



## RISOLUZIONE OIV-ECO 501-2017

APPLICAZIONE DEI PRINCIPI DELLA PRODUZIONE SOSTENIBILE, COME DEFINITI NELLA RISOLUZIONE CST 518-2016, ALLA PRODUZIONE DI DISTILLATI, ACQUAVITI E BEVANDE SPIRITOSE DI ORIGINE VITIVINICOLA

L'ASSEMBLEA GENERALE,

CONSIDERATA la risoluzione CST 518-2016 "Principi generali dell'OIV della vitivinicoltura sostenibile - Aspetti ambientali, sociali, economici e culturali",

CONSIDERATE le norme ISO 14000 e ISO 14001,

DECIDE di adottare le seguenti raccomandazioni per l'attuazione dei principi della produzione sostenibile, come definiti nella risoluzione CST 518-2016, nella produzione di distillati, delle acquaviti e bevande spiritose d'origine vitivinicola,

RACCOMANDA agli Stati membri di utilizzare le presenti raccomandazioni come base per lo sviluppo, l'aggiornamento e/o la revisione delle procedure regionali o nazionali a favore di una produzione sostenibile dal punto di vista ambientale, sociale ed economico dei distillati, delle acquaviti e delle bevande spiritose d'origine vitivinicola,

RACCOMANDA che l'OIV adatti o riveda periodicamente e in base alle necessità le presenti raccomandazioni, in linea con la revisione delle risoluzioni CST 1-2008 e CST 518-2016 e tenendo conto dei procedimenti operativi e degli esiti derivanti dall'esperienza degli Stati membri.

*Esemplare certificato conforme  
Sofia, il 2 giugno 2017  
Il Direttore Generale dell'OIV  
Secretario dell'Assemblea Generale*

*Jean-Marie AURAND*

## Indice

Campo di applicazione del documento .....	3
Principi generali della sostenibilità applicati alla produzione di distillati, bevande spiritose e acquaviti di origine vitivinicola .....	4
1. 1° Principio: l'approccio sostenibile integra aspetti ambientali, sociali ed economici .....	4
2. 2° Principio: la vitivinicoltura sostenibile rispetta l'ambiente .....	4
Scelta del sito per l'insediamento produttivo .....	4
Composizione e struttura dell'insediamento produttivo .....	5
Ottimizzazione delle operazioni di trasporto .....	6
Gestione degli input .....	6
Gestione degli output.....	7
3. 3° Principio: la vitivinicoltura sostenibile è sensibile agli aspetti sociali.....	7
4. 4° Principio: la vitivinicoltura sostenibile cerca di mantenere la validità economica.....	7
5. 5° Principio: Le iniziative sostenibili richiedono pianificazione e valutazione. ....	7
Pianificazione.....	7
Valutazione/autovalutazione .....	7
Monitoraggio e valorizzazione delle conoscenze.....	8
Comunicazione .....	8

*Esemplare certificato conforme  
Sofia, il 2 giugno 2017  
Il Direttore Generale dell'OIV  
Secretario dell'Assemblea Generale*

*Jean-Marie AURAND*

**APPLICAZIONE DEI PRINCIPI DELLA PRODUZIONE SOSTENIBILE, COME DEFINITI DALLA RISOLUZIONE  
CST 218-2016, ALLA PRODUZIONE DI DISTILLATI, ACQUAVITI E BEVANDE SPIRITOSE DI ORIGINE  
VITIVINICOLA**

**Campo di applicazione del documento**

Il presente documento fornisce raccomandazioni per l'applicazione dei principi generali della produzione sostenibile in vitivinicoltura, come definiti nella risoluzione CST 518-2016, nella produzione di distillati, acquaviti e bevande spiritose di origine vitivinicola.

Il presente documento contempla il processo di produzione dei distillati, delle acquaviti e delle bevande spiritose di origine vitivinicola come definite nella parte 1, capitolo 7 del *Codice internazionale delle pratiche enologiche*.

Il processo di produzione considerato dalle presenti raccomandazioni include le fasi seguenti:

- trasporto delle materie prime (uva, vino, lieviti vinari, distillati, ecc.) al sito di produzione,
- fermentazione di uva fresca, uva passa o mosto,
- distillazione,
- invecchiamento,
- confezionamento, ivi compreso l'imbottigliamento,
- trasporto verso il luogo di vendita ai consumatori finali.

***Operazioni-tipo nel processo di elaborazione delle bevande spiritose (la lista non è necessariamente esaustiva o indispensabile per ogni bevanda)***

- Fermentazione delle materie prime specifiche per il settore (uva, mosto, ecc.),
- distillazione (singola o multipla),
- invecchiamento,
- produzione di preparazioni aromatiche (frantumazione e macinazione di materie vegetali, macerazione, decozione, infusione, distillazione, pressatura e filtrazione),
- aggiunta di aromi, edulcoranti, coloranti e di eventuali additivi ammessi,
- miscelazione e messa a riposo ,
- stabilizzazione e filtrazione,

*Esemplare certificato conforme  
Sofia, il 2 giugno 2017  
Il Direttore Generale dell'OIV  
Secretario dell'Assemblea Generale*

*Jean-Marie AURAND*

- preparazione,
- imbottigliamento,
- confezionamento primario e secondario.

