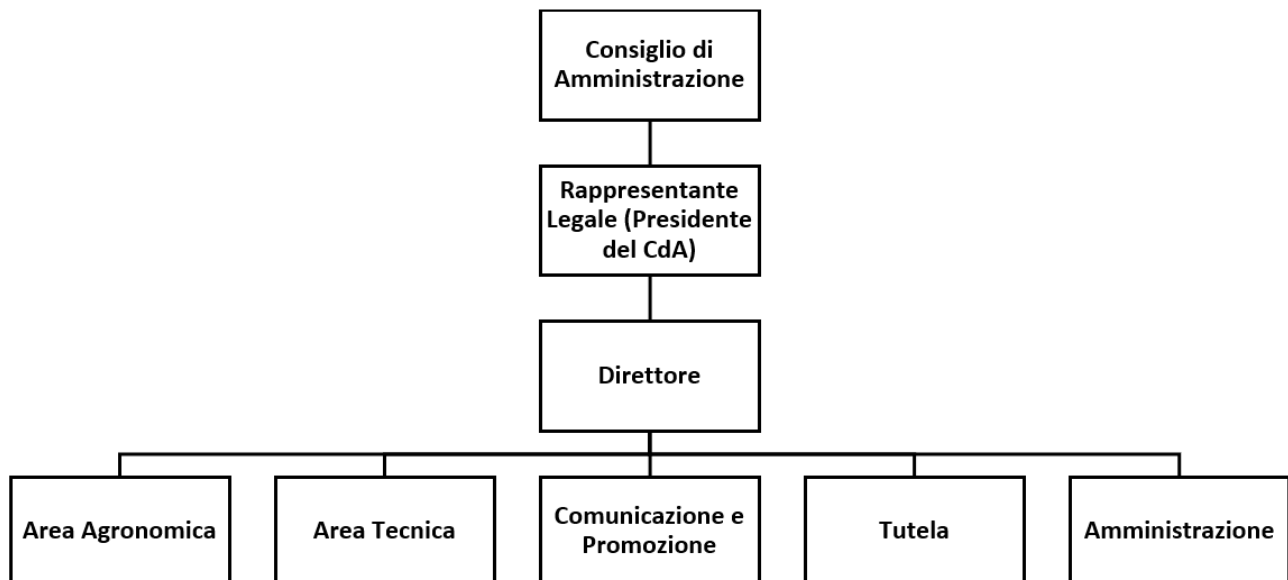
Il Consorzio, ai fini del presente Manuale, si pone come creatore e gestore del progetto e dei rapporti con l'EdC per quanto riguarda il procedimento di certificazione, accoglie le adesioni dei propri Soci, predispone e aggiorna i Manuali della Qualità, le Norme Tecniche di Produzione e i Disciplinari di difesa.

La Valpolicella si trova a nord di Verona. Il suo territorio confina ad ovest con il Lago di Garda mentre a est e a nord con i Monti Lessini: si estende così nella fascia collinare ai piedi delle Prealpi veronesi, facenti parte a loro volta del gruppo delle Alpi Orientali.

La Valpolicella è essenzialmente costituita da valli che si sviluppano in direzione nord-sud, presentandosi idealmente come un ventaglio di vallate. Il paesaggio è prevalentemente collinare, con morbidi declivi e spartiacque a quote basse.

La zona di produzione descritta nel Disciplinare di Produzione è formata dai territori (totali o parziali) di 19 comuni: Sant'Ambrogio di Valpolicella, Fumane, Marano di Valpolicella, San Pietro in Cariano, Negrar, Pescantina, Dolcè, Verona, San Martino Buon Albergo, Lavagno, Mezzane, Grezzana, Cerro Veronese, Tregnago, Illasi, Colognola ai Colli, San Mauro di Saline, Cazzano di Tramigna e Montecchia di Crosara. I primi cinque risiedono nella zona Classica, mentre i comuni di Grezzana, Cerro Veronese e parte del comune di Verona risiedono nella sottozona Valpantena.

1.5. Struttura dell'Ente Richiedente la Certificazione



Nell’ambito del Consiglio di Amministrazione è costituita una “Commissione per la certificazione”, composta da tre membri, che ha lo scopo di valutare e successivamente sottoporre alle decisioni del CdA gli aspetti strategici del processo di certificazione RRR.

In sintesi, il quadro operativo dei vari soggetti e delle relative responsabilità è il seguente:

OPERAZIONI	AREA TECNICA	COMMISSIONE CERTIFICAZIONE	CONSIGLIO DI AMM.NE
Stesura e successive revisioni del Manuale e della Modulistica	Elabora	Delibera	Ratifica
Quote di adesione	Elabora	Valuta	Delibera
Disciplinari di difesa fitosanitaria	Elabora	Approva	
Adesione alla certificazione	Gestisce	==	
Formazione	Programma e Gestisce	Valuta e Delibera	
Autocontrollo iniziale	Gestisce	==	
Prelievo campioni per analisi residui fitofarmaci	Gestisce	Sceglie il campione	
Autocontrollo finale	Elabora	Delibera	

1.6. Campo di applicazione e prerequisiti

Il presente Manuale si applica alla coltivazione della vite, ed esclusivamente delle uve per la produzione delle diverse tipologie di vini della DO Valpolicella e dei vini da esse derivati. È fatto quindi obbligo all’impresa di applicare il DPI su tutta la superficie vitata dell’azienda certificata per le uve atte a produrre vini Valpolicella. La certificazione RRR ha come prerequisito l’adesione dell’impresa al SQNPI e l’ottenimento, da parte di un ente terzo autorizzato dal MIPAAF, della conformità agro climatica ambientale e del marchio SQNPI su tutta la superficie vitata aziendale, ai sensi della Legge n. 4 del 3 febbraio 2011 e dei DM n. 4890 del 8 maggio 2014 e n. 1347 del 28 aprile 2015. Per le eventuali coltivazioni diverse dalla vite l’impresa può richiedere la certificazione SQNPI in via facoltativa ed autonoma. In alternativa alla certificazione SQNPI è possibile procedere con la certificazione biologica ai sensi del Reg. CE 834/07 e succ.

L’azienda che certifica la propria sostenibilità aderendo ai programmi di produzione integrata riceverà quindi il certificato di Produzione Integrata SQNPI per tutte le sue produzioni viticole, e il certificato di Sostenibilità RRR per le sole uve della DO Valpolicella.

L’azienda che certifica la propria sostenibilità aderendo ai programmi di produzione biologica gestirà tale certificazione con il proprio Ente di controllo e riceverà il certificato di *Sostenibilità RRR* per le sole uve/vini della DO Valpolicella, verificata la conformità dell’azienda ai requisiti “Etici / Ambientali” non previsti dalla certificazione biologica.

La Certificazione RRR è aperta ad aziende associate al Consorzio e ad aziende produttrici di vini a DO Valpolicella non associate al Consorzio, per le quali vige l’“erga omnes”.

1.7. Documenti di riferimento

1.7.1. Riferimenti legislativi

- DPR 21.08.1968 (riconoscimento DOC) modificato con DM 21.03.2010 (riconoscimento DOCG) modificato con DM 02.08.2019 (Disciplinari di Produzione dei vini Valpolicella DOC, Valpolicella Ripasso DOC, Amarone della Valpolicella DOCG, Recioto della Valpolicella DOCG)
- LEGGE 12 dicembre 2016, n. 238. Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino.
- Legge n. 4 del 3 febbraio 2011 e dei DM n. 4890 del 8 maggio 2014 e n. 1347 del 28 aprile 2015.
- Reg. CE 178/2002 + Reg. CE 852/2004 (Norme per l’igiene delle produzioni alimentari)

- Reg CE 1107/09 (Immissione in commercio dei prodotti fitosanitari)
- Dir. 2009/128/CE (Uso sostenibile dei fitofarmaci)
- Dir. 2009/127/CE (Macchine irroratrici fitofarmaci)
- D.lgs 150/2012 (Recepimento Dir. 2009/128)
- D M 24.02.2014 (Piano di Azione Nazionale – PAN)
- DGR n. 1082 del 30 luglio 2019 (Indirizzi per un corretto impiego dei prodotti fitosanitari)

1.7.2. Riferimenti normativi

- Integrated production IOBC-WRPS, objectives and principles. 4th edition 2018
- General Technical Guidelines for Integrated Production of Annual and Perennial Crops. IOBC-WRPS, 4th edition 2018
- Linee guida per la Vite III. 4th edition 2016, IOBC WPRS .
- I “Principi e criteri generali per le pratiche agronomiche della produzione integrata” e “Criteri e principi generali per le fasi post-raccolta e di trasformazione delle produzioni vegetali”, approvati il 4 dicembre 2014 dall’Organismo Tecnico Scientifico (OTS) di cui all’art. 2 comma 6 della Legge n.4 del 3 febbraio 2011 e successivi aggiornamenti.
- Procedura di adesione, gestione e controllo nell’ambito del SQNPI/2021, rev. 10 del 27/10/2020 e successivi aggiornamenti, approvato dall’OTS il 18/11/2020.
- Disciplinare di produzione integrata Regione del Veneto (anno corrente).
- Regolamento Europeo per la produzione biologica 834/07 – 889/08 e successivi aggiornamenti.

1.8. Definizioni ed abbreviazioni

Appezamento: Insieme di particelle di terreno, omogenee per qualità, ubicazione e “paesaggio”.

Aderente/Produttore/Operatore/Azienda: Azienda viticola o vitivinicola che richiede la certificazione e partecipa al processo.

