



Coltivazione di uva e Produzione di vino

Controllo di Qualità e Sicurezza nella Filiera di Produzione Biologica

Gabriela S. Wyss e Bo van Elzakker



© FiBL, Frick / Jacques Fuchs

Publicato da



In collaborazione con

UNIVERSITY OF
NEWCASTLE UPON TYNE



Questo opuscolo rappresenta una piccola guida pratica per produttori e per altri attori coinvolti nella coltivazione d'uva e la produzione di vino, su ciò che può essere fatto durante queste fasi, in aggiunta alla certificazione ed alle norme generali di sicurezza, per migliorare sicurezza e qualità del vino biologico. Altri opuscoli si occupano della filiera d'altri alimenti o sono indirizzati a consumatori e rivenditori al dettaglio.



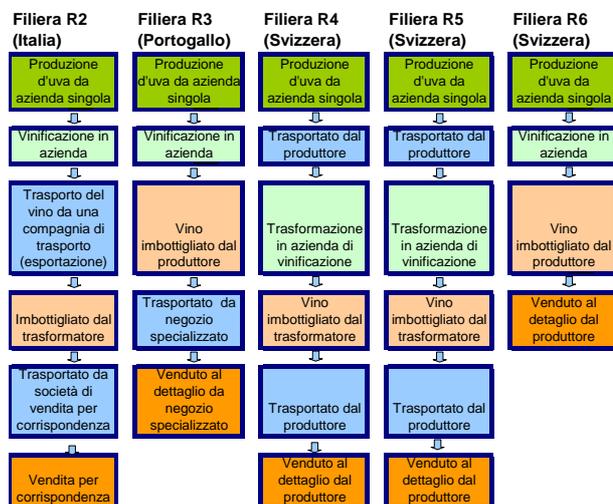
Finanziato dall'Azione 5 della Commissione della Comunità Europea nel Quinto
Programma Quadro per la Ricerca e lo Sviluppo Tecnologico

Gli opuscoli del progetto "Organic HACCP"

Questo è il n. 14 di una serie di 14 opuscoli che forniscono informazioni su come migliorare ulteriormente i controlli di qualità e la sicurezza delle filiere produttive di alimenti biologici in Europa. Il progetto Organic HACCP ha preso in esame le preoccupazioni del consumatore, le sue preferenze concernenti il sistema di produzione biologica ed ha raccolto informazioni sulle metodiche produttive tipiche per 7 alimenti in differenti stati Europei. Per ciascun criterio sottoelencato, sono state analizzate le informazioni utili alla identificazione di Punti Critici di Controllo (Critical Control Points; CCPs) definiti come quelle fasi della filiera produttiva dove è possibile controllare la qualità del prodotto finale. I CCPs sono stati identificati adoperando i metodi sviluppati per l' Hazard Analysis by Critical Control Points (HACCP), una procedura standard adoperata per la prevenzione di rischi relativi alla sicurezza degli alimenti. L'aspetto nuovo è quello di indirizzare l'attenzione del consumatore, attraverso l'uso del concetto di CCP, verso una serie più ampia di criteri non miranti esclusivamente alla sicurezza.

1. Tossine microbiche e contaminanti abiotici
2. Potenziali patogeni
3. Sostanze tossiche prodotte da vegetali
4. Freschezza e gusto
5. Contenuto in nutrienti ed additivi
6. Frode
7. Aspetti sociali ed etici

Filiere produttive del vino



Il diagramma mostra le filiere produttive del vino biologico in alcuni paesi Europei. Sul sito del progetto (www.organichaccp.org) sono analizzate in maggiore dettaglio ed i CCPs sono mostrati e descritti.

