

Piano dei controlli

attuativo del “Protocollo di produzione vino VinNatur”

Il presente piano dei controlli è obbligatoriamente applicato a tutte le aziende socie di VINNATUR e regola il rapporto tra VinNatur/azienda associata/ente di controllo.

Tutti i vini che vengono etichettati ed imbottigliati da un'azienda associata debbono rispettare i parametri prefissati dal “Protocollo di produzione Vinnatur”. Tutte le aziende iscritte da almeno due anni all'associazione hanno il diritto di apporre in etichetta o capsula il logo dell'associazione previa richiesta, tramite la compilazione dell'apposito modulo.

1. campo di applicazione

I vini Vinnatur sono ottenuti dalla lavorazione delle uve prodotte dall'azienda stessa. Essa può acquistare al massimo il 10% di uve prodotte da altre aziende, che comunque saranno sottoposte a controlli a campione da parte di VinNatur.

Deroga al principio sopra esposto permette un acquisto di uva fino ad un massimo del 40% della produzione totale, nei seguenti casi:

- annate climaticamente difficili (dato comprovato da denuncia assicurativa o stato di calamità naturale) che costringono l'azienda ad acquistare l'uva da altre aziende non certificate.
- Nei primi 3 anni di attività dell'azienda o di inserimento nell'associazione

Tale deroga viene concessa dall'associazione e va richiesta prima dell'inizio della vendemmia.

2. applicazione del protocollo in vigneto

Per quanto concerne la produzione vegetale, oltre a quanto già indicato nel regolamento comunitario (Reg. CE 834/07 - biologico) i viticoltori VINNATUR dovranno:

- non utilizzare alcun insetticida. In caso di aree dove è in vigore la lotta obbligatoria contro lo *Scaphoideus titanus* si potranno utilizzare solamente prodotti consentiti in agricoltura Bio . Tale condizione verrà verificata dall'ispettore tramite il controllo documentale (fatture) e la verifica in campo e, qualora in dubbio, tramite analisi chimica del materiale vegetale (foglie o frutta);
- implementare un sistema di gestione del suolo rispettoso della fertilità fisica e microbiologica. Esso viene valutato tramite il piano di gestione presentato dal viticoltore e l'analisi chimico fisica del terreno almeno ogni 5 anni;
- ha cura dell'infrastruttura ecologica aziendale e riserva alla vegetazione spontanea almeno il 5% della SAU.

- Si impegna nella riduzione di rame e zolfo, sotto i limiti previsti dal protocollo di produzione, cercando alternative ecosostenibili a questi due prodotti, che sono limitanti per la biodiversità del vigneto

3. applicazione del protocollo in cantina

Nella vinificazione delle uve e nell'imbottigliamento i produttori VINNATUR rispettano le regole previste dal protocollo, ed anche nel caso di produttori assoggettati alla vinificazione al reg. CE 834/07 (biologico) dovranno:

- evitare ogni tipologia di ingredienti e coadiuvanti tecnologici non ammessi dal protocollo VINNATUR. La verifica sarà effettuata dall'ente di controllo sulla parte documentale (fatture, registri), fisica (magazzini ed armadietti) ed a campione, tramite analisi chimica e microbiologica del mosto, vino.
- Limitare l'uso dell'anidride solforosa sotto i limiti previsti dal protocollo
- evitare l'utilizzo di attrezzature filtranti sterili o comunque che consentano la filtrazione al di sotto dei limiti stabiliti. Ciò verrà verificato in cantina ed a campione, tramite analisi fisica del vino finito.

Nel caso il produttore non sia assoggettato alla vinificazione reg. CE 834/07 (biologico), esso dovrà fornire:

- un piano di gestione della cantina che specifichi il processo di vinificazione
- l'identificazione degli eventuali punti critici del processo
- documentazione attestante la rintracciabilità dei vini presenti in cantina (HACCP, registri telematici)

In tutti i casi l'associazione effettuerà dei prelievi sui vini finiti od in fermentazione, ogni volta ci siano dei dubbi e comunque annualmente sul 20% delle produzioni a marchio che negli ultimi 5 anni non hanno evidenziato problematiche (tramite sorteggio delle aziende da campionare).

Verranno analizzati invece i vini di tutti produttori di nuovo ingresso nell'associazione. Su tali vini si valuterà la presenza di residui di pesticidi, il quantitativo di solfiti e l'eventuale presenza di altri prodotti non ammessi in vinificazione.

