MELONI VINI

L'amore per la vigna dal 1898

18 ANNI DI ESPERIENZA NEL BIOLOGICO

MELONI VINI

L'amore per la vigna dal 1898

MELONI VINI

L'amore per la vigna dal 1898

- La Meloni Vini è un'azienda vitivinicola familiare, sorta nel 1898.

- Il fondatore fu Pietro Meloni che produceva vino a livello artigianale e aveva pochi ettari di vigneto a Selargius, suo paese natio.

- Il figlio Efisio trasformò l'azienda in una vera e propria industria: la Vinicola Efisio Meloni.

MELONI VINI

L'amore per la vigna dal 1898

MELONI VINI

L'amore per la vigna dal 1898

L'azienda agricola è costituita da 200 ha di vigneto suddivisi in 4 fattorie in provincia di Cagliari:

- Campu Pirastu a Senorbì (60 ha);
- Su Danieli a Decimomannu (100 ha);
- Santa Rosa a Selargius (36 ha);
- Simbiritzi a Quartu Sant'Elena (4 ha).

MELONI VINI

L'amore per la vigna dal 1898

Nel 1992 l'azienda ha iniziato la conversione all'agricoltura biologica, prima su 9 ha a Decimomannu

(3 ha di Vermentino, 3 ha di Cannonau e 3 ha di Monica)

e poi man mano convertendo al "bio" tutta l'azienda.

MELONI VINI

L'amore per la vigna dal 1898

Perché dedicarsi all'agricoltura biologica?

Prima di tutto ricordiamo che l'agricoltura biologica è l'agricoltura stessa come è nata 10000 anni fa e come è rimasta fino alla metà del secolo scorso.

Non è una moda recente, ma una pratica tradizionale che ha permesso la sopravvivenza e lo sviluppo della razza umana!

MELONI VINI
L'amore per la vigna dal 1898

I suoi detrattori la vedono come una filosofia portata avanti da ecologisti fanatici e pericolosa in quanto possibile causa di infestazioni da muffe come Aspergillus, Pennicillium e Fusarium, che possono produrre le famigerate micotossine con effetti epatotossici, neurotossici, mutageni, cancerogeni e teratogeni.

MELONI VINI

L'amore per la vigna dal 1898

Sicuramente se fare agricoltura biologica significasse lasciare le piante abbandonate a se stesse questo potrebbe essere vero. Ma fare agricoltura biologica significa tutt'altro. Anzi la prevenzione è uno degli aspetti fondamentali del metodo biologico e da analisi fatte su vari prodotti vegetali e trasformati è risultato che i prodotti "bio" hanno mediamente lo stesso contenuto di micotossine dei prodotti convenzionali.

MELONI VINI
L'amore per la vigna dal 1898

Nelle linee guida dell'OIV per la prevenzione dell' Ocratossina A nei vini si raccomanda di non utilizzare eccessive quantità di pesticidi, ma di preservare la sanità delle uve piuttosto con la prevenzione, applicando tecniche agronomiche utili a:

MELONI VINI

L'amore per la vigna dal 1898

- favorire gli equilibri foglie/frutta della vite;
- ridurre gli eccessi di vigore evitando l'apporto non appropriato di concime azotato;
- favorire la copertura del suolo con erba o sostanze organiche;
- evitare lavorazioni del terreno tra l'inizio della fase di maturazione delle uve e la vendemmia, per impedire che particelle di terra e di funghi finiscano sull'uva.
- evitare l'ammassamento dei grappoli;
- irrigare solo se indispensabile per evitare che gli acini scoppino e che compaiano fenditure sulla buccia, fonti di penetrazione e di sviluppo delle muffe.

MELONI VINI

L'amore per la vigna dal 1898

Tutte queste regole sono in perfetta sintonia con i dettami dell'agricoltura biologica nonché della viticoltura di qualità.

MELONI VINI

L'amore per la vigna dal 1898

Quali sono i vantaggi dell'agricoltura biologica?

QUALITA': Oggigiorno i principi della viticoltura di qualità sono regole base nella viticoltura biologica. Infatti gli interventi tipici della viticoltura moderna come il contenimento del vigore, della produzione, la selezione dei germogli, la gestione della copertura fogliare sono interventi prescritti dalla viticoltura biologica.