Produzione dell'uva

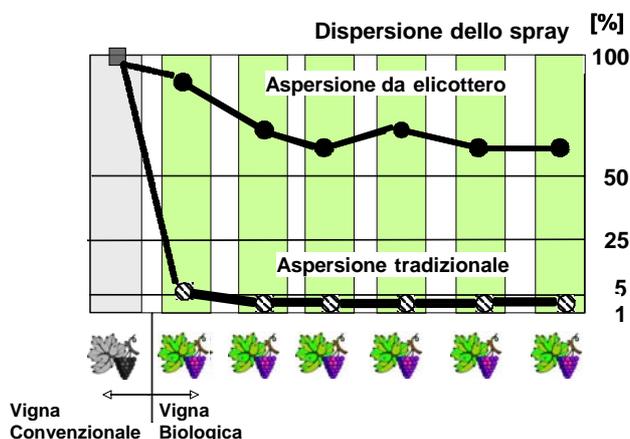
Cose da controllare in questa fase

La varietà dell'uva è il principale fattore che determina il sapore del vino.

Gli aromi, il colore ed il sapore del vino sono determinati dai metabolici secondari il cui contenuto dipende dalla varietà, dal microclima e dalla quantità di fertilizzanti utilizzati. La coltivazione della vigna richiede una bassa quantità d'azoto e l'utilizzo eccessivo di fertilizzanti biologici (contenenti azoto) può avere conseguenze negative sui componenti che determinano il gusto del vino.

Problemi specifici della produzione biologica

La contaminazione dei vigneti con sostanze chimiche adoperate sulle piantagioni convenzionali può essere determinata dalla loro dispersione nell'aria a causa o della disattenzione degli agricoltori o perché fatte con elicotteri (dati da studi del FiBL; vedi la figura). L'agricoltore biologico deve prendere provvedimenti per prevenire la contaminazione del proprio prodotto.



La patologia fungina determinata da infezione di *Plasmopora viticola* è tradizionalmente curata, anche in agricoltura biologica, mediante l'uso di sali di rame. Tra i consumatori, l'uso di pesticidi contenenti il rame rappresenta un problema d'immagine per l'agricoltura biologica e molti venditori al dettaglio richiedono prodotti ottenuti senza l'impiego di rame. Tale pratica è stata bandita in alcune regioni della Scandinavia ed in Olanda sia nell'agricoltura convenzionale che biologica.

Raccomandazioni

- Scegliere viti che diano uva saporita e poco suscettibile alla *Plasmopora viticola* ed ad altri patogeni o infestanti. Assicurarsi che siano state provate con buoni risultati nella regione.
- Limitare l'utilizzo di fertilizzanti contenenti azoto e raccogliere al termine di un periodo soleggiato e temperato per ottimizzare il sapore del vino.
- Accordarsi con il coltivatore convenzionale confinante circa le misure precauzionali e di irrorazione con l'elicottero da adottare, ad es. di irrorare solo in determinate condizioni di vento, oppure di adoperare sostanze permesse in agricoltura biologica sulle porzioni della vigna convenzionale più vicine a quella vostra.

- In ogni caso, nel momento in cui sospettate la contaminazione della vostra vigna fate analizzare alcuni campioni di foglie. Nel caso in cui fosse riscontrata la presenza di residui i) richiedete al vostro confinante che pratica agricoltura convenzionale di comperare il raccolto contaminato al prezzo stabilito per quello biologico maggiorato del costo delle analisi ii) raccogliete separatamente l'uva dai filari più prossimi al confine e mantenete separata sia la vinificazione che la vendita.
- Costituite schermi o barriere fisiche con i terreni confinanti allo scopo di proteggere il raccolto dalla dispersione di prodotti irrorati sui campi adiacenti e promuovete la fusione di piccole aree coltivate con vigneti biologici incluso lo scambio di terreni.
- Non adoperate o usate meno rame di quanto permesso nelle normali condizioni allo scopo di prepararvi, in un futuro, ad una coltivazione senza rame. Sviluppare delle strategie di sostituzione incluso l'utilizzo di minerali argillosi, sostanze toniche e varietà resistenti.

Produzione del vino

Problemi specifici della produzione biologica

In cantine che lavorano in parallelo uva biologica o convenzionale esiste un alto rischio di contaminazione con livelli di pesticidi superiori alle attese dei consumatori di vino biologico attraverso la mescolanza d'uva, o mosto biologico con prodotti convenzionali, o la presenza di residui in tubazioni, filtri, contenitori, presse, imbottigliatrici non sufficientemente puliti.

