

Carta per uno sviluppo sostenibile

Prerequisito per l'ottenimento dei certificati Vitiswiss

- ❖ viticolo
- ❖ cantina
- ❖ impresa

2016



1. Introduzione.....	2
2. Carta Vitiswiss per uno sviluppo sostenibile.....	3
2.1 Sviluppo sostenibile e vitivinicoltura	3
2.2 Impegni sostenibili di Vitiswiss	4

1. Introduzione

La Federazione svizzera per la produzione ecologica in viticoltura (Vitiswiss) ha ripreso, sin dalla sua creazione avvenuta nel 1993, i principi di produzione integrata definiti dall'Organizzazione internazionale di lotta biologica e integrata (OILB) ancorandoli nelle proprie direttive per ottenere il suo marchio Vinatura. Gli obiettivi di allora erano essenzialmente di ordine ambientale ma consideravano anche aspetti sociali ed economici, come l'integrazione e la formazione continua dei viticoltori aderenti oppure la garanzia di ottenere una produzione di uve sane e vini di alta qualità. Parallelamente a questi sforzi e all'estendersi di questo sistema di produzione nei vigneti svizzeri, il concetto di sviluppo sostenibile, nato nel 1992 in occasione della prima Convenzione di Rio, veniva inserito nella Costituzione svizzera, accompagnato da una strategia d'implementazione ratificata e regolarmente aggiornata dal Consiglio federale. Di fronte a questa evoluzione politica e sociologica, Vitiswiss ha scelto di continuare la sua crescita integrando i principi dello sviluppo sostenibile nelle sue esigenze inerenti alla produzione di uve e alla vinificazione.

Sottoscrivendo la presente Carta, i professionisti della vigna e del vino s'impegnano concretamente ad aderire ai principi di una vitivinicoltura sostenibile. Gli impegni descritti in questo documento costituiscono la prima tappa per l'ottenimento del marchio Vinatura ed anche la garanzia per il consumatore che il prodotto che sta consumando é stato elaborato nel rispetto dei principi fondamentali dello sviluppo sostenibile.

Berna il 24.4.2014

2. Carta Vitiswiss per uno sviluppo sostenibile

2.1 Sviluppo sostenibile e vitivinicoltura

La definizione di sviluppo sostenibile più diffusa a livello internazionale è stata elaborata nel 1992, in occasione della Conferenza delle Nazioni Unite svoltasi a Rio. Essa stabilisce che « lo sviluppo sostenibile risponde ai bisogni del momento senza compromettere la possibilità delle generazioni future di rispondere alle loro esigenze ». Per raggiungere questo obiettivo è necessario considerare e conciliare tra loro i tre aspetti fondamentali di ogni attività umana, ossia i risvolti economici, sociali e ambientali. Questo approccio è sovente illustrato tramite il modello dei tre cerchi (figura 1).

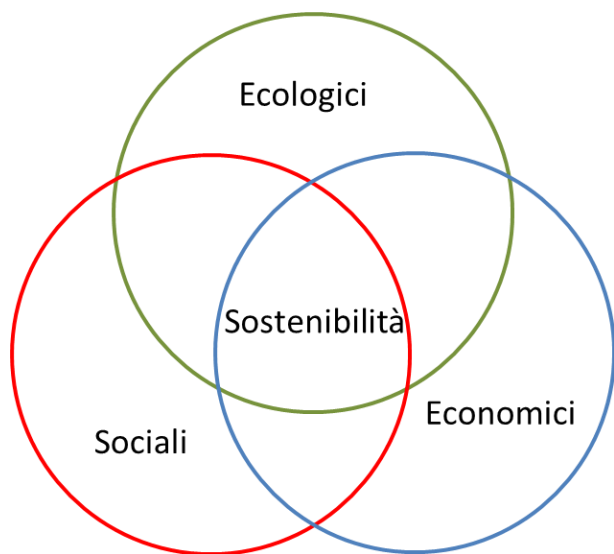


Figura 1. Il modello dei tre cerchi mostra l'interdipendenza degli aspetti economici, ecologici e sociali.