Area Tecnica: pool di tecnici afferenti al Consorzio, che gestisce la certificazione e l’autocontrollo

Prodotto uva: Frutto dell’uva (*Vitis vinifera*) nelle diverse varietà, declinato dal Disciplinare delle varie DO.

Prodotto vino: Ottenuto dalla vinificazione del prodotto uva certificato come declinato dal Disciplinare delle varie DO.

Non conformità: Non soddisfacimento di un requisito specifico.

Progetto RRR: Insieme delle procedure di creazione e gestione del protocollo di vitivinicoltura sostenibile disciplinato dal presente Manuale (*vedi Sezione 1.1*).

Protocollo/Manuale: insieme delle regole che l’Operatore è tenuto a rispettare per accedere alla Certificazione.

1.9. Acronimi usati

AC: Azione correttiva

BpA: Buone pratiche Agricole

CdA: Consiglio di Amministrazione

CE: Consulente Esterno

CtV: Consorzio Tutela Vini Valpolicella

DO: Denominazione di Origine (Controllata o Controllata e Garantita)

DPI: Disciplinare di Produzione Integrata

FC: Formulato commerciale

RdP: Responsabile della produzione

RAT: Responsabile Area Tecnica

PA: Principio attivo di un fitofarmaco

PC: Piano di controllo

PF: Prodotto fitosanitario

PI: Produzione Integrata

SQNPI: Sistema di qualità nazionale di produzione integrata

LMR: (sinonimo di RMA): Limite massimo residuo

RMA: (sinonimo di LMR): Residuo massimo ammesso

NC: Non Conformità

EdC: Ente di Certificazione

1.10. Prassi operativa

L'azienda viticola o vitivinicola richiede volontariamente di entrare nel programma di Certificazione RRR/SQNPI, facendo pervenire al Consorzio l'apposito modulo di adesione (*Allegato f* al presente Manuale). Il termine ultimo per dare adesione per l'annata in corso è fissato anno per anno dal CtV.

Area Tecnica prende in esame la domanda, chiede eventualmente all'Aderente di integrare, o di aggiornare, la pratica con i documenti richiesti in sede di prima adesione, principalmente: "Schedario viticolo" valido per l'anno in corso e "mappe catastali" o immagini comunque georeferenziate dei terreni vitati e, solamente per chi gestisce vigneti anche fuori la regione del Veneto, il "Piano di Utilizzo" dei terreni del relativo fascicolo aziendale.

Ricevuto quanto richiesto Area Tecnica comunica all'interessato l'avvenuta accettazione della domanda ed inizia formalmente il processo di certificazione per l'azienda con l'iscrizione nell'apposito "elenco degli Aderenti" e con l'attribuzione del codice aziendale di identificazione, se non attribuito negli anni precedenti. Area Tecnica provvede alla loro iscrizione sul portale SIAN per la certificazione SQNPI.

Il Codice Identificativo attribuito ad ogni azienda è composto da 5 cifre e non varierà nel tempo: le prime due cifre coincideranno con le ultime due dell'anno di adesione (ad esempio saranno: 18 per un'azienda entrata nel Progetto RRR nell'anno 2018), mentre le ultime tre cifre seguiranno una numerazione progressiva all'interno di un determinato anno. Le prime due cifre saranno separate dalle ultime tre da uno *slash*: /. Un esempio di Codice Identificativo sarà quindi: 18/059.

Successivamente all'iscrizione sul portale SIAN, alle aziende certificate anche SQNPI vengono richiesti i documenti che attestano la conformità alle normative vigenti per le buone pratiche agricole (se non già disponibili in corso di validità), precisamente:

- ✓ Documento smaltimento contenitori fitofarmaci, dell'anno trascorso
- ✓ Attestato controllo funzionale irroratrici, in corso di validità
- ✓ Abilitazione all'acquisto e uso fitofarmaci (patentino), in corso di validità
- ✓ Analisi chimiche del suolo non più vecchie di 5 anni
- ✓ Autocertificazione rispetto pratiche etiche, sociali ed economiche (All. g. al presente Manuale)
- ✓ Copia documento di identità del legale rappresentante dell'azienda, in corso di validità

All'Azienda vengono fornite le istruzioni e le indicazioni per ben ottemperare alle richieste della certificazione, viene fornita la modulistica ed i recapiti dei referenti tecnici. Area Tecnica terrà periodici incontri collegiali con gli Aderenti al fine di aggiornare, formare i partecipanti e correggere eventuali errori di applicazione del Manuale da parte loro.

In caso di limitate e circoscritte situazioni di impossibilità ad applicare le restrizioni previste dalle linee di difesa RRR, può essere richiesta deroga all'Area Tecnica, la quale dopo sopralluogo e verifica della contingenza, può rilasciare deroga scritta riportante le azioni concordate. (All. i) al presente Manuale)

Nel corso della stagione vegetativa l'Azienda si impegna a registrare sul Quaderno di Campagna e sul Registro dei trattamenti, preferibilmente informatico, tutte le pratiche agronomiche che prevedono input di materie prime e tutte quelle informazioni richieste dal sistema di certificazione SQNPI. Tali registrazioni potranno essere effettuate su specifica piattaforma informatica fornita dal CtV al momento dell'adesione alla certificazione.

Si impegna anche a compilare o fornire ad Area Tecnica entro il 31 di Luglio copia di tali registrazioni e di altri documenti che eventualmente risultassero mancanti.

Tutti i Quaderni di Campagna e i Registri dei Trattamenti, assieme agli altri documenti forniti in precedenza, saranno valutati da Area Tecnica utilizzando la check list di controllo (All. c. al presente Manuale) e se individuate non conformità, verranno immediatamente segnalate all’interessato per permettere un eventuale ricorso da parte sua o la loro gestione, se necessaria.

Entro il 15 di Luglio verranno estratti a sorte i nominativi del 25 % degli aderenti presso i quali si dovrà effettuare il campionamento delle uve ai fini dell’analisi multi-residuale dei fitofarmaci impiegati ed effettuare, contestualmente, il controllo in azienda della conformità al protocollo per quanto concerne il controllo ispettivo (in base al Piano dei Controlli – All. e. al presente Manuale – e utilizzando le check list in All c.).

Un’azienda viene esclusa direttamente dal Progetto RRR nei casi seguenti:

- Dichiarazione di disdetta, in cui l’azienda comunica al Consorzio via e-mail o lettera la propria volontà di essere esclusa dal Progetto RRR, dalle procedure di Certificazione e di non essere più vincolata ad ottemperare al Manuale di Certificazione;
- Riscontro di una non conformità grave da parte dell’EdC in fase di audit, che richieda l’esclusione dell’Azienda (non certificazione: l’azienda potrà essere reinserita l’anno successivo).
- Mancato riscontro dell’azienda per più di 30 giorni a comunicazioni che richiedono risposta, sollecitazioni o richieste (per esempio, di fornire documentazione) da parte del CE o del RAT.

Al termine dell’autocontrollo, entro e non oltre il 31 di agosto, Area Tecnica relazionerà sullo stato dell’arte del processo di certificazione alla Commissione di Certificazione, la quale valuterà le azioni da intraprendere per risolvere eventuali ostacoli alla certificazione emersi in sede di autocontrollo e sottoporrà poi all’approvazione del Consiglio.

L’Azienda Aderente può opporsi alle decisioni prese in sede di autocontrollo inoltrando formale richiesta di revisione delle sanzioni subite utilizzando l’apposito Modulo Reclami (All. h. al presente Manuale).

CAPO 2 : CARATTERIZZAZIONE DEL PRODOTTO

2.1. Descrizione del prodotto

Le caratteristiche e gli aspetti generali sono quelli delle uve destinate alla produzione delle varie tipologie di Vini Valpolicella, e dei vini da esse derivati, come disciplinato dai relativi regolamenti a cui si rimanda.

2.2. Caratteristiche regolamentari e normative non certificabili (implicite)

Le caratteristiche qualitative dell’uva posta in commercio o vinificata in proprio devono corrispondere ai parametri previsti dalle varie DO, non sono certificabili ai sensi del presente regolamento e la verifica del loro rispetto è demandata agli Enti di Certificazione competenti.

2.3. Caratteristiche certificabili ed oggetto di comunicazione (esplicite)

La certificazione è rivolta alle aziende associate e non associate al Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella, che vendono le proprie uve (fresche e/o appassite), alle aziende “verticali” con produzione di uve e relativa trasformazione, e alle aziende che trasformano uve certificate RRR.

È prevista quindi la certificazione per:

- “Uve ottenute applicando il Protocollo “RRR” del Consorzio Tutela Vini Valpolicella;
- “Vini ottenuti con uve prodotte applicando il Protocollo “RRR” del Consorzio Tutela Vini Valpolicella.

Le UVE certificate ai sensi del presente regolamento possono venire commercializzate con l’apposizione sui documenti inerenti della dicitura “Uve prodotte secondo il protocollo “RRR”, Certificato n° ... Il numero di riferimento da utilizzare si ritrova sul certificato di conformità al protocollo, fornito al Socio aderente dall’EdC. Il VINO confezionato può riportare in etichetta il logo del CtV “RRR”, il cui uso è regolamentato da apposita procedura (*Allegato d* al presente Manuale).

Capo 3 : PROTOCOLLO TECNICO DI PRODUZIONE

3.1. Proprietà

Le pratiche di viticoltura sostenibile riportate nel seguente protocollo prevedono l'utilizzo di metodi produttivi e di difesa dalle avversità volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare le tecniche agronomiche nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici.