Raccomandazioni

(Per trasformatori paralleli di vino biologico e convenzionale)

- Valutare ciascun passaggio nel corso della trasformazione per identificare quelli in cui è possibile che possa avvenire una contaminazione con pesticidi.
- Per quanto possibile adoperare attrezzature dedicate per il prodotto biologico (tubazioni, filtri, contenitori ecc. (colorati con differente colore).
- Trasformare sempre l'uva biologica prima della convenzionale, anche se non richiesto dal certificatore. Lavare accuratamente l'intero macchinario prima di incominciare a processare il prodotto biologico, specialmente i filtri nei quali si possono accumulare i pesticidi.
- Permettere una identificazione permanente di ciascun lotto.
- Registrare e controllare ciascuna attività sia biologica che convenzionale.

Conservazione del vino

Cose da controllare in questa fase

La conservazione parallela di vino biologico e non biologico non imbottigliato o proveniente da vigneti in conversione aumenta il rischio di miscelazione sia casuale che intenzionale per aumentare i guadagni. I consumatori sono abbastanza preoccupati del rischio di frode specialmente quando il prezzo del vino biologico è molto più alto di quello convenzionale.

Raccomandazioni

- Conservare il vino biologico in taniche/cantine separate.

- Permettere la permanente identificazione di ciascun lotto su taniche e botti.
- Controllare e documentare ogni attività sia biologica che convenzionale.
- Assicurarsi, nell'imbottigliamento di inserire nell'etichetta il nome e l'indirizzo del produttore ed il numero del lotto.

Raccomandazioni generali

- Il viticoltori sono in stretto contatto con i vinificatori e discutono con loro i problemi che possono sorgere dalla trasformazione parallela nelle cantine. E' importante che vi sia uno scambio d'informazioni sul controllo di qualità effettuato in azienda con quello attuato da altre persone o società che si occupano d'altre fasi della filiera. La stipulazione d'accordi di collaborazione formale o informale può assicurare un migliore controllo della qualità in ogni stadio della catena produttiva e l'equa ripartizione dei costi tra i partecipanti .
- Stabilire e mantenere un proprio sistema di controllo di sicurezza allo scopo di prevenire contaminazioni o errori di etichettatura: scrivere, in una lista, come ciascuna fase dovrebbe essere messa in atto. Immaginare che cosa possa accadere prevedendo il da farsi in ciascuna delle possibili evenienze. Compilare una lista siffatta per ciascun lotto, con data e tempi di ciascuna procedura ed annotare la descrizione d'avvenimenti particolari.
- Permettere un'identificazione permanente dei lotti. Conservare campioni di vino per ciascuno di essi e farli analizzare in caso abbiate dei dubbi.

Continuazione in altri progetti Europei o nazionali

Il lavoro svolto nel corso del progetto Organic HACCP è servito ad identificare alcuni campi in cui vi è maggiore necessità di approfondire la ricerca ed a migliorare il controllo di qualità e salubrità degli alimenti biologici. I seguenti argomenti attinenti la qualità e la salubrità dell'uva e della vinificazione saranno studiati nei seguenti progetti Europei o nazionali:

- Sostituzione dei fungicidi a base di rame nella produzione di uva e mele biologiche in Europa (REPCO), 6th Framework Programme, Contract no. 501452, Iniziato nel novembre /2003, durata 36 mesi . Sito Web: <http://www.repco.nl/>.
- Nel progetto "Bundesprogramm Ökologischer Landbau" rientrano alcuni progetti miranti alle strategie finalizzate alla sostituzione o ad una generale riduzione dell'utilizzo del rame ed al controllo (biologico) di severe patologie fungine della vite (*Peronospora* spp. e *Oidium* spp.) o a strategie di prevenzione.

<http://www.bundesprogramm-oekolandbau.de/projektliste.html>, Parole chiave: Pflanze, Wein (in tedesco).