### **Principi generali della sostenibilità applicati alla produzione di distillati, bevande spiritose e acquaviti di origine vitivinicola**

#### **1. 1° Principio: l'approccio sostenibile integra aspetti ambientali, sociali ed economici**

Le attività del settore delle bevande spiritose di origine vitivinicola dipendono fortemente dalle risorse naturali quali l'energia solare, il clima, l'acqua e il suolo, nonché dall'integrazione completa di questi elementi con i processi ecologici. Di conseguenza, è un dovere proteggere e preservare questi beni naturali attraverso le pratiche di sviluppo sostenibile per la durata a lungo termine di tali attività.

#### **2. 2° Principio: la vitivinicoltura sostenibile rispetta l'ambiente**

La produzione di bevande spiritose consente la trasformazione di prodotti viticoli di scarso interesse commerciale in prodotti con valore aggiunto, svolgendo quindi una funzione positiva. Al contempo, essa può generare sottoprodotti (come fecce, vinacce e borlande) con potenziale impatto ambientale.

Le materie prime destinate alla produzione delle bevande spiritose devono provenire da processi produttivi rispettosi dei principi della sostenibilità, come previsto dalla risoluzione CST 518-2016.

#### **Scelta del sito per l'insediamento produttivo**

La scelta del sito per l'insediamento della produzione ed elaborazione dovrebbe considerare i vincoli inerenti ai rischi connessi all'elevato tenore alcolico dei prodotti elaborati. In particolare, l'insediamento dovrebbe essere adeguato alle normative relative al rischio di incendio e di esplosione:

- la posizione dell'insediamento produttivo dovrebbe essere scelta tenendo in considerazione i seguenti fattori di rischio:
  - o relativi alla densità degli insediamenti circostanti,
  - o prossimità di altri siti industriali, come siti minerari o industria pesante,
  - o sismico,
  - o di inondazioni.

Dovrebbe essere condotto uno studio della posizione del sito e della logistica necessaria all'attività da espletare.

*Esemplare certificato conforme  
Sofia, il 2 giugno 2017  
Il Direttore Generale dell'OIV  
Secretario dell'Assemblea Generale*

*Jean-Marie AURAND*

Per la scelta del sito si dovrebbero tenere in considerazione i seguenti aspetti:

- spazio necessario allo stoccaggio temporaneo dei rifiuti da destinare allo smaltimento o al riciclaggio,
- area verde necessaria a conservare la gradevolezza dell'ambiente circostante ai fabbricati,
- spazio da destinare alle aree di trattamento dei reflui prima del loro smaltimento a norma di legge.

Si dovrebbe prestare particolare attenzione:

- alla gestione delle acque di superficie e loro costante monitoraggio,
- al drenaggio delle superfici e del sottosuolo.

### **Composizione e struttura dell'insediamento produttivo**

La progettazione dei fabbricati e la scelta delle attrezzature dovrebbero tenere conto del tenore alcolico dei prodotti da elaborare.

In vista di una gestione ottimale dell'energia, sarà necessario tenere in considerazione l'isolamento dei fabbricati e degli impianti produttivi.

L'insediamento produttivo dovrebbe prevedere diversi ambienti:

- ingresso,
- pese a ponte,
- magazzini di stoccaggio delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti,
- magazzini di stoccaggio dei materiali di imballaggio,
- area di vinificazione,
- distilleria,
- cantine per l'invecchiamento dei prodotti,
- ambienti separati per le varie fasi produttive, dalla trasformazione al confezionamento,
- laboratori di controllo qualità per tutte le fasi produttive e per la valutazione preventiva dei campioni dei prodotti proposti per l'acquisto,
- uffici.

*Esemplare certificato conforme  
Sofia, il 2 giugno 2017  
Il Direttore Generale dell'OIV  
Secretario dell'Assemblea Generale*

*Jean-Marie AURAND*

### **Ottimizzazione delle operazioni di trasporto**

Tutte le operazioni di trasporto richieste per la produzione delle bevande spiritose e per la movimentazione dei prodotti dalla distilleria verso il luogo di vendita ai consumatori finali dovrebbero essere ottimizzate tenendo conto, tra gli altri, dei seguenti criteri:

- riduzione delle emissioni di gas a effetto serra (GES),
- ottimizzazione del carico (privilegiare il pieno carico),
- riduzione dei veicoli vuoti in circolazione,
- utilizzo di eco-combustibili,
- uso di veicoli elettrici ove adeguato,
- sfruttamento dell'intermodalità per un trasporto interno più efficiente dei prodotti dopo il loro arrivo nel paese di destinazione (strade, ferrovie, vie navigabili interne).