Gli obiettivi che si intendono perseguire sono:

- Il miglioramento della sicurezza igienico-sanitaria e della qualità delle produzioni.
- La tutela dell'ambiente e delle persone che vi abitano.
- La garanzia del reddito d'impresa
- L'innalzamento del livello di sicurezza e della professionalità degli operatori.

I riferimenti tecnico-normativi utilizzati per la predisposizione del disciplinare, sono i seguenti:

- Technical guidelines IOBC WPRS “INTEGRATED PRODUCTION – Principles and Technical guidelines”, 4th ed. 2018
- Linee guida per la Vite III. 4th edition 2016, IOBC WPRS .
- “Disciplinare di Produzione Integrata” (Tecniche Agronomiche) e “Linee Tecniche di difesa integrata” (Difesa integrata Volontaria) approvate con Decreto Direttore Unità Organizzativa Fitosanitario – Regione del Veneto, annata corrente.
- DGR n. 1082 del 30 luglio 2019 (Indirizzi per un corretto impiego dei prodotti fitosanitari)

Per quanto richiamato in premessa, la sostenibilità si deve sviluppare valorizzando prioritariamente tutte le soluzioni alternative alla difesa chimica che possano consentire di razionalizzare gli interventi salvaguardando la salute degli operatori e dei consumatori e allo stesso tempo limitando i rischi per l'ambiente, in un contesto di agricoltura sostenibile. Particolare importanza va quindi riposta nel rispetto della normativa vigente e nell'applicazione dei principi generali indicati nel citato Allegato III della Direttiva n. 128/09/UE nonché di tutte le pertinenti prescrizioni relative all'uso dei prodotti fitosanitari riportate nel PAN. In tal senso occorre tra l'altro:

- adottare sistemi di monitoraggio razionali che consentano di valutare adeguatamente la situazione fitosanitaria delle coltivazioni;
- favorire l'utilizzo degli ausiliari;
- favorire la difesa fitosanitaria a basso apporto di prodotti chimici attraverso l'adozione di tecniche agronomiche e mezzi alternativi (fisici, meccanici, microbiologici, ecc.);
- limitare l'esposizione degli operatori ai rischi derivanti dall'uso dei prodotti fitosanitari (dispositivi di protezione individuale ecc.);
- razionalizzare la distribuzione dei prodotti fitosanitari limitandone la quantità, lo spreco e le perdite per deriva, ruscellamento e percolazione;
- limitare gli inquinamenti puntiformi derivanti da una non corretta preparazione delle soluzioni da distribuire e dal non corretto smaltimento delle stesse;
- ottimizzare la gestione dei magazzini in cui si conservano i prodotti fitosanitari;
- recuperare o smaltire adeguatamente le rimanenze di prodotti fitosanitari ed i relativi imballaggi;
- mettere a punto adeguate strategie di difesa che consentano, tra l'altro, di prevenire e gestire lo sviluppo di resistenze dei parassiti ai prodotti fitosanitari.

3.2. Buone pratiche agronomiche

Come precedentemente indicato, il protocollo di produzione “Riduci, Risparmia, Rispetta” si pone l'obiettivo di favorire la “sostenibilità” della produzione delle uve Valpolicella, garantendo quindi il reddito delle imprese, il rispetto dell'ambiente e della sua biodiversità e la massima salvaguardia della salute degli

operatori e degli astanti. Sotto l'aspetto agronomico, il protocollo di produzione prevede 12 paragrafi interessanti gli aspetti principali della tecnica di produzione delle uve.

L'esposizione delle norme è suddivisa nei seguenti punti:

1. Ambiente di coltivazione e vocazionalità pedoclimatica
2. Mantenimento dell'agroecosistema naturale
3. Scelta varietale e materiale di propagazione
4. Sistemazione e preparazione del suolo
5. Avvicendamento colturale
6. Trapianto, impianto
7. Gestione del suolo e controllo delle infestanti
8. Gestione della pianta e della fruttificazione
9. Fertilizzazione
10. Irrigazione
11. Difesa fitosanitaria
12. Raccolta

Ognuno dei punti di seguito illustrati può essere suddiviso su diversi livelli:

- ✓ **Principi generali**, che enunciano norme generali di BpA e che rientrano nella normalità della coltivazione, o nelle norme cogenti
- ✓ **Raccomandazioni**, consigli di BpA, altamente consigliate ma non obbligatorie ai fini della certificazione
- ✓ **Obblighi**, BpA che sono ritenute indispensabili e non possono essere omesse. La loro mancanza provoca penalità come previsto dal piano dei controlli.

Per la gestione delle uve non afferenti alla DO Valpolicella si devono seguire le norme generali e specifiche per la viticoltura presenti nel “Disciplinare di Produzione Integrata” (Pratiche Agronomiche) e nelle “Linee Tecniche di difesa integrata” (Difesa integrata Volontaria) approvate con Decreto Direttore Unità Organizzativa Fitosanitario – Regione del Veneto, annata corrente, reperibili sul sito della Regione Veneto, all'indirizzo: <https://www.regione.veneto.it/web/agricoltura-e-foreste/u.o.-fitosanitario>.

3.2.1 – Ambiente di coltivazione e vocazionalità pedoclimatica

Principi generali

La valutazione delle caratteristiche pedoclimatiche dell'area di coltivazione è di fondamentale importanza in riferimento alle esigenze della vite.

Le zone di produzione della vite nell'area del Valpolicella sono considerate tutte tradizionalmente vocate per la coltura, sia dal punto di vista dei terreni che per le caratteristiche climatiche.

Il clima mite e non eccessivamente piovoso determina una maturazione regolare, con buone gradazioni zuccherine e componenti fenoliche.

La bassa-media collina (non superiore ai 300 m slm) è composta da suoli a medio impasto con buona dotazione calcarea, fornendo ai vini profili sensoriali molto caratterizzanti. Le porzioni meridionali e apicali delle dorsali permettono ottime maturazioni con profili dei vini carichi di polifenoli ed estratti, con sentori fruttati e floreali. I calcari marnosi delle pendici più alte sono caratterizzati da un'ottima maturità fenolica, da cui derivano vini molto colorati, di buona tannicità con profili sensoriali floreali e di frutta rossa. Tali situazioni ambientali si riscontrano regolarmente nell'area della DOC come individuata nei disciplinari di produzione dei vini Valpolicella.

3.2.2. Mantenimento dell'agroecosistema naturale

Principi generali

La biodiversità rappresenta una risorsa naturale e contribuisce a ridurre l'uso delle sostanze chimiche di sintesi, salvaguardando i principali organismi utili al contenimento naturale delle avversità. Occorre tutelare le risorse ambientali e rispettare l'agroecosistema naturale.

Raccomandazioni

Quando si rende necessario l'uso dei fitofarmaci di sintesi, dare la precedenza ai principi attivi meno impattanti per l'ambiente e l'entomofauna utile.

Obblighi

Scegliere, in funzione delle specifiche caratteristiche produttive ed ambientali, una o più tecniche ed interventi da adottare nei diversi agroecosistemi, per rafforzare la diversità ecologica, come:

- Utilizzo di organismi utili (salvaguardia e rilievi documentati su entomofauna utile presente).
- Confusione sessuale per il controllo degli insetti
- Mantenimento di aree incolte come zone-rifugio per gli ausiliari, pari ad almeno il 5% della superficie aziendale (comprese le tare aziendali). Non devono contenere piante o infestanti favorevoli allo sviluppo di vettori di malattie della vite (cicaline).
- Impianto di siepi e/o mantenimento di biotopi naturali.
- Sfalci alternato delle interfile.
- Utilizzo di microrganismi per il controllo totale o parziale di insetti o funghi, con i prodotti indicati all'interno del DPI (All. a).

3.2.3. Scelta varietale e materiale di propagazione

Principi generali

Le varietà devono essere scelte seguendo quanto previsto dal Disciplinare di Produzione dei Vini Valpolicella o da Disciplinare IGT, compatibilmente con la realtà Aziendale, mentre ecotipi e portainnesti devono essere scelti in funzione delle specifiche condizioni pedoclimatiche di coltivazione. Particolare attenzione da porre nella scelta del portainnesto, che deve risultare consono al tipo di terreno e, relativamente alla sua vigoria intrinseca, alla forma di allevamento prescelta.

Raccomandazioni

Utilizzare materiale di propagazione avente le seguenti caratteristiche:

- certificato sul piano genetico/sanitario;
- in grado di offrire maggiori garanzie anche in termini di qualità.

Obblighi

Per ogni nuovo impianto il materiale di propagazione deve rispettare le norme di qualità definite a livello comunitario e nazionale per gli aspetti genetico, sanitario e di qualità agronomica. I materiali di moltiplicazione per l'impianto devono essere accompagnati dal "Passaporto delle piante" (Reg. UE 2016/2031) e certificati (D.M. 8 febbraio 2005).

Non è ammesso l'impiego di organismi geneticamente modificati (OGM).

Ammessa l'autoproduzione delle barbatelle.

3.2.4. Sistemazione e preparazione del suolo all'impianto

Principi generali

I lavori di sistemazione e preparazione del suolo all'impianto devono essere eseguiti con l'obiettivo di salvaguardare e migliorare la fertilità del suolo, evitando fenomeni erosivi e di degrado del medesimo. Essi vanno definiti in funzione della tipologia del terreno, della giacitura, dei rischi di erosione e delle condizioni climatiche dell'area.