MELONI VINI

L'amore per la vigna dal 1898

BIODIVERSITA': nelle vigne biologiche si incoraggia la biodiversità e la vite cresce in un suolo ricco di vita. Tra i filari si fa crescere l'erba per consentire questo equilibrio: le erbe ospitano molte forme di insetti che si controllano fra loro lasciando meno spazio al prevalere di alcuni parassiti.

MELONI VINI

L'amore per la vigna dal 1898

Grazie ai batteri benefici la pianta può nutrirsi meglio e in modo naturale delle sostanze minerali presenti nel suolo, sviluppando anche una migliore resistenza alle malattie e una migliore capacità produttiva nel tempo.

MELONI VINI

L'amore per la vigna dal 1898

SALUTE: le tecniche di coltivazione biologica rendono tutti i prodotti della terra, e dunque anche le uve, più ricche di sostanze come proteine e polifenoli utili.

MELONI VINI

L'amore per la vigna dal 1898

TIPICITA': il modello biologico conduce ad un rapporto più profondo e condizionante tra la pianta e l'ambiente specifico nel quale viene coltivata, facendo sì che il prodotto finale sia più differenziato, più "tipico".

MELONI VINI

L'amore per la vigna dal 1898

Qualsiasi modello di coltivazione è infatti un limite alla spontaneità dei rapporti tra gli organismi, ma:

MELONI VINI
L'amore per la vigna dal 1898

- la standardizzazione legata all'utilizzo di fertilizzanti identici per più contesti,
- forzature con l'irrigazione,
- il limite alla diffusione dei microrganismi con antiparassitari e diserbanti,
- tecniche di cantina standardizzate,
- selezione di lieviti clonati ed ampiamente commercializzati,

conducono maggiormente al rischio di perdita di tipicità.

MELONI VINI
L'amore per la vigna dal 1898

Normativa di riferimento.

Inizialmente la normativa di riferimento era il Reg. CEE 2092/91 che negli anni ha subito varie modifiche.

Attualmente il regolamento in vigore è il CE 834/2007, che ha abrogato il 2092/91, con il CE 889/2008 che ne reca le modalità applicative.
In Italia sono attuati tramite il Decreto MiPAAF 18354 del 27.11.2009.

MELONI VINI

L'amore per la vigna dal 1898

MELONI VINI
L'amore per la vigna dal 1898

Si è in attesa di un regolamento che normi la vinificazione. Una bozza di tale regolamento è in discussione a Bruxelles. In seguito alla sua pubblicazione sarà possibile utilizzare il “Logo biologico dell’UE”, costituito da una foglia su sfondo verde, il cui bordo è formato dalle 12 stelle della bandiera UE, anche per il vino.

MELONI VINI

L'amore per la vigna dal 1898

MELONI VINI
L'amore per la vigna dal 1898

In base a questa bozza :

- il contenuto max. di SO2 non dovrà superare i 100 mg/l per i vini rossi e 150 mg/l per i bianchi e i rosati. Per le altre categorie il tenore in SO2 dovrà essere ridotto di 30 mg/l rispetto ai vini convenzionali.

MELONI VINI
L'amore per la vigna dal 1898

- Non si possono utilizzare per la stabilizzazione tartarica né l'elettrodialisi, né il trattamento con scambiatori di cationi;

- Non è possibile la concentrazione parziale a freddo, né l'osmosi inversa.

- Per il resto non ci sono grandi differenze rispetto ai vini convenzionali.

MELONI VINI

L'amore per la vigna dal 1898

L'organismo di controllo, riconosciuto dal MiPAAF e a livello comunitario con cui si è certificata la Meloni è l'ICEA (Istituto per la certificazione Etica e Ambientale).