### **Gestione degli input**

#### ***Ottimizzazione dell'uso dell'energia***

In vista di una gestione ottimale dell'energia, sarebbe opportuno tenere in considerazione l'isolamento.

Le temperature di tutti i processi e i tempi di rimontaggio (rimozione di liquido dal fondo e reintroduzione dall'alto, come nella pratica della macerazione o della miscelazione) dovrebbero essere stabiliti tenendo conto dell'efficienza energetica e della qualità del prodotto.

La temperatura delle celle frigorifere per la conservazione delle merci deperibili e per la corretta gestione delle materie prime, quali le materie vegetali (ad es. erbe e spezie) prima del loro utilizzo, dovrebbe essere scelta tenendo conto del periodo di conservazione previsto, del controllo sulle alterazioni microbiologiche, della qualità del prodotto e delle esigenze energetiche.

#### ***Ottimizzazione dell'uso dell'acqua***

La pulizia e la sterilizzazione delle attrezzature a contatto con il prodotto durante i processi produttivi e di riempimento dovrebbero essere effettuate preferibilmente con trattamenti fisici, come l'acqua calda e/o il vapore, sempre considerando il consumo d'energia e la disponibilità d'acqua.

#### ***Ottimizzazione dell'uso degli input tecnici durante le fasi di produzione e trasformazione***

Durante la produzione, l'uso di input dovrebbe essere ottimizzato.

I reagenti chimici e microbiologici utilizzati nei laboratori dovranno essere conservati in locali appositamente destinati in modo da evitare qualsiasi contaminazione e incidente, nel rispetto delle norme vigenti.

La messa a riposo o l'invecchiamento dovrebbero essere effettuati in serbatoi inerti e recipienti in

*Esemplare certificato conforme  
Sofia, il 2 giugno 2017  
Il Direttore Generale dell'OIV  
Secretario dell'Assemblea Generale*

*Jean-Marie AURAND*

legno. La scelta dovrà basarsi sulla sostenibilità, sull'integrità e sulla possibilità di riciclare i materiali a contatto con i prodotti.

## **Gestione degli output**

### ***Razionalizzazione della gestione dei rifiuti***

- I rifiuti speciali considerati pericolosi dovrebbero essere stoccati separatamente per facilitare la loro eliminazione, evitando il rischio di contaminazione, nel rispetto delle normative applicabili,
- dovrebbero essere create aree di lavaggio di materiali e attrezzature utilizzate, installando dei sistemi per il trattamento delle acque,
- dovrebbe essere considerata prioritaria la possibilità di riciclare i materiali di imballaggio,
- i materiali di imballaggio utilizzati dovrebbero essere sempre limitati al massimo, permettendo una conservazione e una presentazione ottimale del prodotto,
- particolare attenzione dovrebbe essere prestata al trattamento dei rifiuti presso gli impianti collettivi di smaltimento disponibili in zona.

Le emissioni inquinanti atmosferiche (polveri, vapori, ecc.) e acustiche (macchinari, impianti, ecc.) dovrebbero essere gestite in modo da ridurre l'impatto ambientale, nel rispetto delle normative vigenti e tenendo conto anche degli impianti che utilizzano gas refrigeranti e il loro possibile impatto sullo strato di ozono.

### **3. 3° Principio: la vitivinicoltura sostenibile è sensibile agli aspetti sociali**

Come descritto nella risoluzione CST 518-2016.

### **4. 4° Principio: la vitivinicoltura sostenibile cerca di mantenere la validità economica**

Come descritto nella risoluzione CST 518-2016.

### **5. 5° Principio: Le iniziative sostenibili richiedono pianificazione e valutazione.**

#### **Pianificazione**

Come descritto nella risoluzione CST 518-2016.

#### **Valutazione/autovalutazione**

*Valutazione degli elementi più significativi di impatto ambientale*

Per ciascun prodotto possono essere identificati uno o più aspetti aventi un impatto ambientale significativamente maggiore, quali l'acqua, il terreno, il clima, l'aria, ecc.

*Esemplare certificato conforme  
Sofia, il 2 giugno 2017  
Il Direttore Generale dell'OIV  
Secretario dell'Assemblea Generale*

*Jean-Marie AURAND*

## **Monitoraggio e valorizzazione delle conoscenze**

### *Aggiornamento dei dati*

Si dovrebbe considerare una revisione periodica dei dati raccolti e monitorati, al fine di modificarli o aggiungerli alle procedure da osservare: cambio di fornitore, nuovi ingredienti, modifica delle unità di produzione, imballaggi diversi, ecc.

### **Comunicazione**

Come descritto nella risoluzione CST 518-2016.

*Esemplare certificato conforme  
Sofia, il 2 giugno 2017  
Il Direttore Generale dell'OIV  
Secretario dell'Assemblea Generale*

*Jean-Marie AURAND*