I lavori di sistemazione del terreno devono contribuire a mantenerne la struttura, favorendo un'elevata biodiversità della microflora e della microfauna del suolo ed una riduzione dei fenomeni di compattamento, consentendo l'allontanamento delle acque meteoriche in eccesso.

Eventuali interventi di correzione e fertilizzazione di fondo devono essere eseguiti secondo i principi stabiliti al paragrafo 3.2.9. *Fertilizzazione*.

Raccomandazioni

Utilizzare, se disponibile, la cartografia pedologica dell'area interessata, a supporto della pianificazione dei lavori di sistemazione e preparazione del suolo. La gestione del suolo va attuata in funzione della tipologia del terreno, della giacitura, dei rischi di erosione e delle condizioni climatiche dell'area. Si raccomanda di evitare laddove possibile, lo scasso del terreno e di eseguire una ripuntatura a media profondità abbinata ad un'aratura non superiore ai 30 cm.

Si consiglia altresì una analisi nematologica del suolo prima delle operazioni di reimpianto.

Negli appezzamenti di collina e di montagna con pendenza media superiore al 30%, all'impianto sono ammesse solo lavorazioni puntuali o altre finalizzate alla sola asportazione dei residui dell'impianto arboreo precedente e nella gestione ordinaria dell'inerbimento.

Negli appezzamenti con pendenza media compresa tra il 10 e il 30% oltre alle tecniche sopra descritte, sono consentite lavorazioni ad una profondità massima di 30 cm ad eccezione delle rippature per le quali non si applica tale limitazione.

Obblighi

In caso di interventi di preparazione e sistemazione del terreno come scasso e movimento terra, l'Impresa deve predisporre una valutazione scritta dell'impatto sulla fertilità dei lavori da eseguire, indichi anche gli interventi ammendanti e correttivi che si rendono necessari per mantenere inalterati i livelli di fertilità e struttura del terreno.

3.2.5. Avvicendamento colturale

Principi generali

L'avvicendamento colturale ha in generale l'obiettivo di preservare la fertilità del suolo, di limitare le problematiche legate alla sua stanchezza ed alla specializzazione delle infestanti, malattie e fitofagi, di migliorare la qualità delle produzioni. In generale è sconsigliata la pratica del ristoppio, ovvero aver effettuato un reimpianto senza annata di riposo prevista dopo l'estirpo, fatte salve eccezioni giustificate da particolari condizioni agro climatiche e tenuto conto delle caratteristiche del porta innesto.

È attuabile il reimpianto senza periodo di riposo solo nel caso in cui non si sia riscontrata nella coltura precedente mortalità di piante dovuta ad agenti di marciumi del colletto e dell'apparato radicale, quali Armillaria e Rosellinia.

Raccomandazioni

È consigliato, nel caso di rinnovo del vigneto, lasciare a riposo il terreno per un congruo numero di anni durante il quale praticare una coltura estensiva oppure il sovescio e/o effettuare un'abbondante concimazione con sostanza organica, tenendo conto dei risultati delle analisi fisico-chimiche del terreno.

Obblighi

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

Nel caso si sia riscontrata presenza di funghi patogeni nel terreno, il ristoppio è ammesso a condizione di adottare almeno una delle soluzioni di seguito indicate:

- asportare i residui radicali della coltura precedente;
- adozione di sistemi non chimici di contenimento delle avversità (solarizzazione, funghi antagonisti, etc)

- collocare le nuove piante in posizione diversa rispetto alle precedenti;
- utilizzare idonei portainnesti.

È necessaria in ogni caso una l'attestazione da parte di un Tecnico Abilitato (Dottore Agronomo o Perito Agrario) che relazioni la scelta effettuata.

3.2.6. Trapianto, impianto

Principi generali

Il corretto impianto deve perseguire le finalità di raggiungere adeguate rese produttive nel rispetto dello stato fitosanitario delle piante e limitando l'impatto negativo della flora infestante, delle malattie e dei fitofagi, oltre ad ottimizzare l'uso dei nutrienti e favorire il risparmio idrico.

Raccomandazioni

Gli impianti vanno realizzati con sestri d'impianto che consentano, in relazione alla fertilità del terreno e alle caratteristiche dei portainnesti e varietà, di raggiungere produzioni quantitativa-mente e qualitativamente adeguate, di mantenere le piante in un buon stato fitosanitario, di elevare l'efficienza dei fertilizzanti, di ottenere una buona illuminazione ed un buon arieggiamento anche delle parti interne della chioma.

Le forme di allevamento saranno quelle previste dal Disciplinare di produzione delle DO, preferendo la Pergoletta veronese onde favorire la conservazione del paesaggio tipico del vigneto veronese recuperando anche gli storici terrazzamenti con muri a secco detti "marogne".

Nella fase di impianto si consiglia utilizzare substrati attivati o inoculi che favoriscano l'attecchimento e lo sviluppo delle radici.

Obblighi

Rispettare la densità d'impianto prevista dai disciplinari delle DO.

Nel caso il nuovo impianto confini con aree frequentate dai Gruppi Vulnerabili o Corpi Idrici Superficiali o altre Aree Sensibili, è obbligatorio adottare tutti gli accorgimenti necessari per ridurre il rischio di deriva e contaminazione a seguito di trattamenti fitosanitari previsti dalle normative vigenti (impianto di barriere vive o morte, ampia distanza di sicurezza dal confine, ecc.).

3.2.7. Gestione del suolo e controllo delle infestanti

Principi generali

La gestione del suolo e le relative tecniche di lavorazione devono essere finalizzate al miglioramento delle condizioni di adattamento delle colture per massimizzarne i risultati produttivi, favorire il controllo delle infestanti, migliorare l'efficienza dei nutrienti riducendo le perdite per lisciviazione, ruscellamento ed evaporazione, mantenere il terreno in buone condizioni strutturali, prevenire erosione e smottamenti, preservare il contenuto in sostanza organica e favorire la penetrazione delle acque meteoriche e di irrigazione.

Raccomandazioni

Qualora si ricorra alla tecnica della pacciamatura, si raccomanda l'utilizzo di materiali pacciamanti biodegradabili o materiali potenzialmente riciclabili.

La gestione dell'erba lungo la fila è da eseguirsi mediante lavorazioni meccaniche o sfalcio/ trinciatura nel caso di inerbimento totale del terreno.

Obblighi

- Negli appezzamenti di collina con pendenza media superiore al 30%, all'impianto sono ammesse solo lavorazioni puntuali o altre, finalizzate alla sola asportazione dei residui dell'impianto arboreo precedente e per la gestione ordinaria dell'inerbimento.
- Negli appezzamenti con pendenza media compresa tra il 10 e il 30% nei primi due anni dall'impianto oltre alle tecniche sopra descritte, sono consentite lavorazioni ad una profondità massima di 30 cm ad eccezione delle rippature per le quali non si applica tale limitazione.

- In tutte le altre situazioni le lavorazioni nell'interfila sono ammesse solo nel primo anno; a partire dal secondo anno è obbligatorio praticare l'inerbimento dell'interfila.
- Lungo la fila è ammesso il ricorso al diserbo chimico solo entro i primi 2 anni di età del vigneto, per una fascia di larghezza totale non superiore a 80 cm, e limitatamente a prodotti e dosi riportate nella specifica tabella dell'*Allegato a* al presente Manuale. Dal terzo anno in poi, lungo la fila è vietato l'uso dei diserbanti.
- Per una fascia di larghezza non superiore a 120 cm sono ammesse le lavorazioni e l'utilizzo di materiali pacciamanti biodegradabili.
- Qualora nelle aree di bordo del vigneto (ancoraggi, ecc.) l'uso del mezzo meccanico sia di estrema difficoltà, è ammesso, per trattamenti localizzati in dette aree, **e solo dopo autorizzazione scritta da parte di Area Tecnica**, l'uso di graminicidi come indicati nell'allegato a) al Manuale.
- Qualora non si gestisca la fertilizzazione mediante sovescio di essenze idonee ad aumentare la dotazione di sostanza organica del terreno, è obbligatorio l'inerbimento permanente dell'interfila, a partire al più tardi dal secondo anno d'età dell'impianto. L'inerbimento può essere spontaneo oppure artificiale utilizzando essenze di bassa taglia con prevalenza di graminacee e leguminose (ad esempio, *Festuca rubra*, *Poa pratensis*, *Lolium perenne*, *Trifolium repens*) in funzione delle caratteristiche del terreno e della disponibilità idrica del suolo. Le operazioni di semina ed interrimento del sovescio sono ammissibili sia in pianura, sia nelle situazioni con pendenze medie dal 10 al 30%. In quest'ultimo caso il sovescio va eseguito a filari alterni.

3.2.8. Gestione della pianta e della fruttificazione

Principi generali

Le cure colturali, quali potature, piegature, diradamento, ecc., devono essere praticate con l'obiettivo di favorire un corretto equilibrio delle esigenze quali-quantitative delle produzioni e di migliorare lo stato sanitario della coltura.

Tali modalità di gestione devono puntare a limitare l'impiego di fitofarmaci di sintesi.