MELONI VINI

L'amore per la vigna dal 1898

MADE WITH ORGANIC GRAPES

VINO DA UVE BIOLOGICHE

ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MiPAAF

IT BIO ICA

OPERATORE CONTROLLATO

n. N005

MELONI VINI

L'amore per la vigna dal 1898

Istituto Certificazione Etica e Ambientale

Istituto Certificazione
Etica e Ambientale

Sede Centrale
Via Nazario Sauro 2
40121 - Bologna - ITALY
tel. +39 +51 272986
fax. +39 +51 232011
icea@icea.info
www.icea.info

CERTIFICATO DI CONFORMITA'

Prodotto biologico - Regime di Controllo CE

Codice Organismo di Controllo: IT ICA - Aut. MIPAF DM n° 91737 del 18.07.2002

CERTIFICATE OF CONFORMITY

Organic product - EC Control System

Control Body Code: IT ICA - Ministry Authorization n° 91737 del 18.07.2002

Registrazione n° / *Registration n°* **IT BIO ICA N005** Revisione / *Revision* **00**

N° Protocollo -*Reference Number* **1**

Nome dell'operatore - *Name of the operator*

MELONI VINI SRL

VIA GALLUS, 79
09047 SELARGIUS (CA) - Italy

Unità di produzione - ***Production unit***

MELONI VINI SRL
VIA GALLUS, 79 SELARGIUS CA

E' CONFORME AI REQUISITI DEI REGOLAMENTI CE 834/07 E CE 889/08

COMPLIES WITH THE EC 834/07 AND EC 889/08 REGULATIONS

Relativamente all'attività di - *with regards to the following activities*

Prodotti Trasformati - Processed Products
INDUSTRIA ENOLOGICA

Data ultima ispezione - *Date of last inspection* **20/04/2009**

Il presente documento è stato rilasciato sulla base dell'articolo 29, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 834/2007 e del regolamento (CE) n. 889/2008. L'operatore oggetto della dichiarazione ha sottoposto a controllo le sue attività e soddisfa i requisiti previsti nei regolamenti citati. Il certificato autorizza l'operatore a rilasciare dichiarazioni di conformità esclusivamente per i prodotti presenti in allegato. Nel caso di vendita di prodotto sfuso, il cliente deve essere un operatore controllato.
This document has been issued on the basis of Article 29(1) of Regulation (EC) No 834/2007 and of Regulation (EC) No 889/2008. The declared operator has submitted his activities under control, and meets the requirements laid down in the named Regulations. The certificate authorized the company to issue declarations of conformity only for the products mentioned in the annex. In the case of loose product, the buyer must be a controlled operator.

Ufficio di emissione - Authorized office: SOT SARDEGNA

Data di 1° emissione / *Date of the first issue*	Data scadenza / *Expiring date*	Data ultima emissione / *Date of the last issue*
11/01/2010	11/07/2011	11/01/2010

Il Responsabile della certificazione
The Responsible for certification

Il Presidente ICEA o suo delegato
ICEA Legal Representative

Lista di distribuzione (a cura di ICEA) - distribution list (by ICEA)
Originale per Operatore Controllato
ALLEGATO: lista dei prodotti biologici certificati - **Annex**: *list of authorized products*

Per verificare la validità del certificato visita il sito
You can check the validity of this certificate on the website **WWW.ICEA.INFO**

MELONI VINI
L'amore per la vigna dal 1898

I prodotti usati inizialmente per la fertilizzazione erano la pollina e il letame; inoltre si è adottata da subito la pratica del sovescio con miscele di leguminose prima e successivamente di favino. Questa pratica è indispensabile in agricoltura biologica per le colture perenni dove non si può praticare la rotazione.

MELONI VINI

L'amore per la vigna dal 1898

Oggi si continua ad effettuare il sovescio con il favino e a concimare con letame organico pellettato, certificato per agricoltura biologica, ossia proveniente da allevamenti biologici controllati.

MELONI VINI
L'amore per la vigna dal 1898

Per quanto concerne la difesa del vigneto si sono utilizzati:

- contro oidio e peronospora la poltiglia bordolese, un fungicida rameico ottenuto dalla neutralizzazione del solfato rameico con idrossido di calcio; i trattamenti venivano fatti ogni 15 gg. circa. All'epoca la poltiglia bordolese era l'unico prodotto a base di rame utilizzabile in agricoltura biologica.