Nel caso specifico della viticoltura, l'Organizzazione internazionale della vigna e del vino (OIV)¹ ha definito il concetto di vitivinicoltura sostenibile e ha associato ad esso i seguenti obiettivi:

- produrre uve e vini che rispondano alle richieste dei consumatori
- proteggere la salute dei consumatori
- tutelare la salute e garantire la sicurezza dei produttori e dei loro collaboratori
- limitare l'impatto ambientale
- contenere le forniture esterne e limitare il consumo di energia
- gestire con efficacia rifiuti e scarti di ogni tipo
- promuovere una vitivinicoltura sostenibile dal punto di vista ambientale, ecologico ed economico
- sostenere l'utilizzo di meccanismi di regolazione naturale
- mantenere una biodiversità degli ecosistemi viticoli e ad essi associati
- preservare e valorizzare i paesaggi viticoli

¹ Risoluzione CST 1-2011

2.2 Impegni sostenibili di Vitiswiss

Con la propria sottoscrizione, il gestore s'impegna concretamente a considerare gli aspetti economici, ambientali e sociali durante la sua attività quotidiana ed a rispettare gli 8 punti per una vitivinicoltura sostenibile fissati da Vitiswiss:

Competenza, trasparenza e responsabilità del gestore

Grazie alle sue competenze, il gestore assicura la vivibilità a lungo termine della sua azienda. Le strategie di sviluppo dell'impresa sono pianificate e comprendono obiettivi di miglioramento continuo che vengono periodicamente verificati. La tracciabilità delle diverse operazioni è garantita. Il personale è informato in merito ai concetti di sostenibilità e coinvolto nel raggiungimento degli obiettivi.

Qualità e valorizzazione dei prodotti

La qualità dei prodotti e la loro diversità sono i pilastri di una viticoltura durevole e dinamica, caratteristica messa in evidenza dal marchio Vinatura. La promozione del marchio fa parte della comunicazione aziendale destinata alla clientela. L'azienda è attenta alle domande ed alle richieste dei consumatori.

Preservazione e gestione delle risorse naturali

Le risorse preziose come l'acqua, il suolo e l'aria sono utilizzate facendo sempre attenzione alla loro tutela. Il consumo d'acqua deve tenere conto delle disponibilità locali, un controllo dei consumi deve permettere di limitare l'impatto negativo sulla falda freatica ed i corsi d'acqua. La conoscenza delle caratteristiche del suolo è fondamentale per limitare i rischi di erosione e mantenere un tenore di materia organica e di sostanze nutritive ottimali assicurando una produzione di uve di qualità a lungo termine. L'impiego dei macchinari deve essere parsimonioso riducendo al minimo il compattamento del terreno, i rumori e le conseguenze sulla qualità dell'aria.

Gestione ragionata delle forniture, dei rifiuti e degli scarti

La scelta dei materiali, delle attrezzature e delle forniture destinate alla produzione e per la vinificazione, come pure delle tipologie di imballaggio, deve essere fatta in base all'impatto sulla salute umana e sull'ambiente. Il riciclaggio oppure il riutilizzo dei sottoprodotti dell'azienda sono prioritari. Lo stoccaggio dei rifiuti prima del loro riciclaggio o del loro smaltimento avviene in strutture adatte e nelle migliori condizioni di sicurezza.

Gestione sostenibile dell'energia

Il consumo di energia viene ottimizzato. Il ricorso a fonti energetiche che contribuiscono all'emissione di gas ad effetto serra deve essere limitato favorendo le energie alternative e rinnovabili. Un monitoraggio del consumo energetico delle macchine, degli stabilimenti e delle diverse tecniche di produzione permette di fissare obiettivi di riduzione dei consumi e misure efficaci per diminuire gli sprechi.

**Tutela del paesaggio e della biodiversità**

L'impatto paesaggistico dell'attività vitivinicola é preso in considerazione in occasione di nuovi impianti, ricostituzione di vigneti oppure costruzione di edifici aziendali. La diversità delle specie vegetali ed animali del vigneto e dei biotopi situati nei pressi delle parcelle viticole è preservata e favorita. Le strutture ecologiche e gli elementi paesaggistici da salvaguardare presenti sulla superficie aziendale sono conosciuti e conservati.

