

Disciplinare tecnico per la certificazione del requisito “0 trattamenti 0 residui”

Indice

1. Descrizione del richiedente la certificazione
2. Descrizione del prodotto oggetto di certificazione
3. Conferma del requisito in oggetto
4. Appezamento oggetto di certificazione
5. Procedura di gestione della fase di coltivazione e di eventuali confini a rischio
6. Rintracciabilità prodotto dalla campagna alla cantina
7. Piano controlli analitici
8. campionamento
9. Denominazione in oggetto di verifica
10. Registro di cantina
11. Registro imbottigliamento
12. Gestione delle non conformità

<p><i>Azienda Agricola G. Ricci Curbastro & Figli s.s.</i> <i>Via Adro 37 -25031 Capriolo (BS)</i></p>	<p><i>Disciplinare tecnico per la Certificazione Volontaria Zero Trattamenti Fitosanitari Zero Residui (Non rilevabilità analitica)</i></p>
--	---

1. Descrizione del richiedente la certificazione

I Ricci Curbastro hanno secolari tradizioni agricole in Romagna (Azienda Agricola Rontana) ed in Lombardia; nell'azienda in Franciacorta si producevano vini in bottiglia già nel 1885.

Dei 32 ha di superficie aziendale 27,5 sono investiti a vigneti secondo i rigorosi indirizzi della moderna viticoltura e del Consorzio vini Franciacorta cui l'azienda aderisce fin dalla fondazione. Nel secolare parco ove sorge Villa Evelina è la CANTINA ipogea in cui vengono effettuate le fermentazioni e la lenta maturazione dei Franciacorta DOCG.

Vengono coltivate le varietà Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Carmenere, Syrah, e varietà che non necessitano di trattamenti (Bronner, Cabernet Cortis, Helios , Johanniter, Solaris). L'azienda Produce: Franciacorta, Curtefranca e Sebino.

2. Descrizione del prodotto oggetto di certificazione

Il prodotto oggetto di certificazione è il **Sebino IGT Bianco**. Il prodotto finito conforme al presente disciplinare viene identificato con il claim "0 trattamenti* 0 residui **" e / o con gli estremi della certificazione in conformità al regolamento uso logo di CSQA (logo, n.ro certificato, norma di riferimento)

*fatta eccezione per il trattamento obbligatorio contro lo scafoide

**Non rilevabilità analitica come definito dal reg. CE 396 /2005

NB: Nel caso di dichiarazione di assenza di residui in etichetta viene sempre riportato anche il limite di rilevabilità analitica definito ovvero 0.01 ppm. Allo stesso modo, nel caso di dichiarazione senza trattamenti, laddove effettuato, viene riportata l'esclusione relativa al trattamento contro lo SCAFPHOIDEUS.

3. Requisito oggetto di certificazione

L'azienda Agricola G. Ricci Curbastro con sede a Capriolo in Via Adro, 37 con P.I. 02894810171 registro REA / ICQRF 719/BS intende certificare il proprio vino a fronte del requisito "**nessun trattamento fitosanitario in fase di coltivazione e residui sul prodotto uva e vino non rilevabili a livello analitico**".

Gli unici trattamenti ammessi sono quelli obbligatori previsti dalla legge (es. LOTTA OBBLIGATORIA SCAFPHOIDEUS)

Per non rilevabile analiticamente si intende: 0.01 PPM e comunque la non rilevabilità di fitofarmaci sul prodotto finito vino dovrà comunque essere garantito dal laboratorio un limite di

determinazione come minimo coerente con il limite di rilevabilità definito dalla normativa di riferimento (REG. 396/2005 e ss.mm.aa).

E' ammessa la presenza di residui di sostanze naturalmente presenti nel prodotto ma che possono essere classificate come fitofarmaci (es. Zolfo) ma dovrà essere dimostrato che la presenza di tali sostanze è di natura endogena e non deriva da trattamenti fitosanitari.