MELONI VINI
L'amore per la vigna dal 1898

- contro la cocciniglia, che nei primi anni di passaggio al biologico, ha costituito il problema sanitario principale del vigneto, soprattutto a Decimomannu, si usavano il Sapone di Marsiglia e l'olio minerale, con cui si trattava il ceppo in inverno, previa scortecciatura, per evitare che in questa stagione le forme svernanti potessero trovare riparo tra le screpolature dalla corteccia

MELONI VINI
L'amore per la vigna dal 1898

Si è provata anche la lotta biologica con il lancio di Leptomastix dactylopii, però con scarsi risultati in quanto il Leptomastix è efficace contro il Planococcus citri, mentre nel caso del vigneto la specie predominante è il Planococcus ficus. Sicuramente i migliori risultati si sono avuti con lo scortecciamento e l'uso dell'olio minerale. Poi con gli anni il problema si è attenuato sempre più fino a scomparire del tutto.

MELONI VINI
L'amore per la vigna dal 1898

- contro la tignoletta (Lobesia botrana) si è utilizzato per oltre 10 anni esclusivamente il bacillus Thuringensis var. Kurstaki. L'uso ripetuto di questo bio-insetticida stava cominciando ad indurre fenomeni di resistenza. Perciò i tecnici Laore hanno proposto all'azienda di testare la tecnica della confusione sessuale, per poter ridurre gli interventi con il B.T.

MELONI VINI
L'amore per la vigna dal 1898

Con questa tecnica i ferormoni vengono utilizzati in modo massiccio in modo da saturare l'ambiente e mascherare l'ormone emesso dalle femmine e impedirne quindi l'accoppiamento. Sono stati usati i ferormoni a spaghetto ISONET L e sono stati distribuiti 500 diffusori/ha, rinforzando i bordi del vigneto esposti al vento dominante.

MELONI VINI
L'amore per la vigna dal 1898

- Gli spaghetti vengono applicati su filari alterni attorcigliandoli sui tralci a ca. 80 cm di altezza. Per il controllo e la rilevazione dei voli si sono utilizzate le classiche trappole a ferormone in misura di 1,2 / ha.

MELONI VINI
L'amore per la vigna dal 1898

Riduzione progressiva rame

L'azienda agricola Meloni si è impegnata negli anni a ridurre il quantitativo di Rame utilizzato, provando prodotti alternativi. Una delle alternative al rame è stata il permanganato di potassio che ha un'azione fungicida immediata, ma fugace. I risultati ottenuti non sono però stati incoraggianti.

MELONI VINI
L'amore per la vigna dal 1898

Nel 2010 si è iniziata una prova su 12 ha in 3 diversi vigneti utilizzando dei prodotti a base di rame che per le loro caratteristiche permettono di ridurne la dose. Uno di essi è il Bentoram, a base di bentonite e idrossido di rame. Questa formulazione dovrebbe essere adesiva, fluida e persistente e permette di limitare i dosaggi a ca. 500 g/ha e rientrare con 7 trattamenti annui nei 3,5 kg/ha/annui (vedi direttive Delinat).

MELONI VINI
L'amore per la vigna dal 1898

Un secondo prodotto che si sta testando è il Kop-Twin che abbina la persistenza del Solfato Tribasico alla prontezza d'azione dell'idrossido di rame.

Anche in questo caso si dovrebbe riuscire a contenere i livelli di rame entro i 3,5 kg/ha/annui.

MELONI VINI
L'amore per la vigna dal 1898

Vinificazione

- Per quanto concerne la vinificazione non vi è mai stata finora alcuna normativa comunitaria, e infatti il vino non può essere definito “biologico” ma “ottenuto con uve provenienti dall’agricoltura biologica”. Il disciplinare AIAB a cui ha aderito sin dall’inizio la Meloni Vini imponeva però anche regole sulla vinificazione.

MELONI VINI
L'amore per la vigna dal 1898

Ecco di seguito le principali differenze tra il disciplinare AIAB e le regole di vinificazione convenzionali:

- UVA: L'uva, chiaramente, deve essere al 100% di produzione biologica.
- LIEVITI: E' consentito l'uso di lieviti selezionati, purché OGM free.
- CHIARIFICANTI: è consentito l'uso di caseina, caseinato di K, bentonite, gelatina in scaglie e non liquida. In ogni caso l'uso di chiarificanti va ad aggiungersi alle normali pratiche di travaso e decantazione statica.