3.2.9. Fertilizzazione

Principi generali

La fertilizzazione ha l'obiettivo di garantire produzioni di elevata qualità e in quantità economicamente sostenibili, nel rispetto delle esigenze di salvaguardia ambientale, del mantenimento della fertilità e della prevenzione delle avversità. Le analisi del terreno effettuate su campioni rappresentativi e correttamente interpretate, sono funzionali alla pianificazione della fertilizzazione e pertanto è necessario averle disponibili prima della definizione del piano stesso. Il piano di fertilizzazione è riferito ad una zona omogenea a livello aziendale e definisce i quantitativi massimi dei macroelementi nutritivi distribuibili annualmente per coltura o per ciclo colturale. E' consentita l'esecuzione della fertilizzazione di anticipazione o arricchimento per fosforo e potassio solo nei casi di accertata carenza del terreno.

Viene ammesso l'impiego di letami di animali, reflui delle industrie enologiche, compost vegetali e prodotti consentiti in produzione biologica, nel rispetto delle norme vigenti e delle specifiche riportate nelle norme tecniche. In tal caso gli apporti degli elementi fertilizzanti vanno considerati alla stregua degli apporti da concimi minerali e per il conteggio del valore.

Raccomandazioni

- È opportuno localizzare in profondità all'atto dell'impianto i concimi a base di fosforo, nelle situazioni dove non sussistono rischi erosivi.
- Nel corso della coltivazione, l'analisi fogliare o altre tecniche equivalenti possono essere utilizzate come strumenti complementari.

Obblighi

- Analisi del terreno al 1° anno di adesione (sono ritenute valide anche le analisi eseguite nei 5 anni precedenti l’inizio dell’impegno).
- Analisi prima di nuovi impianti (analisi non obbligatorie per superfici inferiori ai 5000 mq).
- Eseguire ogni (minimo) 5 anni sugli appezzamenti interessati alla P.I. le analisi del suolo presso laboratori accreditati ai sensi della Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 e relativi aggiornamenti, per la stima delle disponibilità dei macro-elementi e della fertilità, rispettando le seguenti disposizioni:
 - almeno un’analisi per ciascuna area omogenea dal punto di vista pedologico ed agronomico;
 - l’analisi fisico-chimica del terreno deve contenere almeno le informazioni relative a: granulometria, pH, CSC, sostanza organica, calcare totale, calcare attivo azoto totale, potassio scambiabile e fosforo assimilabile, rapporto Mg/K, rapporto C/N;
 - dopo 5 anni dalla data dell’ultima analisi occorre ripetere solo quelle determinazioni analitiche che si modificano in modo apprezzabile nel tempo (sostanza organica, azoto totale, potassio scambiabile e fosforo assimilabile), mentre per quelle proprietà del terreno che non si modificano sostanzialmente (tessitura, pH, calcare attivo e totale) non sono richieste.

Ed inoltre:

- Sulla base delle analisi, predisporre un “Piano di Fertilizzazione” che individui, per coltura/ciclo, quantità e tempi di distribuzione. Il “Piano di Fertilizzazione” può essere predisposto con uno dei seguenti modi:
 - **Adottando** le indicazioni della scheda standard di concimazione sotto riportata (Tab. 1), utilizzando i valori standard di qualità e dotazione di unità fertilizzanti dei vari prodotti impiegati.
 - Applicando il programma AgrelanWeb presente nel sito dell’ARPA (www3.arpa.veneto.it/agrelan/).
 - Sulla base dei valori forniti dal “bilancio colturale” elaborato secondo i parametri fissati nella “Linea guida per la fertilizzazione della produzione integrata”.
- frazionare in almeno due interventi (primavera anno corrente e autunno precedente oppure 2 interventi in primavera) la quota azotata se le unità fertilizzanti superano i 60 kg/ha;
- l’apporto di Azoto in preimpianto può essere effettuato solo con l’applicazione di ammendanti;
- l’uso dei fertilizzanti deve essere pianificato con dei programmi annuali che definiscano le quantità e le modalità di somministrazione dei principali elementi.
- Gli apporti di macro-elementi, con qualsiasi sistema (fertirrigazione, concimazione fogliare, ecc.) e di qualsiasi natura (organica ed inorganica), vanno sommati tra loro, sulla base dei valori analitici e rientrano nel tetto massimo indicato dal piano di concimazione.
- Gli apporti autunnali vanno riportate all’annata agraria successiva alla quale si fa riferimento.
- Le aziende che seguono il metodo di produzione biologico ai sensi del Reg. CE 834/07 e succ. devono rispettare le indicazioni ed i vincoli della normativa di settore vigente.
- Nella fase di allevamento gli apporti azotati devono essere localizzati in prossimità degli apparati radicali non superando le seguenti unità:
 1. **Azoto: 40 kg/ha 1° anno; 60 kg/ha 2° anno**
 2. **Fosforo: 15 kg/ha 1° anno; 25 kg/ha 2° anno**
 3. **Potassio: 20 kg/ha 1° anno; 40 kg/ha 2° anno**

- Nella fase di produzione la fertilizzazione non deve superare le seguenti unità:
 Tab. 1 (produttività da 8 a 12 ton)

Elemento	Diminuzione rispetto alla dose standard:	Dose Standard	Aumento rispetto alla dose standard:
AZOTO	20 kg in caso di produzioni inferiori a 8 t 20 kg in caso di elevata dotazione di sostanza organica 20 kg in caso di apporto di ammendante nell'anno precedente 20 kg in caso di eccessiva attività vegetativa	50 kg/Ha	20 kg/ha per produzioni previste al livello massimo del disciplinare 20 kg/ha in caso di scarsa dotazione di s.o. 15 kg/ha in caso di forte dilavamento invernale (oltre 300 mm nel periodo ottobre-febbraio) 20 kg/ha in caso di scarsa attività vegetativa Incremento massimo: 20 kg/ha
FOSFORO	10 kg in caso di produzioni previste inferiori a 8 t/ha 20 kg in caso di elevata dotazione del terreno 10 kg in caso di apporti con ammendanti	40 kg/Ha	10 kg/ha per produzioni previste ai livelli massimi del disciplinare 10 kg/ha con scarsa dotazione di sostanza organica 20 kg/ha con calcare attivo elevato 20 kg/ha con scarsa dotazione nel terreno 30 kg/ha con scarsissima dotazione nel terreno
POTASSIO	30 kg/ha in caso di produzioni previste inferiori a 8t/ha 30 kg/ha con apporti di ammendanti 40 kg/ha con elevata dotazione nel terreno	80 kg/Ha	30 kg/ha per produzioni previste ai livelli massimi del disciplinare 70 kg/ha con scarsa dotazione del terreno

- L'utilizzo agronomico dei fanghi di depurazione in qualità di fertilizzanti, vedi D. Lgs 99/92, non è ammesso.

3.2.10. Irrigazione

Principi generali

L'irrigazione deve soddisfare il fabbisogno idrico della coltura evitando di superare con le irrigazioni la capacità di campo, allo scopo di contenere lo spreco di acqua, la lisciviazione dei nutrienti e lo sviluppo di avversità. L'utilizzo di efficienti tecniche di distribuzione irrigua (ad es. irrigazione a goccia, microirrigazione, subirrigazione, pioggia a bassa pressione ecc.), l'adozione, quando tecnicamente realizzabile, della fertirrigazione al fine di migliorare l'efficienza dei fertilizzanti e dell'acqua distribuita, costituiscono gli strumenti per raggiungere lo scopo prefissato.

Raccomandazioni

È raccomandabile procedere ad analisi chimico-fisiche e microbiologiche delle acque di irrigazione ogni volta che sia in dubbio l'idoneità all'uso.

Per quanto riguarda la qualità delle acque per l'irrigazione è opportuno che questa venga controllata e che vengano evitati l'impiego sia di acque saline, sia di acque batteriologicamente contaminate o contenenti elementi inquinanti.

Obblighi

Redazione di un piano di irrigazione basato sul bilancio idrico della coltura, compatibilmente con le caratteristiche e le modalità di distribuzione dei sistemi irrigui adottati, utilizzando supporti aziendali specialistici (ad es. schede irrigue o programmi informatici) e strumenti tecnologici diversi (ad es. pluviometri, tensiometri, ecc.).

In alternativa al piano di irrigazione, l'azienda deve registrare su supporto informatico o apposite schede:

3) Data e volume di irrigazione:

- irrigazione per aspersione e per scorrimento: data e volume di irrigazione utilizzato per ogni intervento; per le sole aziende di superficie aziendale (SAU) inferiore ad 1 ha può essere indicato il volume di irrigazione distribuito per l'intero ciclo colturale prevedendo in questo caso la indicazione delle date di inizio e fine irrigazione.
 - microirrigazione: volume di irrigazione per l'intero ciclo colturale (o per intervalli inferiori) prevedendo l'indicazione delle date di inizio e fine irrigazione (Impianti microirrigui: goccia, spruzzo, ali gocciolanti, manichette forate, sprinkler)
- In caso di gestione consortile o collettiva dei volumi di adacquamento i dati sopra indicati possono essere forniti a cura della struttura che gestisce la risorsa idrica.

2) Dato di pioggia

- ricavabile da pluviometro o da capannina meteorologica, oppure disporre di dati forniti da Servizi Meteo ufficiali o riconosciuti

3) Volume di adacquamento:

- L'azienda deve rispettare per ciascun intervento irriguo il volume massimo previsto in funzione del tipo di terreno desunto dalla tabella contenuta nelle note tecniche di coltura. In assenza di specifiche indicazioni, i volumi massimi ammessi sono:

1. terreno sciolto 35 mm pari a 350 mc/ha;
2. terreno medio impasto 45 mm pari a 450 mc/ha
3. terreno argilloso 55 mm pari a 550 mc/ha

La registrazione del dato di pioggia non è obbligatoria per le colture non irrigate, mentre per i casi di irrigazione di soccorso, è richiesta la registrazione dell'intervento irriguo e la giustificazione relativa attraverso bollettini agrometeorologici o altre evidenze oggettive.