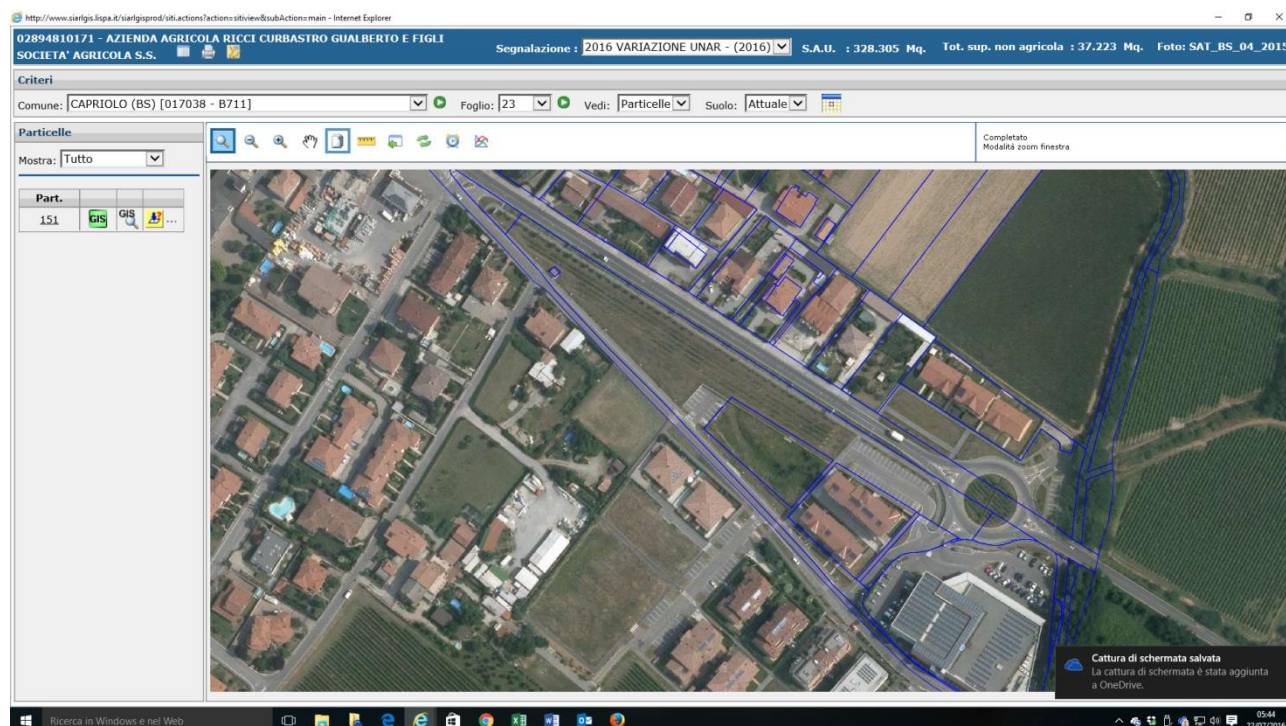
4. Requisiti di legge

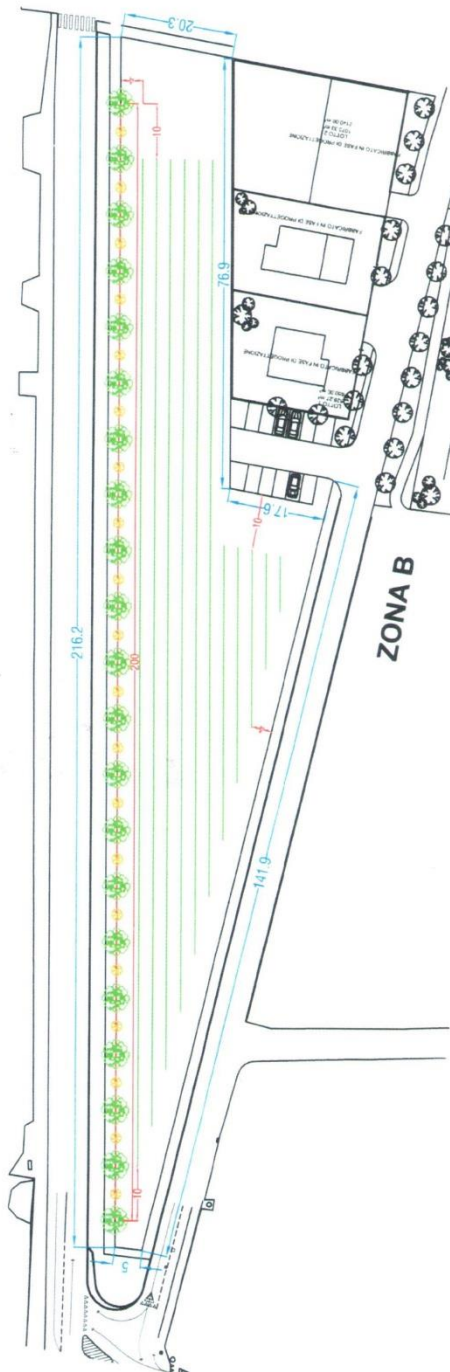
L'azienda ottempera a tutti gli obblighi di legge in materia di etichettatura, conformità igienico sanitaria, rintracciabilità, etichettatura attraverso apposite procedure aziendali che sono rese disponibili all'OdC e a terzi su richiesta.