Rispetto della sicurezza e della salute dei collaboratori

Il datore di lavoro si impegna a rispettare i contratti di lavoro in vigore nella propria regione, validi per il settore. Gli impiegati non subiscono nessuna discriminazione e sono informati sulle condizioni salariali. Le regole di sicurezza sul lavoro sono conosciute dal datore di lavoro, il quale veglia sulla loro applicazione e informa correttamente i propri dipendenti anche tramite un'adeguata cartellonistica aziendale. Vengono promosse la formazione continua e la crescita personale degli impiegati.

Implicazioni socio-economiche dell'azienda

L'integrazione delle attività aziendali nel tessuto economico e sociale locale é valorizzata. Viene dato valore alla dimensione culturale delle attività legate ai prodotti, esse costituiscono le basi dell'identità dell'attività vitivinicola.

Nome del gestore

Luogo e data :

Firma del gestore :

Nome del presidente
Vitiswiss :

Luogo e data :

Firma del presidente
Vitiswiss :

V 3 Prerequisito per l'ottenimento del certificato VITISWISS 2016 – viticolo

V 3.1 Impegno competenza, trasparenza e responsabilità del gestore aziendale

V 3.1.1 Creazione di una finestra testimone etichettata sulla parcella omogenea per la concimazione, l'erbicida, una malattia o un parassita importante per la regione, una nuova tecnica o pratica colturale in relazione con la riduzione dell'impatto malattie. Nessuna finestra testimone è richiesta in caso d'assenza di trattamento contro le botrite, l'escoriosi, l'arrossamento, contro i parassiti, assenza di concimazione o erbicida sull'insieme dell'azienda.

Per ottenere il certificato, il gestore aziendale deve creare una finestra testimone. L'installazione di queste finestre è metodo di formazione continua e di sperimentazione per il gestore aziendale, che permette di giudicare la pertinenza di un intervento o dell'efficienza di un prodotto di trattamento o di un fertilizzante. Per le malattie, si deve mettere a disposizione una superficie minimale di 50 m², senza fungicida contro la malattia mirata (escoriosi, arrossamento, botrite). Queste finestre non servono per le malattie con comportamento esplosivo (mal bianco, oidio). Per i parassiti, la concimazione del suolo e gli erbicidi, conviene ingrandire questa superficie minima a 200 m². Esse saranno correttamente etichettate e faranno oggetto d'osservazioni (impatto d'attacco, vigore...). Sul terreno, la finestra testimone concimazione deve essere diversa da quelle fitosanitarie.

V 3.2 **Ingaggio [CN1]Qualità e valorizzazione dei prodotti**

V 3.2.1 Il rapporto foglia/frutto è equilibrato e lo stato generale della vigna è buono.

Il rapporto superficie esterno della copertura vegetale per chilo di uva deve essere al minimo di 1m²/kg. L'insolazione dei grappoli deve essere razionato in funzione della varietà di uva e della sensibilità alla putrefazione [CN2] grigia. I mucchi [CN3] e le sfogliature eccessive sono da evitare. Un'aerazione della zona dei grappoli è egualmente importante per una buona penetrazione dei prodotti fitosanitari e una prevenzione delle malattie. La vigna non deve presentare dei danni da parassiti e/o delle malattie che hanno delle conseguenze gravi per la vigna e la qualità dell'uva.

V 3.2.2 **Eliminazione dei ceppi malati d'esca e d'eutypiosi. e [CN4]stirpazione delle radici morte.**

Solo le misure profilattiche sono capaci di limitare l'estensione dell'esca e dell'eutypiosi. L'estirpazione delle radici [CN5] morte costituisce la misura profilattica più efficace. Queste radici [CN6] non devono essere depositate [CN7] in vicinanza delle parcella e devono imperativamente essere protette dalle precipitazioni per un deposito prolungato. [CN8]

V 3.3 **Ingaggio Preservazione dei paesaggi e della biodiversità**

Questo punto non è documentato perché non ci sono prerequisiti riguardanti questo modulo