Note Editoriali

I redattori ed autori sono profondamente grati per il sostegno finanziario della Commissione delle Comunità europee Azione Chiave 5 della Quinto Programma Quadro e del Programma di Sviluppo Tecnologico e per il cofinanziamento ricevuto dalla Swiss Science Agency (SBF) al progetto "Recommendation for improved procedures for securing consumer oriented food safety and quality of certified organic products from plough to plate" (Organic HACCP; QLK1-CT-2002-02245).

I punti di vista riportati in questo opuscolo sono quelli degli autori e non riflettono necessariamente le prospettive della Commissione europea, né in alcun modo anticipa la politica futura della Commissione in questo campo.

Gli autori sono i soli responsabili dei contenuti di questo opuscolo. Le informazioni contenute incluse ogni opinione, proiezione o previsione sono state ottenute da fonti ritenute dagli autori come affidabili ma non vi è garanzia circa la loro accuratezza o completezza. L'informazione è fornita senza obblighi e nella comprensione che ogni persona la quale agisce o modifica la sua posizione in accordo a questa lo fa a proprio rischio.

Informazioni Bibliografiche

Iain D. Ogden, Lorna Lück, Gabriela S. Wyss, Kirsten Brandt (2005): Coltivazione di uva e Produzione di vino; Controllo di Qualità e Sicurezza nella Filiera di Produzione Biologica. Research Institute of Organic Agriculture FiBL, CH-5070 Frick, Switzerland

© 2005, Research Institute of Organic Agriculture FiBL and University of Newcastle upon Tyne

- FiBL, Ackerstrasse, CH-5070 Frick, Tel. +41 62 8657 272, Fax +41 62 8657 273, e-mail info.suisse@fibl.org, Internet <http://www.fibl.org>
- University of Newcastle, Agriculture Building, Newcastle upon Tyne UK - NE1 7RU, e-mail organic.haccp@ncl.ac.uk, Internet <http://www.ncl.ac.uk/afrd/tcoa/>
- Consiglio Nazionale delle Ricerche, Istituto di Scienze dell'Alimentazione, Via Roma 52, 83100 Avellino, Italia, e-mail: p.bergamo@isa.cnr.it, Internet: <http://www.isa.cnr.it>

Traduzione: Paolo Bergamo (CNR-ISA)

Cover & Layout: FiBL

Logo Organic HACCP: Tina Hansen, DARCOF, Denmark

Una versione di PDF può essere scaricata gratuitamente dal sito del progetto www.organichaccp.org o da

<http://orgprints.org/view/projects/eu-organic-haccp.html>.

Versioni in stampa possono essere ordinate al FiBL shop.fibl.org.

Autori

Gabriela S. Wyss (FiBL) and Bo van Elzakker (Agro Eco).

FiBL: Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, Switzerland.

Tel. +41 62 865 72 72

Fax +41 62 685 72 73

E-mail gabriela.wyss@fibl.org

<http://www.fibl.net/fibl/team/wyss-gabriela.php>

Il progetto Organic HACCP

Gli obiettivi principali di questo progetto sono quelli di stabilire le procedure correnti adoperate per gestione, produzione e controllo degli alimenti biologici, con la particolare riferimento delle caratteristiche che hanno valore per i consumatori, e si concludono con la formulazione e la diffusione di raccomandazioni migliorative.

Questo progetto biennale è cominciato nel febbraio 2003. I risultati del progetto, incluso un database di Punti Critici di Controllo nelle catene analizzate sono disponibili sul sito web del progetto www.organichaccp.org.

Partecipanti al progetto

- University of Newcastle (UNEW), Newcastle upon Tyne, United Kingdom.
- Swiss Research Institute of Organic Agriculture (FiBL), Frick, Switzerland.
- Royal Veterinary and Agricultural University (KVL), Copenhagen, Denmark.
- Consiglio Nazionale delle Ricerche, Istituto di Scienze dell'Alimentazione (CNR-ISA), Avellino, Italia.
- University of Aberdeen (UNIABDN), Aberdeen, United Kingdom
- Ludwig Boltzmann Institute for Biological Agriculture (LBI) Vienna, Austria.
- Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), Vila Real, Portugal.
- Agro EcoConsultancy BV (Agro Eco), Bennekom, The Netherlands.
- National Institute for Consumer Research (SIFO), Oslo, Norway.