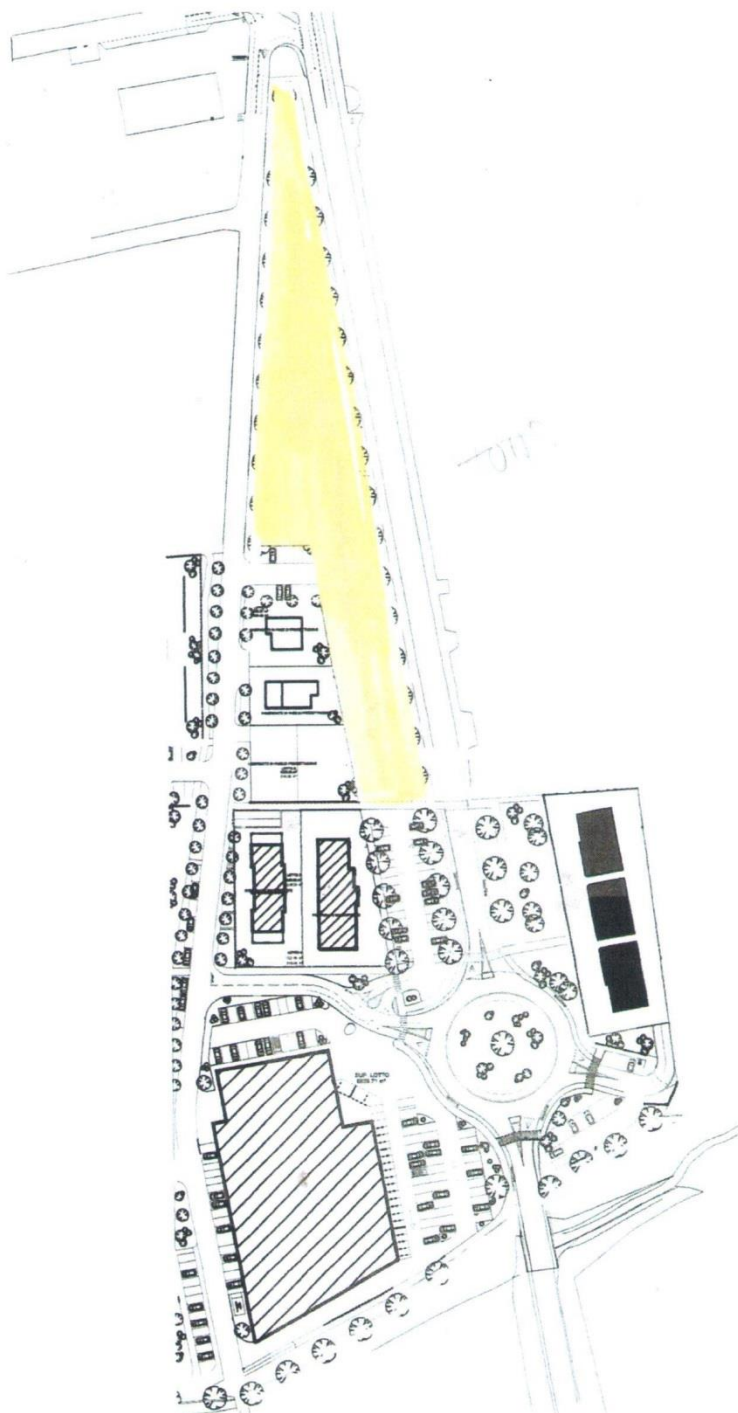
5. Appezamento oggetto di certificazione

L'azienda ha dedicato uno specifico appezzamento alla coltivazione secondo il requisito previsto. Si tratta dell'appezzamento identificato con Foglio 23 Mp. 151 per una superficie totale di 0.83.77 ha di cui vitata 0.24.64 ha.