V 3.4 **Ingaggio**[CN9] **Preservazione e gestione delle risorse naturali**

V 3.4.1 **Un apporto di materia organica è stato fatto per le parcelle, per quali l'indice di materia organica è inferiore a 1%. In questo caso, un piano di concimazione deve essere stato applicato.**

L'apporto in materia organica si farà in funzione della ricchezza del suolo in materia organica e della sua sensibilità all'erosione, tenendo conto della composizione dell'ammendamento (tenore in elementi minerali, metalli **lordi**[CN10]). L'indice di materia organica del suolo (2-20 cm) deve essere di almeno 1 %, di modo da mantenere una buona struttura, **per**[CN11] lottare contro l'erosione e favorire un'attività biologica. Per dei valori inferiori, deve essere applicato un piano di concimazione appropriato. Se gli ammendamenti organici importanti sono giustificati, l'apporto di elementi minerali può superare le norme.

V 3.4.2 **il periodo dell'apporto di N minerale è compreso tra germogliazione e fine giugno.**

L'applicazione della concimazione azotata minerale è autorizzata solamente tra germogliazione e fine giugno. Il fabbisogno della vigna in N è molto importante intorno alla fioritura. La data della germogliazione della parcella più precoce è da iscrivere nel **giornale dell'azienda**.[CN12]

V 3.4.3 **Le concimazioni K₂O e Mg corrispondono alle norme corrette sulla base dell'analisi del suolo e/o del piano di concimazione.**

Le concimazioni K₂O e Mg sono determinati[CN13] dalle norme preconizzate, i fattori di correzione legati alle analisi del suolo, alla pianta e alla natura del suolo.

Le norme[CN14] di concimazione sono:

- **K₂O 75 Unità/ha**
- **Mg 25 Unità/ha**

P₂O₅ e N sono controllate[CN15] nell'ambito delle esigenze di base (rispettivamente 20 unità/ha e 0 a 50 unità/ha).

Il Mg portato in un ammendamento calcareo non è preso in considerazione.

La contabilizzazione di K₂O e Mg si calcola su 2 anni per la concimazione minerale e su 5 anni per la concimazione organica, menzionata in un piano di concimazione. Il bilancio di K e Mg è calcolato sull'insieme dell'azienda, una tolleranza massima di +10% è ammessa.

Nel caso di una concimazione del fondo, si deve giustificare con un'analisi della terra specifica alla parcella. In questo caso, il bilancio può superare la tolleranza massima del +10% ammessa.

V 3.4.4 L'applicazione di concimazione fogliare è stata **razionata**[CN16].

L'uso di concimazione fogliare è possibile, se delle mancanze si manifestano o se dei rischi di mancanze sono **previsibili**[CN17] nonostante gli apporti al suolo, soprattutto per l'azoto (N).

V 3.4.5 Niente erbicidi di radice della famiglia triazine.

L'uso di erbicidi **di radice** [CN18] della famiglia triazine (terbuthylazina,) è vietata. Gli erbicidi di questo gruppo possono ritrovarsi nelle **nappe**[CN19] freatiche e le acque di **ruscellamento**[CN20] e costituiscono una causa d'inquinamento potenziale. Nei vigneti, **certi avventicci** [CN21] (amarrante, morella, vergerete[CN22]) hanno sviluppato delle resistenze alle triazine.

V 3.4.6 nessuna applicazione di erbicidi dopo la fine di agosto.

Nessuna applicazione di **erbicide**[CN23] sarà fatta dopo la fine di agosto, per favorire una copertura vegetale durante l'autunno e l'inverno. I trattamenti di devitalizzazione, delle **interlinee parcellari** [CN24] destinate a essere strappati[CN25] e il trattamento pianta per pianta di specie problematiche o invasive restano autorizzati.

V 3.4.7 Assenza di erbicide[CN26] nelle zone **dei promontori e i sentieri d'accessi privati**[CN27].

L'inerbimento **dei promontori e i sentieri d'accessi privati** [CN28] non costituiscono una **condizione**[CN29] diretta per la coltura, ma gioca un ruolo nella protezione contro l'erosione. Queste zone costituiscono egualmente delle riserve interessanti per la fauna ausiliare.