MELONI VINI
L'amore per la vigna dal 1898

- DECOLORANTI. È consentito il carbone nella dose massima di 20 g/hl sui mosti bianchi solo in caso di reale necessità e dopo autorizzazione dell'organismo di controllo.
- SOLFITAZIONE: autorizzati SO2 liquida e metabisolfito di K e i contenuti massimi di SO2 nel prodotto finito sono:
  60 mg/l per vini rossi e spumanti e 80 mg/l per vini bianchi e rosati.

MELONI VINI
L'amore per la vigna dal 1898

- DISACIDIFICANTI: tollerato l'uso di tartrato neutro di K e di carbonato di Ca.
- ACIDIFICANTI: solo in caso di comprovata necessità e previa autorizzazione dell'organismo di controllo è ammesso l'uso di Acido tartarico nelle dosi massime di 1 g/l per i vini bianchi e 0,5 g/l per i vini rossi.

MELONI VINI

L'amore per la vigna dal 1898

- STRATI FILTRANTI: è possibile l'uso di diatomee, cellulosa, stoffa, polvere di quarzo ed è ammessa la microfiltrazione.
- CENTRIFUGAZIONE: consentita.
- REFRIGERAZIONE: consentita.
- PASTORIZZAZIONE: vietata.
- CONSERVANTI: consentito l'uso dell'acido citrico.

MELONI VINI
L'amore per la vigna dal 1898

- CONTENITORI: per il trasporto ammessi quelli in legno, vetro e acciaio inox. Per la vendita ammesso solo il vetro.
- TAPPI: preferito il sughero naturale, ma consentiti anche i tappi in metallo a corona o a vite. E' ammesso l'uso di agglomerati purché la parte a contatto con il vino sia in sughero naturale.

MELONI VINI

L'amore per la vigna dal 1898

- CORREZIONE GRADO ALCOLICO O DOLCIFICAZIONE: ammesse previa autorizzazione dell'organismo di controllo solo con MC proveniente da uve biologiche.
- VASI VINARI: è consentito l'uso di vasi vinari in legno e acciaio inox.
- GAS INERTI: ne è consentito l'uso per la saturazione.

MELONI VINI

L'amore per la vigna dal 1898

Questo disciplinare è stato seguito dalla Meloni Vini per circa dieci anni, quando vi erano due solo linee dedicate al biologico ed il mercato era piuttosto ristretto. Poi in seguito verso la fine degli anni ’90 è cresciuta in modo esponenziale la vendita dei vini bio nei paesi del Nord Europa e si è preferito aderire al disciplinare svizzero DELINAT.

MELONI VINI

L'amore per la vigna dal 1898

DELINAT

MELONI VINI

L'amore per la vigna dal 1898

Direttive Delinat

- La società Delinat AG è un'azienda svizzera di vendita per corrispondenza, specializzata nella distribuzione di vini europei provenienti da viticoltura biologica. Alcuni punti essenziali delle direttive Delinat soddisfano requisiti più severi rispetto a quelli imposti dalle norme comunitarie. (impiego di antiparassitari, di concimi, processi enologici, ecc.).

MELONI VINI

L'amore per la vigna dal 1898

Nel 2010 sono uscite le ultime Direttive Delinat, che sono ancora più restrittive delle precedenti: il prodotto a marchio Delinat è contraddistinto da una, due o tre chiocciole a seconda del livello di applicazione delle direttive Delinat.

MELONI VINI

L'amore per la vigna dal 1898

Queste nuove direttive spingono il viticoltore a coltivare senza impatto sul clima e ottenere una biodiversità così alta nei propri vigneti, da far sì che le superfici agricole diventino da sole aree di compensazione ecologica.

Allo stesso tempo l'applicazione dei metodi Delinat permette di ridurre i costi di produzione

MELONI VINI

L'amore per la vigna dal 1898

Il principio di Delinat è:

Lavorare con la natura,
non contro di essa.