FIG. 1: Mappa catastale ed aerofotogrammetria









Visura per immobile

Situazione degli atti informatizzati al 04/05/2012

Data: 04/05/2012 - Ora: 18.20.53
Visura n.: T503809 Pag: 1

Fine

Dati della richiesta		Comune di CAPRIOLO (Codice: B711)		Provincia di BRESCIA		Foglio: 23 Particella: 151	
Catasto Terreni Immobile		Comune di CAPRIOLO (Codice: B711)		Provincia di BRESCIA		Foglio: 23 Particella: 151	
N. DATI IDENTIFICATIVI		DATI CLASSAMENTO		DATI DERIVANTI DA			
Foglio	Particella	Sub	Porz	Qualità Classe	Superficie(m²)	Deduz	Reddito
1	23	151		SEMINATIVO 2	83	77	
Notifica		Parcella		Domicile Euro 67,06		Agrario Euro 69,22	
N. INTESATO		DATI ANAGRAFICI		CODICE FISCALE		DIRITTI E ONERI REALI	
1		OBIETTIVO PROJECT S.R.L. con sede in SARNICO		03351290168*		(1) Proprietà per 1/1	

Rilasciata da: Servizio Telematico

* Codice Fiscale Validato in Anagrafe Tributaria

6. Procedura di gestione della fase di coltivazione e di eventuali confini a rischio

Il vigneto in oggetto è isolato non ha appezzamenti vicini e non c'è quindi alcun rischio di deriva da appezzamenti contigui.

La zona circostante al vigneto è stata piantumata per scopi didattici (www.scopriilvigneto.it) con cespugli ed alberi ad alto fusto tipici della zona collinare franciacortina che non vengono trattate con prodotti fitosanitari.

Per la coltivazione di questo vigneto non sono effettuati trattamenti di nessun genere: trattamenti fitosanitari, trattamenti naturali (es. estratto di ortica, etc.), microrganismi, fertilizzanti fogliari / sinergizzanti, trattamenti con prodotti non registrati come fitosanitari ma comunque consentiti dai disciplinari di produzione della vite, diserbanti etc. Gli unici interventi consentiti sono lo sfalcio dell'erba e la lavorazione dell'interfila, oltre al trattamento obbligatorio contro lo scafoideus previsto dalla normativa vigente.

Ai sensi del presente disciplinare, in accordo al DTP 021 di CSQA, si intende per Trattamento qualsiasi applicazione sulla pianta e/o sul prodotto con sostanze ascrivibili alle categorie:

Geodisinfestanti, fumiganti, acaricidi, ausiliari biologici, coadiuvanti, diserbanti, feromoni, fitoregolatori, fungicidi, insetticidi chimici, insetticidi biologici, limacidi, trattamenti post raccolta. I fertilizzanti fogliari possono essere esclusi dalla categoria nella misura in cui non comportino il rischio di superamento di limiti massimi di residui definiti per legge. I fertilizzanti fogliari saranno esclusi dall'elenco dei trattamenti dopo presentazione a CSQA e approvazione da parte di quest'ultimo, di un dossier che dimostri che non comportino il rischio di superare gli LMR.

7. Rintracciabilità prodotto dalla campagna alla cantina

Allo scopo di assicurare la rintracciabilità e la segregazione delle uve provenienti dall'appezzamento conforme sono state adottate le seguenti azioni preventive:

- Raccolta e lavorazione temporalmente e fisicamente separata dalle altre tipologie di uva / vino
- Raccolta separata in beans da 200 Kg puliti e privi di residui di precedenti lavorazioni
- Pesata dei beans separatamente e segnata su apposita scheda (allegata)
- Utilizzo della pressa pneumatica a polmone denominata DIEMME modello AR 18 SP che viene utilizzata esclusivamente per questa tipologia di uva
- Fermentazione separata da altre tipologie di vini in vasca di acciaio o legno con apposita piastra refrigerante
- Creazione di una colonna separata sul registro di vinificazione (Sebino IGT Bianco)

- Creazione di una colonna separata sul Registro di Commercializzazione e di Imbottigliamento (Sebino IGT Bianco)

Allo scopo di evitare cross contamination i beans vengono lavati ogni volta dopo il loro utilizzo così come la pressa.

Il prodotto sarà identificato in tutte le fasi attraverso:

- cartellino su ogni beans se la raccolta viene in concomitanza con altre varietà (identificazione dei beans)
- identificazione della vasca di stoccaggio del vino

Fig. 2: Scheda di carico e pesata uva

Giorno									
Bean	Peso Lordo	Tara	Peso netto	Varietà	Vigneto	Raspi	Babo	°C	Babo finale
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									
21									
22									
23									
24									
25									
26									
27									
28									
29									

8. Piano controlli analitici

Pur non essendoci rischi su questo tipo di coltura / prodotto sono periodicamente effettuati dei controlli analitici (multi-residuale):

- sulle uve e sulle foglie in fase prevendemmiale (un controllo / anno relativo a principi attivi consentiti in Italia sulla coltura)

Non sono ricercati principi attivi ammessi su colture diverse dall'uva poiché non ci sono altre coltivazioni in corrispondenza dei confini.