V 3.4.8 Per i vigneti, per i quali **l'innaffiamento**[CN30] è indispensabile, una **contabilizzazione degli apporti d'acqua sarà fatta e documentata in modo esatto (quantità e date)**. **L'innaffiamento**[CN31] è limitato dalla fioritura all'**invaiaura**.

L'**innaffiamento**[CN32] è limitato[CN33] alle zone secche (media pluriennale meno di 700 mm di precipitazioni annuali). Nessun **innaffiamento**[CN34] sarà fatto prima della fioritura e dopo **invaiaura**[CN35], ad eccezione delle giovani vigne (1-3 anni) e quelle inerbite nelle zone secche (media pluriennale meno di 700 mm di precipitazioni annuali). Negli altri casi, l'innaffiamento dovrà essere giustificato da un servizio ufficiale. Le quantità d'acqua utilizzata e la frequenza d'innaffiamento vanno iscritte nel **giornale dell'azienda**. [CN36]

V 3.5 **Ingaggio**[CN37] **Gestione razionale dei prodotti, dei rifiuti e degli effluenti.**

V 3.5.1 **Controllo e adattamento regolare** [CN38] del **nebulizzatore**[CN39] in **funzione della crescita della vigna.**

Una buona ripartizione dei prodotti fitosanitari nel fogliame, sempre minimizzando i rischi di deriva al di fuori del vigneto, è solamente possibile se il **nebulizzatore**[CN40] è regolato in maniera ottimale e adattato allo sviluppo vegetativo della vigna. Un autocontrollo regolare, ma almeno annuale, rilevando i parametri di regolazione nel quaderno dell'azienda (vedere **giornale d'azienda** [CN41] punto 7) permette di

determinare degli eventuali problemi tecnici (ogive[CN42] o filtri otturati, angolo delle ogive [CN43] e dei deflettori inappropriati, etc...). Per gli atomizzatori a schiena[CN44] e le pistole[CN45], è ugualmente decisivo conoscere il volume/ha applicato in funzione della fenologia.

V 3.5.2 Uso esclusivo dei fungicidi di classe N nei confronti al typhlodromus[CN46]. Lo zolfo in polvere per la cura contro l'oidio è permesso.

Per ricevere il certificato, il viticoltore utilizzerà solo i fungicidi neutri (Classe N), ad eccezione dello zolfo. Lo zolfo in polvere può essere applicato come misura curativa contro l'oidio, nonostante la sua tossicità media nei confronti al typhlodromus. L'uso esclusivo di fungicidi neutri (Classe N) contro gli acari predatori, permette di mantenere la popolazione di typhlodromus ad alto livello per tutta la stagione. Se la media è sotto 0,5 acari predatori per foglia, l'efficienza della lotta biologica contro i ragni gialli e rossi può essere minacciato.

V 3.5.3 L'apporto di rame è minore o uguale a 3 kg/ha/anno sull'insieme della superficie viticola. Per le parcelle senza prodotti di sintesi l'apporto di rame non deve superare i 20 kg su 5 anni e al massimo 6 kg/anno. (secondo le direttive bio)

Il rame è un metallo pesante che si accumula nel suolo e può, a lungo termine, ridurre la fertilità.

V 3.5.4 L'uso di reti di protezione contro gli uccelli è conforme alle raccomandazioni.

La scheda tecnica editata da ACW dà delle indicazioni utili a questo proposito. Le raccomandazioni di questa scheda devono essere messe in opera e controllate. Le superfici protette da reti vanno iscritte nel giornale d'azienda.[CN47]