Su nuovi impianti è vietata l'irrigazione per scorrimento, mentre per gli impianti esistenti il limite massimo corrisponde all'attribuzione per ettaro definita dal Consorzio di Bonifica.

3.2.11. Difesa fitosanitaria

Principi generali

In conformità a quanto riportato nella Decisione UE n. 3864/96, la difesa fitosanitaria deve essere attuata impiegando, nella minore quantità possibile (quindi solo se necessario e alle dosi minori), i prodotti fitosanitari a minor impatto verso l'uomo e l'ambiente scelti fra quelli con caratteristiche di efficacia sufficienti ad ottenere la difesa delle produzioni a livelli economicamente accettabili, tenendo conto della loro persistenza e residualità.

Quando sono possibili tecniche o strategie diverse occorre privilegiare quelle agronomiche e/o biologiche in grado di garantire il minor impatto ambientale, nel quadro di una agricoltura sostenibile.

Il ricorso a prodotti chimici di sintesi andrà limitato ai casi dove non sia disponibile un'efficace alternativa biologica o agronomica.

Inoltre, a livello aziendale, vanno individuate le aree edificate, aree sensibili e corpi idrici in modo da programmare e pianificare la messa in atto di tutte quelle misure di mitigazione e di riduzione del rischio da deriva che causerebbe contaminazione diretta delle persone e animali, inquinamento di corpi idrici, contaminazione con residui di prodotti fitosanitari non autorizzati di coltivazioni diverse da quelle trattate o danni per fitotossicità su colture limitrofe.

Le misure di mitigazione da adottare per ridurre la deriva sono:

- irrorare con venti a velocità inferiore a 2,5-3 m/s valutando umidità dell'aria, temperatura;
- installare barriere fisiche di protezione come fasce inerbite o siepi,
- interrompere la distribuzione quando si svolta a fine appezzamento o filare e irrorare il filare di confine solamente verso l'interno,
- accertarsi dell'eventuale passaggio di mezzi, ciclisti, pedoni in prossimità di strade aperte al pubblico e linee ferroviarie e adottare tutti gli accorgimenti utili per non investire le persone e/o mezzi di transito ed in caso sospendere momentaneamente il trattamento
- modificare le caratteristiche del getto irrorato mediante l'utilizzo di ugelli antideriva, additivi antideriva, pressione di erogazione, velocità di avanzamento e portata del ventilatore in modo da produrre gocce di dimensione tali da essere meno soggette a deriva.

Applicando il DPI del Regolamento RRR l'irrorazione è possibile sino al limite minimo dal confine, essendo i formulati presenti nel DPI tutti in regola con le normative Regionali e Comunali vigenti.

Il limite minimo dal confine è stato recentemente portato dalla normativa regionale a 10 metri di lunghezza. Tale lunghezza può però ridursi a 5 metri applicando almeno due delle tecniche sotto riportate:

Fascia di rispetto senza trattamenti	Trattamento verso l'interno delle ultime tre file	Ugelli che abbattono la deriva almeno del 50%,	Prodotti antideriva che abbattono almeno del 50%,	Siepe che supera di almeno un metro la coltivazione
5 mt.	X	X	X	
5 mt.		X	X	X
5 mt.	Irroratrice a tunnel			

Qualora negli ultimi 5 metri dal confine fossero presenti coltivazioni, le irrorazioni devono essere fatte esclusivamente con lancia a mano irrorando verso l'interno. Inoltre, i nuovi impianti o i rinnovi dovranno prevedere un'area non coltivata di 5 metri dal confine.

Al fine della tutela dell'ambiente acquatico, in attesa del recepimento Regionale del DM 10.03.2015 relativo alla protezione delle acque, aree SIC e siti Natura 2000, **è fatto obbligo di lasciare dal confine dei corpi idrici una fascia di rispetto non trattata di metri 5.** (per la individuazione dei corpi idrici vincolati si veda sul portale <http://piave.veneto.it/web/utilita/cartografia>).

La realizzazione di barriere vegetate (siepi, alberature), opportunamente gestite, **rappresenta un accorgimento raccomandabile** per la mitigazione del fenomeno della deriva ed evitare così che gocce di fitofarmaco portate dall'aria vadano a contaminare i corpi idrici superficiali o le aree non coltivate circostanti.

L'elenco dei principi attivi e dei Formulati Commerciali (F.C.) impiegabili, (DPI) viene pubblicato annualmente dall'Ufficio Agronomico del CtV e rappresenta l'allegato a) al presente manuale: viene aggiornato annualmente o in corso di stagione, se intervengono variazioni nell'ambito della difesa fitosanitaria. (All. a) Elenco Fitofarmaci Impiegabili RRR, anno 2021).

Il DPI viene redatto annualmente prendendo come base il Disciplinare di difesa della Vite pubblicato dalla Regione Veneto "Linee Tecniche di Difesa integrata (difesa integrata volontaria) Anno corrente ". Da questo, adottando strettamente il criterio della precauzione, vengono poi tolti i FC che riportano frasi di pericolo come da tabella:

SIGLA	Frases H Descrittiva	SIGLA	Frases H Descrittiva
H300	Letale se ingerito	H350	Può provocare il cancro
H301	Tossico se ingerito	H351	Sospettato di provocare il cancro
H310	Letale a contatto con la pelle	H360d	Può nuocere al feto
H311	Tossico per contatto con la pelle	H360f	Può nuocere alla fertilità
H330	Letale se inalato	H361d	Sospettato di nuocere al feto
H331	Tossico se inalato	H361f	Sospettato di nuocere alla fertilità
H334	Può provocare sintomi allergici o asmatici se inalato	H362	Può essere nocivo per i lattanti allattati al seno
H340	Può provocare alterazioni genetiche	H370	Provoca danni agli organi (specificati)
H341	Sospettato di provocare alterazioni genetiche	H372	Provoca danni agli organi (specificati) in caso di esposizione prolungata

Si considerano inoltre gli aspetti inerenti la residualità delle molecole (sono limitate quelle che frequentemente sono rilevate nei vini anche se entro i limiti di legge, e tolte quelle molecole che non sono accettate come residuo presso i principali mercati della denominazione Valpolicella).

Possono sempre essere utilizzate tutte le sostanze attive previste per l'agricoltura biologica dal Reg. CE n.889/08 e successive modifiche, a condizione che siano regolarmente registrati in Italia, con eccezione per i prodotti che sono classificati o riportano frasi di rischio come in precedenza specificato.

Raccomandazioni

Gli interventi fitoiatrici devono essere giustificati in funzione della stima del rischio di danno. La valutazione del rischio deve avvenire attraverso adeguati sistemi di accertamento e di monitoraggio che dipendono dalle variabili bio-epidemiologiche e di pericolosità degli agenti dannosi. L'individuazione dei momenti e delle strategie di intervento più opportune variano in relazione alla natura ed alle caratteristiche delle avversità. La giustificazione degli interventi, come previsto dal Dlgs 150/2012 e del collegato Piano di Azione Nazionale (PAN) deve essere conseguente a monitoraggi aziendali o a valutazioni di carattere zonale per aree omogenee e, a partire dal 26 novembre 2015, la consulenza fitoiatrica eventualmente ricevuta deve essere fornita da tecnici abilitati ai sensi della suddetta normativa. Nel corso della stagione vegetativa della vite il Consorzio divulgherà un bollettino settimanale con le principali indicazioni per la difesa, riportante anche le indicazioni per le migliori pratiche agricole del momento, e valido ai fini su detti.

Una coltura che si trova in uno stato fisiologico-nutrizionale ottimale risulta maggiormente protetta dall'attacco di fisiopatie e fitopatologie; l'opportunità di disporre di mezzi tecnici innovativi in grado di migliorare tale stato fisiologico-nutrizionale costituisce uno strumento indiretto al fine di indurre una maggiore resistenza delle colture agli stress biotici ed abiotici nella difesa integrata.

Si autorizza pertanto l'impiego dei prodotti classificati:

Corroboranti: sostanze di origine naturale, diverse dai fertilizzanti, che migliorano la resistenza delle piante nei confronti degli organismi nocivi, proteggono le piante da danni non provocati da parassiti. Questi prodotti non sono immessi sul mercato come prodotti fitosanitari e non sono utilizzati per scopi fitosanitari. (D.P.R 28/02/2012, n. 55 art. 2 comma 4 e Allegato 1 del DM delle politiche agricole n. 18354 del 27/11/2009).

Biostimolanti: prodotti in grado di contribuire positivamente al miglioramento della nutrizione ed allo sviluppo delle specie vegetali, indipendentemente dalla presenza degli elementi nutritivi, con l'esclusione dei fitoregolatori, la cui presenza è vietata e di altri prodotti con dichiarata e specifica funzione fitosanitaria. (D.Lgs. 75/2010 e aggiornamenti).

Nei territori dove le tignole dell'uva rappresentano un pericolo elevato è fortemente raccomandato di applicare il metodo di difesa della confusione sessuale, sempre che la situazione dell'impianto ne permetta una sua efficiente applicazione. Nei territori dove la loro presenza non è preoccupante o per i casi di difficoltà tecnica per la confusione, se la difesa è attuata mediante applicazione di insetticidi, nella scelta del fitofarmaco da impiegare si deve escludere la famiglia degli esteri fosforici.