- su vino (un controllo / anno relativo a principi attivi consentiti in Italia sulla coltura)

Questi controlli analitici hanno lo scopo di una verifica aggiuntiva volta ad accertare l'assenza anche di tracce di possibile contaminazione.

Tutti i controlli analitici sono effettuati in ambito accreditato Accredia.

9. Campionamento

Il campionamento delle uve destinate alla analisi risulta di cruciale importanza e deve essere condotto in modo da garantire la rappresentatività statistica del vigneto oggetto di studio e l'integrità del campione al momento dell'arrivo in laboratorio è fondamentale per l'attendibilità dei risultati analitici.

Il campionamento può essere effettuato durante l'intero ciclo di vita del prodotto poiché non vengono mai effettuati trattamenti.

I grappoli, possibilmente integri, devono essere rappresentativi della situazione media del vigneto; generalmente si opera su alcuni blocchi, in funzione dell'estensione e variabilità del vigneto, di 2 filari scelti come rappresentativi, evitando i bordi del vigneto, ed all'interno di questi si campionano grappoli, o porzioni, prelevando il campione da entrambe le parti della spalliera e per tutta la lunghezza del filare.

Le uve vengono prelevate nello stato in cui si trovano. Evitare la raccolta di uve bagnate dalla rugiada o dalla pioggia. Le uve non devono presentare alcuna traccia di umidità esterna.

I campioni di uva devono essere fatti pervenire, nel più breve tempo possibile, presso il laboratorio di riferimento che provvederà ad effettuare le analisi previste.

La quantità di uva destinata alle analisi di base e specialistiche risulta nell'ordine dei 5 kg per varietà. Le modalità di campionamento risultano influenzate dalla varietà di uva da campionare e dal sistema di coltivazione. Nel caso di varietà con grappoli di medio/grandi dimensioni è consigliabile campionare i grappoli interi in vigneto in quantità maggiore ai 5 kg, seguendo lo schema di campionamento, e quindi prelevare dai singoli grappoli raccolti dei racimoli

(ala, centro, punta), come illustrato in fig.1, avendo cura di non compromettere l'integrità degli acini e provvedere alla spedizione di una quantità di racimoli che soddisfi le quantità richieste espresse in peso, oppure spedire la totalità dell'uva raccolta (quindi circa 10 kg). Nel caso di grappoli piccoli si possono invece spedire i grappoli interi con un peso di almeno 2-5 kg.

I campioni così prelevati vanno posti con cura in appositi contenitori EVITANDO ACCURATAMENTE LO SCHIACCIAMENTO DEGLI ACINI E SENZA LASCIARE TROPPO SPAZIO in modo da evitare che i grappoli sbattano uno contro l'altro o contro le pareti durante il trasporto, chiudere ermeticamente la scatola.

ATTENZIONE: NON INTRODURRE SIBERINI O ALTRI CONTENITORI NELLA SCATOLA:

Si provvede quindi all'immediato invio dei campioni presso il laboratorio di analisi

10. Registro di cantina

Tutte le movimentazioni sono registrate nel registro di cantina dove viene creata una colonna separata con carico e vinificazione di tutta la partita di uva prodotta dal vigneto del Fg 23 Mp 151 di interesse alla certificazione

11 Registro di Imbottigliamento

Creazione di una colonna a sé stante in relazione al vino IGT SEBINO BIANCO oggetto di certificazione.

13. Gestione delle non conformità

Le non conformità si possono individuare nelle seguenti casistiche:

Non Conformità	Gestione delle Non Conformità
Presenza di fitofarmaci	Perdita del requisito
mescolanza con uve provenienti da vigneti trattati	Perdita del requisito
Mescolanza con altre uve trattate al momento della pressatura	Perdita del requisito
Taglio con altro vino	Perdita del requisito.

In caso di non conformità il prodotto finito NON VIENE IDENTIFICATO CON GLI ESTREMI DELLA CERTIFICAZIONE NE CON IL REQUISITO OGGETTO DI CERTIFICAZIONE.