V 3.5.5 Magazzinaggio corretto dei prodotti fitosanitari

I prodotti fitosanitari sono delle sostanze chimiche, che possono avere degli effetti indesiderabili sull'ambiente e l'essere umano. Conviene immagazzinare le sostanze e preparati [CN48]tenendo conto delle indicazioni indicate sull'imballaggio e, se del caso, sulla scheda di sicurezza. **Le sostanze e preparati pericolosi devono essere immagazzinati in maniera chiara e ordinata, separate dalle altre merci.** Ogni magazzino in prossimità immediata [CN49]di prodotti alimentari, d'[CN50]alimenti per animali o di prodotti terapeutici è vietato. Le sostanze e preparati suscettibili d'interagire provocando delle reazioni pericolose, devono essere immagazzinate separatamente ciascuno dagli altri. **Le sostanze o preparati particolarmente pericolosi devono essere conservati fuori accesso di[CN51] persone non autorizzate (sotto chiave).**

V 3.6 Misure sostenibili

V 3.6.1 Almeno 1 misura sostenibile del modulo viticolo proposta da VITISWISS è stata soddisfatta.

Consultare il catalogo delle misure sostenibili del modulo viticolo 2016.

Una misura sostenibile che non figura nel catalogo può essere applicata dal viticoltore con l'accordo della sua associazione regionale.

C 3 Prerequisito per l'ottenimento del certificato VITISWISS 2016 - cantina

C 3.1 Ingaggio [CN52] Protezione e gestione delle risorse naturali

C 3.1.1 Il controllo globale del consumo d'acqua e dei rigetti delle acque usate è assicurato a livello della cantina

Lo spreco d'acqua pesa sul piano ambientale ed economico. Tutto il consumo d'acqua in cantina lo si ritrova nelle acque luride. Conviene evitare la diluzione dei rigetti per permettere il buon funzionamento delle stazioni di depurazione. L'uso razionale dell'acqua è un obiettivo primordiale.

C 3.1.2 Il personale è sensibile alla problematica della gestione dell'acqua.

Infomare [CN53] i collaboratori sul valore dell'acqua, trovare delle misure d'economia [CN54], rendendoli più pro-attivi sulle misure a prendere per limitare al minimo il consumo d'acqua.

C 3.1.3 L'acqua è utilizzata in maniera ottimale nella preparazione e la rigenerazione dei filtri.

Anche il processo di vinificazione richiede l'uso di acqua potabile. Tutto il consumo d'acqua in cantina lo si ritrova nelle acque luride. Un uso ragionevole dell'acqua durante la vinificazione e della produzione dei vini deve permettere delle sostanziali economie di questa preziosa risorsa.

C 3.2 Ingaggio [CN55] Gestione sostenibile dell'energia

C 3.2.1 Il personale è sensibilizzato alla problematica della gestione d'energia.

Rendere sensibile i collaboratori all'uso della luce quando è necessario, spegnere l'aria condizionata se le temperature esterne lo permettono.

C 3.2.2 E messo [CN56] a disposizione un piano di pulizia che integra le differenti azioni [anziché [CN57] le temperature, concentrazioni, durata

Rendere sensibile [CN58] i collaboratori all'uso di prodotti [CN59] quando è necessario, rispettare le schede tecniche obbligatorie [CN60] sull'uso appropriato dei prodotti, concentrazione, temperatura.

C 3.3 Ingaggio Qualità e valorizzazione dei prodotti

C 3.3.1 Il tenore di SO₂ totale dei vini, all'imbottigliamento, è inferiore di 30 mg/l fino a 50 mg/l per rapporto alla produzione convenzionale

C 3.3.2 Rispetto delle tecniche autorizzate per l'ottenimento del label



Bisogna tener conto della lista delle pratiche permesse in enologia redatte dalla commissione tecnica enologica di Vitiswiss.

**C 3.4 Ingaggio[CN61] Competenza, trasparenza e responsabilità del viticoltore****C 3.4.1 Le tecniche enologiche utilizzate sono iscritte nel registro della cantina.**

Le tecniche ed i prodotti utilizzati devono essere pertinenti d'un punto di vista tecnico, economico e ecologico. Conviene favorire le tecniche fisiche, rispettose del prodotto e dell'ambiente.

C 3.5 Misure sostenibili**C 3.5.1 Almeno 1 misura sostenibile proposta da VITISWISS è stata soddisfatta**

Consultare il catalogo delle misure sostenibili del modulo cantina 2016.