Obblighi

Per la difesa è obbligatorio utilizzare i principi attivi riportati nel “Elenco Fitofarmaci Impiegabili RRR” (*Allegato a* al presente Manuale) dell'anno corrente rispettando le note e limitazioni d'uso. Eventuali deroghe, anche con valenza territoriale, sono consentite solo su autorizzazione del RAT.

Le attività di sperimentazione con fitofarmaci o altro, non ottemperanti le norme contenute nel presente manuale, attuate su definiti appezzamenti non superiori al 5% del totale, purché ben individuate e tracciate, sono ammesse in deroga agli obblighi previsti del disciplinare.

Devono inoltre essere rispettati gli obblighi previsti dal Dlgs. 150/2012 relativi al controllo funzionale degli atomizzatori, allo smaltimento dei contenitori vuoti dei fitofarmaci.

È fatto obbligo, quando si può scegliere tra più opzioni di uguale valenza tecnica, di utilizzare sempre i formulati commerciali o le tecniche agronomiche che presentano il profilo eco-tossicologico di minor impatto per l'ambiente e le persone.

3.2.12. Raccolta

Principi generali

Le modalità di raccolta e di conferimento al centro di stoccaggio/lavorazione devono garantire il mantenimento delle migliori caratteristiche qualitative e di salubrità dei prodotti. A tal fine, tutte le superfici di contatto con l'uva (telo del rimorchio, bins, vasche dei rimorchi, plateau per appassimento, ecc.) devono avere il certificato/marchio di idoneità al contatto alimentare. Il conferimento al centro di lavorazione-conservazione del prodotto va effettuato nel tempo più breve possibile dalla raccolta.

Raccomandazioni

Il momento della raccolta viene stabilito sulla base del raggiungimento di valori minimi degli indici di maturazione fissati per gruppi di varietà con caratteristiche simili. Qualora il grado di maturazione non risultasse omogeneo, si dovranno eseguire più raccolte, affinché tutta la produzione rientri nei valori minimi.

Obblighi

Ciascun lotto dovrà essere identificato in tutte le fasi, dalla raccolta alla commercializzazione, per permetterne la tracciabilità.

- Utilizzare imballaggi primari o nuovi o puliti e autorizzati per il contatto con sostanze alimentari, per garantire la sicurezza igienico-sanitaria.
- Conservare gli imballaggi in modo idoneo e garantire l'assenza di contaminazioni nocive alla salute.
- Applicare correttamente quanto previsto per la gestione della tracciabilità delle partite prevista al Capo 4.2 del presente Manuale.

3.2.13. Deroche al protocollo agronomico

Si possono concedere deroghe temporanee alle norme di natura agronomica del presente Manuale (*Sezione 3.2*) solo in caso di eventi esogeni sfavorevoli di carattere eccezionale. Tali deroghe devono essere richieste dagli interessati (az. Singole o associate), ed essere debitamente motivate tramite apposita relazione tecnica. Se la problematica coinvolge ampi territori circoscritti possono essere concesse deroghe di valenza territoriale. Ogni richiesta è valutata dal CE e dal RAT, che valutano l'eventuale concessione. La concessione di una deroga può, se specificato, avere anche effetto retroattivo, ma sempre all'interno della stessa annata produttiva.

3.3. Pratiche di cantina

Per ricevere la Certificazione per i *“Vini ottenuti con uve prodotte applicando il Protocollo “RRR” del Consorzio Tutela Vini Valpolicella”*, un'azienda deve rispettare alcuni fondamentali principi:

- Tracciabilità documentata, in tutte le fasi di lavorazione, delle partite di uve (e mosti e vini ottenuti da esse) prodotte seguendo le buone pratiche di cui al punto 3.2, e separazione delle stesse da altre partite non RRR (convenzionali);
- Adeguato lavaggio e pulizia di vasi vinari e attrezzature di cantina destinate alla lavorazione e al contenimento di uve (e mosti e vini ottenuti da esse) prodotte seguendo le buone pratiche di cui al punto 3.2, in modo che le partite RRR non subiscano contaminazioni da partite convenzionali.
- Lavorazioni in cui varie masse vengono in contatto (come tagli, assemblaggi, ripassi) eseguite solo tra partite RRR.

I vini possono ammettere uno o più ingredienti non reperibili sul mercato come certificati RRR o SQNPI, nella misura massima non superiore al 5% in peso riferito al momento della produzione del prodotto trasformato.

3.4. Buone pratiche di altro genere

Il CtV, in qualità di ente promotore e gestore del Progetto RRR e tramite le figure designate crea, aggiorna e verifica l'insieme delle *“Buone pratiche”* esplicate nelle *Sezioni 3.2 e 3.3* del presente Manuale. Tuttavia, l'azienda aderente o certificata è tenuta ad adottare altresì pratiche sostenibili di natura non tecnica o agronomica ma sociale, economica e di comunicazione. Il CtV, ai fini del Progetto RRR, considera assolte le *“buone pratiche”* di seguito descritto posto che l'azienda, in fase di adesione al progetto RRR, sottoscriva un'autodichiarazione in cui assicura di metterle in atto.

3.4.1. Pratiche sociali

Per quanto riguarda innanzitutto la gestione delle risorse umane che compongono il personale aziendale dipendente, l'Azienda coinvolta nel Progetto RRR assicura di rispettare i principali diritti dei lavoratori come l'applicazione di un CCNL, la libertà di associazione, le pari opportunità, il divieto al lavoro minorile. Assicura inoltre di non ricorrere a lavoro irregolare e di assumere personale con una qualifica coerente con la mansione svolta, e di avvalersi di una assicurazione contro gli infortuni sui luoghi di lavoro.

L'azienda si mette a disposizione con la comunità locale e soprattutto con tutti i residenti confinanti, per raccogliere informazioni utili a migliorare i rapporti di convivenza e per eventuali segnalazioni di problemi; si impegna altresì a comunicare chiaramente e per tempo i propri piani di realizzazione di nuove infrastrutture o modifiche alle infrastrutture esistenti che possano creare disagi al vicinato. L'azienda garantisce fisicamente un accesso agevole a visitatori e disabili presso le proprie strutture.

3.4.2. Pratiche economiche

L'azienda si impegna ad identificare gli sprechi e ad adottare azioni per ridurli. Si dota inoltre di sistemi di controllo della gestione delle risorse aziendali e degli investimenti, che permettano valutazioni programmatiche attendibili nel breve e nel medio periodo. Con le stesse prospettive temporali, l'azienda mantiene una posizione attenta e attiva nella valutazione dei rischi economici, sia del comparto vitivinicolo sia considerando scenari più ampi. Infine, l'azienda si impegna a compiere sforzi per mantenere prezzi equi

 Valpolicella <small>CONSORZIO TUTELA VINI</small>	“RRR” - MANUALE PER LA CERTIFICAZIONE	Ediz. 04 Rev. 02 Del 01.03.2021 Responsabili di Edizione: Dott. Edoardo Quarella	Pagina 22
---	--	---	-----------

verso i consumatori, in base alle politiche interne e alle scelte di marketing, e ad adeguarsi alle normative sui termini di pagamento massimi tollerabili per evitare ritardi nei pagamenti ai fornitori.

3.4.3. Pratiche di comunicazione

L'azienda adotta strategie di comunicazione ben definite e dimostrabili riguardo alla sostenibilità e alle caratteristiche del prodotto che immette sul mercato; in collaborazione con il CtV, mette inoltre a disposizione ai consumatori, a richiesta, materiali informativi sul protocollo di viticoltura sostenibile che segue, il Progetto RRR, con l'obiettivo di rendere assolutamente trasparente l'operatività delle pratiche adottate e rendere oggetto di promozione l'impegno aziendale e il Progetto stesso nella sua interezza. Le aziende imbottigliatrici si impegnano, compatibilmente con le immagini coordinate e i format grafici aziendali utilizzati, ad apporre il logo del Progetto RRR sulle etichette delle proprie bottiglie e/o su altri materiali promozionali.

CAPO 4 : ATTIVITA' DI CONTROLLO

4.1. Identificazione

È la metodologia utilizzata dal Consorzio di Tutela per garantire la identificazione delle partite di uva certificate e del vino derivato e si sintetizza nei seguenti elementi:

Uve:

- Il codice di identificazione del Socio: rimane quello attribuito in sede di adesione al Progetto RRR;
- L'identificazione delle aree coltivate: si acquisisce copia dello “schedario viticolo” e delle mappe o foto aeree delle particelle catastali coinvolte;
- Uno schedario informatizzato riportante l'elenco dei Soci aderenti con le principali caratteristiche di individuazione amministrative e catastali.

Vino:

- Utilizzo di documenti di trasporto che attestino la qualità “RRR” delle uve;
- Chiara identificazione delle uve poste in appassimento con indicazione “RRR”;
- Identificazione con apposito cartello sul vaso vinario di “vino ottenuto da uve certificate RRR”.

Se l'azienda agricola riveste particolare grado di complessità, causa elevato frazionamento dei terreni, diversità degli ambienti di coltivazione, ecc. si possono definire unità minori chiamate “appezzamento”, eventualmente identificate con numero progressivo o nome proprio.

4.2. Rintracciabilità

È la capacità di ricostruire la storia e di seguire il percorso produttivo individuando tutti gli input che vi intervengono, mediante identificazioni documentate (relativamente ai flussi materiali ed agli operatori).