MELONI VINI
L'amore per la vigna dal 1898

La Delinat richiede:

l'inerbimento costante del vigneto con alto tasso di leguminose per assicurare l'apporto nutritivo autonomo delle viti abbinato ad una lavorazione minimale del terreno affinché:

MELONI VINI

L'amore per la vigna dal 1898

- la sostanza organica del suolo aumenti e si stabilizzi ad un livello alto.
- aumenti la capacità di accumulare acqua nel terreno
- aumenti il numero e la diversità degli organismo nel terreno.

MELONI VINI
L'amore per la vigna dal 1898

Ciò ha dei vantaggi anche sulla qualità del vino, rispetto all'inerbimento spontaneo.

Quest'ultimo infatti sarebbe dominato da graminacee e porterebbe ad una concorrenza di acqua e alimenti con le viti, possibile causa di note erbacee nel vino.

MELONI VINI

L'amore per la vigna dal 1898

- Per la concimazione sono ammessi solo i fertilizzanti organici conformi al Reg. CE 889/2008 sul biologico, costituiti da letame proveniente da allevamenti biologici certificati.
- I residui della potatura devono rimanere nel vigneto.

MELONI VINI

L'amore per la vigna dal 1898

Almeno un 7% del terreno, confinante col vigneto, deve essere dedicato alla compensazione ecologica e avere, ad esempio, rocce, ruscelli, macchia spontanea, muri a secco, prati magri diversificati, stagni, alberi, ecc. Questa varietà strutturale permette di avere un habitat potenziale per molti esseri viventi

MELONI VINI

L'amore per la vigna dal 1898

MELONI VINI

L'amore per la vigna dal 1898

Inoltre all'interno del vigneto ci devono essere degli "hotspot" della biodiversità con almeno un albero e della flora spontanea, che fungano da attrattiva per gli insetti e microrganismi e come aree di spargimento di semi spontanei. Questi hotspot devono avere dimensioni minime di 30 m^2 ed elementi strutturali come mucchi di legna o pietre.

Vi deve essere un hotspot ogni 5 ettari terreno coltivato a vite.

MELONI VINI
L'amore per la vigna dal 1898

- Il contenuto di rame utilizzato per ettaro va da max. 3,5 kg/ha/anno (1 chiocciola) a max. 2,5 kg/ha/anno (3 chiocciole).
- La quantità massima di zolfo utilizzabile va da 80 kg/ha/anno (1 chiocciola) a 20 kg/ha/anno (3 chiocciole).
- Contro insetti e animali nocivi sono utilizzabili solo preparati a base di batteri (Reg. UE 889/2008), le trappole ferormoniche e i preparati biodinamici.

MELONI VINI

L'amore per la vigna dal 1898

In vinificazione:

i contenuti massimi di SO2 permessi sui vini in commercio sono i seguenti e non è permesso l'uso di metabisolfito:

- SO2 libera nel vino bianco e rosato: 30 mg/l
- SO2 totale nel vino bianco e rosato: 100 mg/l
- SO2 libera nel vino rosso e nello spumante: 30 mg/l
- SO2 totale nel vino rosso e nello spumante : 80 mg/l
- SO2 libera nel vino dolce: 40 mg/l
- SO2 totale nel vino dolce: 180 mg/l

MELONI VINI
L'amore per la vigna dal 1898

- Il valore massimo per l'acidificazione con acido tartarico è pari a 2 g/l (1 chiocciola), mentre per avere le 3 chiocciole è vietato l'uso di acido tartarico.
- La disacidificazione è vietata.
- L'acido sorbico e l'acido ascorbico sono vietati.
- L'acido citrico non è utilizzabile.

MELONI VINI
L'amore per la vigna dal 1898

- Per la tappatura è possibile usare solo tappi in sughero naturale. Sono vietati i tappi Twintop ed è vietato l'uso di tappi sterilizzati tramite radiazioni, lavati con cloro o ostruiti con plastica. L'unica pulizia consentita per i tappi è con CO2 ipercritica.

MELONI VINI

L'amore per la vigna dal 1898

garanzia AIAB

MELONI VINI

L'amore per la vigna dal 1898

GARANZIA AIAB

- Da circa 10 anni la Meloni Vini ha aderito alla anche alla GARANZIA AIAB.
- *garanziaAIAB* è un marchio collettivo dei soci AIAB, su base volontaria, che viene apposto su prodotti che hanno requisiti più restrittivi della regolamentazione comunitaria obbligatoria Reg. (CE) 834/07.