Una misura sostenibile che non figura nel catalogo può essere applicata dal viticoltore con l'accordo della sua associazione regionale.

i 3 Prerequisito per l'ottenimento dei certificati VITISWISS 2016 – Impresa

i 3.1 Impegno Competenza, trasparenza e responsabilità del gestore aziendale

i 3.1.1 Il candidato è membro di un'associazione regionale e ha partecipato a un numero minimo di riunioni fissato dall'associazione regionale

Il gestore aziendale è membro di un'associazione regionale di Vitiswiss e deve partecipare ad almeno una riunione per anno oltre l'Assemblea Generale. Ogni associazione regionale può esigere un numero più elevato di riunioni annuali.

i 3.1.2 Il candidato ha sottoscritto la carta Vitiswiss sviluppo sostenibile

Con la sua firma, il candidato s'ingaggia formalmente ad aderire ai principi di una vitivinicoltura sostenibile e ad applicare i principi nel processo di migioria continua della sua impresa.

i 3.1.3 Per ottenere il certificato Vitiswiss, il gestore aziendale ha applicato i prerequisiti per la seconda annata.

Per ottenere il certificato, il gestore aziendale deve applicare i prerequisiti di Vitiswiss sull'insieme della superficie viticola. I controlli sul terreno saranno fatti in tutte le aziende nelle quali sono state costatate delle mancanze e in almeno 30% delle altre aziende scelte casualmente. Le aziende che richiedono il certificato per la prima volta saranno controllate per almeno due stagioni successive. Il certificato potrà essere ottenuto alla fine della seconda stagione, se i prerequisiti per il certificato Vitiswiss sono stati rispettati nell'anno in corso.

i 3.2 Impegno Preservazione e gestione delle risorse naturali

i 3.2.1 Smaltimento dei rifiuti aziendali conforme alle disposizioni comunali.

Le materie plastiche, le reti della vigna i fil e le corde sintetiche sono eliminati nei centri di trattamento dei rifiuti. Gli imballaggi di prodotti fitosanitari vuoti, adattabili, vanno risciacquati prima dello smaltimento nei centri di trattamento. Gli olii, batterie, pneumatici, veicoli e macchine fuori uso vanno eliminati nei centri di trattamento o da un'impresa specializzata o rimessi al venditore.

i 3.3 Impegno Gestione sostenibile dell'energia

i 3.3.1 Rilevamenti annuali dei valori riguardanti il consumo elettrico, di riscaldamento e dell'acqua.

I rilevamenti regolari di consumo permettono d'identificare i problemi e la messa in funzione di misure correttive ed economiche.

i 3.4 Impegno Rispetto della sicurezza e della salute dei collaboratori**i 3.4.1 Procedure di sicurezza e numeri d'urgenza chiaramente visualizzati e messa a disposizione di valige di primo soccorso.**

Le principali misure da prendere in caso di incidenti aziendali sono espone in un luogo conosciuto dagli impiegati che devono essere istruiti sulle procedure da seguire. Questi cartelli comprendono i principali numeri di telefono d'urgenza (interni ; ambulanza 144 ; centro di tossicologia di Zurigo 145 ; pompieri 118 ; polizia 117 ; ospedale e medici più vicini) e evidenziare le uscite di soccorso. Valige di primo soccorso a disposizione.

i 3.4.2 Impegno Rispetto della sicurezza e della salute dei collaboratori

I nuovi collaboratori sono informati del funzionamento delle macchine d'impresa e formati al loro uso. Gli attrezzi e le macchine beneficiano di un piano di manutenzione regolare, soprattutto al livello dell'illuminazione, retrovisori, pneumatici, sistema di rimorchio, freni.

i 3.5 Impegno Implicazione socioeconomico dell'impresa

Questo punto non è documentato perché non ci sono prerequisiti riguardanti questo modulo.

i 3.6 Misure sostenibili**i 3.6.1 Almeno 1 misura sostenibile del modulo impresa proposto da VITISWISS è stata soddisfatta.**

Consultare il catalogo di misure sostenibili del modulo impresa 2016.

Una misura sostenibile che non figura nel catalogo può essere applicata dal viticoltore con l'accordo della sua associazione regionale.