Uve:

Si realizza mediante la scrittura cronologica sul “quaderno di campagna” informatizzato o cartaceo fornito dal Consorzio di Tutela, delle operazioni che implicano la distribuzione sul vigneto di mezzi tecnici e delle pratiche agronomiche di allevamento (potature, taglio erba, irrigazione, ecc.).

Quando le operazioni si differenziano tra un appezzamento e l'altro, non tanto per la data che può variare di qualche giorno, ma per la sostanza dell'operazione stessa, le registrazioni dovranno riportare l'identificativo dell'appezzamento.

Vino:

Requisito generale per tutte le operazioni di cantina è la separazione fisica e contabile del prodotto da protocollo RRR da prodotti da produzione “convenzionale”, unitamente alle separazioni di ogni lavorazione nel tempo (operata mediante lavaggi preliminari accurati) e/o nello spazio (linee e attrezzature produttive dedicate al prodotto RRR). L'iter verrà completato con invio al vinificatore di copia del certificato RRR delle uve conferite. Si utilizzano conti separati sui registri di cantina.

4.3. Gestione dei Controlli

I controlli pre-audit e l'assistenza vengono effettuati dal Consorzio di Tutela personale dell'Area Tecnica o tramite il Consulente esterno, mentre gli audit per il rilascio della Certificazione vengono effettuati dall'Ente di Certificazione.

4.3.1. Verifica di Idoneità

La procedura per la gestione della certificazione, per le nuove adesioni inizia con la verifica della completezza della documentazione aziendale richiesta: se così non fosse, all'azienda vengono richieste integrazioni e indicati termini per fornirle. Il RAT può richiedere all'azienda altra documentazione non indicata nella check list (ad esempio, copia del Registro di Cantina) se pertinente e necessaria alle verifiche del caso.

Valutata positivamente l'idoneità del nuovo aderente, viene attribuito il codice identificativo e viene consegnato all'azienda, su supporto informatico o cartaceo:

- Estratto del presente Manuale;
- *Allegato a* - Elenco Fitofarmaci Impiegabili RRR, anno corrente;
- *Allegato b* - Quaderno di campagna.

La tabella sottostante riassume la documentazione che l'azienda deve fornire e le tempistiche con cui deve farlo.

Documentazione	Tempistiche
Adesione alla Certificazione RRR	Ad ogni inizio anno, entro termini stabiliti dal CdA
Copia informatizzata Schedario Viticolo Aggiornato	Alla prima iscrizione ed in seguito a variazioni
Mappe appezzamenti	Una tantum, più eventuali variazioni
Quaderno di campagna compilato in ogni sua parte	Entro il 31 luglio di ogni anno
Registro dei trattamenti compilato in ogni sua parte (cartaceo oppure su programma informatizzato)	Entro il 31 luglio di ogni anno; integrazioni se richieste
Doc. smaltimento contenitori fitofarmaci	Entro il 31 maggio, con aggiornamento successivo, se necessario.
Attestato controllo funzionale irroratrici	Entro il 31 maggio, con aggiornamento successivo, se necessario.
Abilitazione all'acquisto e uso fitofarmaci	Entro il 31 maggio, con aggiornamento successivo, se necessario.
Analisi chimiche del suolo per i nuovi aderenti	Entro il 31 maggio, con aggiornamento successivo, se necessario.
Relazione tecnica per i movimenti terra / giustificazione se ristoppio immediato.	Una tantum, se necessaria

4.3.2. Verifiche su Produzione Uva e Processo di Produzione Vino

Sul totale degli aderenti, Area Tecnica procede, una volta ricevuto, tramite apposita piattaforma messa a disposizione dal CtV, i relativi Quaderni di Campagna, Registro dei Trattamenti e gli altri documenti o attestati richiesti, al loro esame e valutazione: verrà verificata la conformità del processo produttivo descritto a quanto richiesto dal Manuale per la certificazione e relativi allegati, utilizzando la check list previsto per SQNPI, integrata, per i vigneti della DO Valpolicella, con l'allegato a) al Manuale. Nel caso di non conformità dovute a carenze documentali sarà richiesta all'Aderente la loro integrazione entro dieci giorni massimo dall'invio della e-mail di richiesta. Trascorso tale tempo, se la documentazione è ancora incompleta, l'Azienda viene esclusa dalla certificazione per l'anno in corso.

Sul campione del 25 % degli aderenti, realizzato tramite sorteggio da parte della Commissione Certificazione, vengono effettuati i prelievi di campioni d'uva presso i vigneti della DO Valpolicella per il controllo della conformità all'impiego dei fitofarmaci.

Sullo stesso campione si procederà con un controllo in azienda per la valutazione della conformità, utilizzando sempre la check list SQNPI/RRR.

Trascorso il periodo di appassimento delle uve e successiva pigiatura, le sole aziende vinificatrici aderenti al Progetto RRR sono sottoposte ad una visita pre-audit in cui vengono verificati gli elementi della tracciabilità del Processo di Produzione Vino.

Il CE o il RAT si riservano di richiedere alle aziende, durante l'anno, copia di documentazione in via di compilazione per appurarne lo stato di aggiornamento e la loro correttezza (ad esempio, il Registro dei Trattamenti o il Quaderno di Campagna).

A conclusione della visita di controllo in azienda da parte di Area Tecnica, viene rilasciata copia del verbale di sopralluogo. Al verbale di sopralluogo in possesso del CtV possono essere allegate prove (di natura documentale o fotografica) a supporto di eventuali non conformità per uso interno; i riferimenti a tali prove vanno specificati fra le Note del verbale.

Si evidenzia che gli audit di cui sopra possono riguardare contestualmente sia la Certificazione RRR che, contestualmente, la Certificazione SQNPI che ne è un pre-requisito.

CAPO 5 : VARIE

5.1. Formazione

L'attività di formazione da parte del Consorzio è sviluppata nel corso di tutto l'anno ed è rivolta sia ai Soci certificati, sia a tutti i produttori del territorio.

L'attività si sviluppa con incontri, convegni o seminari in aula, circolari tecniche, bollettini settimanali durante il periodo vegetativo le cui tematiche saranno inerenti ai principi della produzione sostenibile, il bilancio delle esperienze dell'annata trascorsa, le azioni di miglioramento per il futuro, l'utilizzo della piattaforma informatica dedicata ecc. Nel corso dell'estate possono essere organizzati incontri divulgativi in campagna, con "giornate" dedicate principalmente alle macchine ed alle tecniche eco-compatibili.

Il programma di Formazione è predisposto annualmente da Area Tecnica, valutato dalla Commissione per la certificazione ed approvato dal Consiglio di Amministrazione.

5.2. Utilizzo del Logo RRR

Il logo RRR è registrato in lingua italiana e in lingua Inglese, ed è dotato di un Regolamento d'Uso a cui si rimanda per le disposizioni di natura grafica e visiva (*Allegato d* al presente Manuale). I due predetti loghi non possono essere utilizzati contemporaneamente e contestualmente sullo stesso materiale o etichetta: a titolo esemplificativo, su bottiglie e materiali promozionali destinati all'estero potrà essere utilizzato il marchio in inglese, mentre il marchio in italiano su bottiglie o materiali promozionali destinati al mercato Italiano. I loghi sono raffigurati come di seguito:



Per potere utilizzare il Logo RRR in un'etichetta sulle proprie bottiglie di vino, un'azienda deve avere ricevuto l'apposito Certificato di Conformità dall'Ente di Certificazione (o dal Consorzio, per le annate 2016 e 2017). Il logo RRR può essere utilizzato solo su bottiglie di vino delle annate di vendemmia a cui fanno riferimento i Certificati ricevuti. Ogni supporto o materiale in cui l'azienda (che ne ha diritto) inserisce il Logo RRR, deve essere inviato al CtV per approvazione, prima della stampa, pubblicazione e diffusione.

5.3. Allegati

- a. **Elenco p.a. Fitosanitari Impiegabili RRR:** elenco dei principi attivi dei prodotti fitosanitari il cui utilizzo è consentito nell’ambito del Progetto RRR.
- b. **Quaderno di campagna:** contiene appositi campi in cui registrare ogni operazione colturale effettuata durante la campagna vitivinicola (fertilizzazione, irrigazione, ecc.). Il Quaderno può essere sostituito da un supporto informatizzato riportante tutti i quadri presenti nel cartaceo.
- c. **Database dell’Azienda Aderente:** riassume l’anagrafica dell’azienda, le check list utilizzate e pratiche di autocontrollo.
- d. **Regolamento d’uso del logo:** disciplina l’utilizzo grafico del logo RRR sulle etichette delle bottiglie di vino e sul web.
- e. **Piano dei controlli:** sono specificate le voci e gli aspetti verificati durante gli audit, nonché le modalità di controllo.
- f. **Modulo di Adesione RRR:** da compilare e far pervenire al CtV quale dichiarazione d’impegno per entrare nel Progetto RRR.
- g. **Dichiarazione sostitutiva Atto di Notorietà / Autocertificazione pratiche etiche**
- h. **Modulo Reclami:** scheda per trasmissione al Consorzio da parte dell’Aderente di reclami e richieste di revisione sanzioni applicate
- i. **Modulo richiesta deroga:** scheda da inviare ad Area Tecnica per richiedere deroga per impiego diserbanti in aree limitate nelle adiacenze del terreno
- j. **Modulo richiesta e risposta per “azioni correttive”**