4. Organizzazione delle visite ispettive

Al fine di regolamentare le visite ispettive, è stabilito che:

- alle nuove aziende richiedenti l'ingresso in associazione verrà effettuata una visita iniziale per stabilire che questa sia in possesso dei requisiti per poter accedere all'associazione
- ogni anno verranno controllate il 35% di aziende associate italiane, estratte a sorteggio
- di questo 35% , il 20% verrà sorteggiato da quelle aziende che hanno già avuto un controllo nell'annualità precedente, mentre il rimanente 80% verrà sorteggiato tra le altre che da due o più anni non hanno ricevuto alcun controllo
- tra le aziende controllate verranno effettuati prelievi di uva oppure mosto-vino in fermentazione, o vino finito sul 20%
- altri prelievi aggiuntivi possono sempre essere effettuati a discrezione dell'ispettore o a seconda di direttive della commissione Piano Controlli, oltre che sulle aziende con precedenti irregolarità

5. non conformità e sanzioni

Per la fase vigneto:

Tipologia non conformità	Infrazione lieve	Infrazione grave
Superamento del limite di rame	Fino al 20% rispetto al limite consentito	Oltre il 20% del limite consentito
Superamento del limite di zolfo	Fino al 20% rispetto al limite consentito	Oltre il 20% del limite consentito
Utilizzo di insetticida (fuori dalla lotta obbligatoria)	1 trattamento con prodotto bio	2 o più trattamenti con prodotti bio o 1 trattamento con prodotto non bio
Utilizzo di pesticidi o di fosfiti	1 pesticida riscontrato in 1 vino, sopra i limiti del bio	2 o più pesticidi o fosfiti riscontrati su 1 o più vini
Utilizzo di erbicidi	-	Qualunque utilizzo in azienda
Raccolta meccanica	-	Raccolta, anche parziale, con mezzi meccanici
Concimazione chimica	-	Su tutta l'azienda
Utilizzo prodotti OGM	-	Qualsiasi utilizzo in azienda

Per la fase di cantina:

Tipologia non conformità	Infrazione lieve	Infrazione grave
Superamento del limite di anidride solforosa totale	Fino al 30% rispetto al limite consentito	Oltre il 30% del limite consentito
Utilizzo di lieviti selezionati	-	Qualsiasi utilizzo
Filtrazione al di sotto del limite consentito (vini bianchi e rosati)	Fino ad un minimo di 1 micron	Al di sotto di 1 micron
Filtrazione al di sotto del limite consentito (vini rossi)	Fino ad un minimo di 3 micron	Al di sotto di 3 micron
Utilizzo di chiarificanti	Solo in vini problematici o vini dolci	Nelle rimanenti casistiche
Utilizzo di additivi di ogni genere	-	Qualsiasi utilizzo

Altre pratiche invasive non ammesse	-	Qualsiasi pratica
-------------------------------------	---	-------------------

Le sanzioni previste si suddividono in tre tipologie:

- fino a **2 infrazioni lievi** riscontrate nell'azienda controllata si prevede una diffida scritta con richiesta di azioni correttive. Potrà essere effettuata in seguito, ad insindacabile discrezione di VinNatur, un' ulteriore visita ispettiva finalizzata alla verifica della corretta gestione delle non conformità. I costi di tale attività saranno a carico dell'associato.
- Con **3 o più infrazioni lievi o con 1 infrazione grave** si prevede una diffida scritta con richiesta di azioni correttive oltre alla revoca dell'utilizzo del marchio VinNatur per i vini ottenuti dall'annata in corso e dall'annata successiva al controllo. Potrà essere effettuata in seguito, ad insindacabile discrezione di VinNatur, un' ulteriore visita ispettiva finalizzata alla verifica della corretta gestione delle non conformità. I costi di tale attività saranno a carico dell'associato.
- con **2 infrazioni gravi nell'arco di 24 mesi** si prevede la revoca immediata nell'utilizzo del marchio VinNatur in etichetta e la non partecipazione agli eventi associativi

6. Commissione “Piano Controlli”

Tutte le suddette specifiche vengono fatte rispettare da VinNatur tramite una commissione “Piano Controlli”. Questa avrà il compito di analizzare la situazione di ogni singola azienda, di sorteggiare ogni anno le aziende sottoposte ai controlli e prendere decisioni in merito a sanzioni ed eventuali provvedimenti da adottare.

La commissione è composta da uno o più membri del Consiglio direttivo e da esperti tecnici nominati dal consiglio stesso.

La commissione inoltre ha facoltà di predisporre analisi di ogni genere, in totale libertà ed autonomia dal consiglio direttivo e da qualunque altra figura professionale dell'associazione.