MELONI VINI

L'amore per la vigna dal 1898

Per esempio:

- l'azienda garanziaAIAB deve essere tutta condotta con metodo biologico (non è ammessa l'azienda mista);
- l'azienda garanziaAIAB deve aver terminato il periodo di conversione;
- l'azienda zootecnica garanziaAIAB deve alimentare il bestiame solo con alimenti biologici (non sono ammesse le deroghe del Reg. (CE) 834/07);
- l'azienda garanziaAIAB deve lavorare solo materie prime ottenute in Italia;
- l'azienda garanziaAIAB si impegna a prevenire, evitare e ridurre ogni forma di inquinamento e a favorire l'impiego di risorse ed energie rinnovabili.

MELONI VINI

L'amore per la vigna dal 1898

USDA ORGANIC

MELONI VINI
L'amore per la vigna dal 1898

Certificazione NOP

- Nel 2009 La Meloni Vini ha ottenuto anche la certificazione NOP (National Organic Programme), che norma il biologico negli Stati Uniti.
- Dal 21 ottobre 2002 i produttori biologici certificati ai sensi del Reg. CE 834/07 (e del Reg. CE 889/08, recante modalità di applicazione), che esportano negli Stati Uniti devono essere certificati anche secondo i criteri del NOP, che prevede specifiche regole per la produzione agricola, l'allevamento e la trasformazione.

MELONI VINI

L'amore per la vigna dal 1898

Il vino però può essere etichettato come "organic" solo se non contiene solfiti, in quanto deve essere biologico per il 100% degli ingredienti. Per questo la dicitura che è possibile riportare in etichetta negli Stati Uniti per i nostri vini è:

- Certified Organic by ICEA
- MADE WITH ORGANIC GRAPES

MELONI VINI
L'amore per la vigna dal 1898

Le liste del NOP per i prodotti ammessi per la produzione agricola e l'attività di trasformazione presentano alcune differenze rispetto a quelle del sistema europeo.

Sostanze ammesse dal Reg. CE 834/07 sono vietate dalla normativa americana e viceversa.

MELONI VINI
L'amore per la vigna dal 1898

- Un aspetto importante che prende in considerazione il NOP è l'analisi dei confini a rischio nel vigneto.
- Inoltre nella trasformazione non può essere usato il metabisolfito e comunque il contenuto massimo di SO2 nel vino in commercio non deve superare i 100 mg/l.

MELONI VINI

L'amore per la vigna dal 1898

LIFEGATE
IMPATTO ZERO®

MELONI VINI

L'amore per la vigna dal 1898

Compensazione emissioni gas serra

La prossima sfida dell'Azienda Meloni è l'ottenimento della certificazione "impatto zero". Vi sono infatti Organismi di certificazione che attraverso norme volontarie offrono la possibilità di calcolare e compensare le emissioni di gas serra di prodotti e servizi.

MELONI VINI

L'amore per la vigna dal 1898

I cambiamenti climatici sono infatti sempre più riconosciuti come la maggior sfida del XXI secolo. E' ormai appurato che le emissioni dei gas ad effetto serra di natura antropica stanno avendo un impatto negativo sull'ambiente.

MELONI VINI
L'amore per la vigna dal 1898

Ottenere questa certificazione ha numerosi vantaggi:

- permette di consolidare l'immagine dell'Azienda
- di differenziare il prodotto
- di migliorare le performance ambientali aziendali
- di identificare i processi con maggiori emissioni di CO_2, i relativi costi e i potenziali risparmi.

MELONI VINI

L'amore per la vigna dal 1898

RINGRAZIAMENTI

Si ringrazia il dott. Paolo Corona dell'Agenzia LAORE di Quartu Sant'Elena per l'assistenza tecnica che ha permesso all'azienda Meloni un miglioramento continuo nell'applicazione del metodo di coltivazione biologica e che da anni ci segue con entusiasmo e estrema competenza.

MELONI VINI

L'amore per la vigna dal 1898