Guida tecnica
2025 | Edizione Svizzera | N° 2519

Requisiti per la vitivinicoltura biologica

Sintesi dei requisiti degli standard biologici svizzeri in materia di viticoltura e vinificazione

Questa guida tecnica offre una panoramica dei principali requisiti per le aziende vitivinicole biologiche, la conversione, la produzione di uva e la vinificazione applicabili a partire dal 2023. A tal fine, le disposizioni dell'ordinanza svizzera sull'agricoltura biologica e le direttive di Bio Suisse e Demeter sono presentate in modo comparativo.

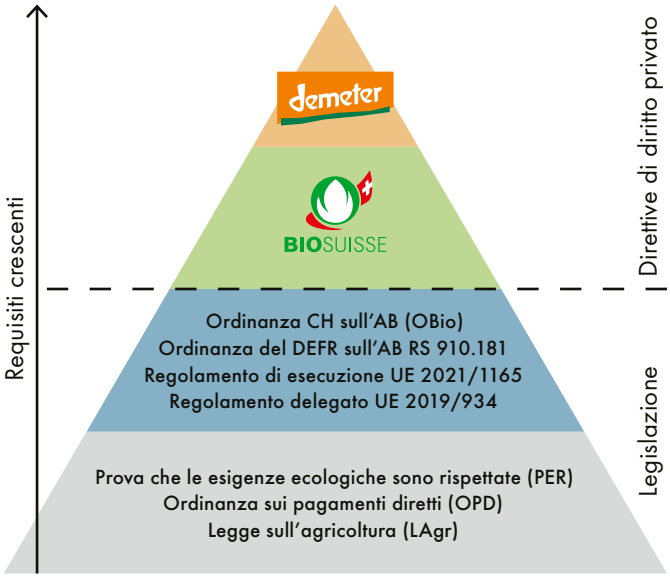
Questa compilazione elenca i metodi più comuni di vitivinicoltura biologica, nonché gli ingredienti e i coadiuvanti per la vinificazione più comunemente utilizzati. I prodotti registrati figurano nell'elenco dei fattori di produzione per la vinificazione. Ulteriori informazioni sono disponibili nelle ordinanze e nei regolamenti, nonché nei criteri di ammissione a detto elenco (si veda nell'ultima pagina).

Requisiti minimi legali e direttive di diritto privato

I requisiti minimi legali per la produzione biologica e il versamento dei pagamenti diretti in Svizzera sono stabiliti nell'ordinanza federale sull'agricoltura biologica. Per alcune precisazioni relative alla vinificazione, l'ordinanza svizzera sull'agricoltura biologica fa riferimento al regolamento di esecuzione UE 2021/1165, che a sua volta fa riferimento al regolamento delegato UE 2019/934 per alcuni punti, tra cui gli additivi.

Le direttive di diritto privato delle organizzazioni con un marchio biologico si basano sulle norme nazionali. Bio Suisse e Demeter Svizzera, le due principali associazioni bio in Svizzera, si posizionano sul mercato con requisiti il più possibile credibili. Le direttive di Demeter vanno oltre i requisiti di Bio Suisse. Anche nella viticoltura e nella vinificazione, le direttive di Demeter sono, su alcuni punti, più rigorose di quelle di Bio Suisse.

Figura 1: Piramide delle direttive per la vitivinicoltura biologica



Le leggi e le ordinanze federali costituiscono la base giuridica per le aziende agricole biologiche. Le direttive delle associazioni bio definiscono requisiti più elevati che sono obbligatori per la certificazione con il rispettivo marchio.

FiBL BIOSUISSE demeter

Principio della globalità aziendale e conversione

Un principio centrale dell'agricoltura biologica è la globalità aziendale. Tuttavia, a differenza di Bio Suisse e Demeter, l'ordinanza sull'agricoltura biologica (OBio) prevede una deroga per le colture perenni. Di conseguenza, all'interno di un'azienda è possibile gestire in modo biologico la viticoltura e in modo convenzionale le altre produzioni o viceversa, a patto che siano rispettate le esigenze ecologiche (PER).

Per la certificazione biologica ai sensi dell'OBio e delle direttive di Bio Suisse, le superfici utili convenzionali devono essere sottoposte a un periodo di conversione di due anni civili, durante il quale devono essere gestite secondo le regole della produzione biologica. Per il marchio Demeter, il periodo di conversione è di tre anni.

A determinate condizioni (piano di conversione ecc.), in viticoltura (e in altre colture speciali) è possibile una conversione per tappe entro cinque anni. Il piano di conversione deve essere preventivamente approvato dall'ente di certificazione e dall'associazione bio.

Tabella 1: Requisiti relativi al principio della globalità aziendale e alla conversione

	OBio	Bio Suisse	Demeter
Principio della globalità aziendale	Conversione parziale o gestione parziale in modo biologico possibili (viticoltura bio, altre produzioni: PER)	L'intera azienda deve essere convertita o gestita secondo le regole della produzione biologica.	L'intera azienda deve essere convertita o gestita secondo le regole della produzione biodinamica.
Periodo di conversione per chi fornisce la PER	2 anni	2 anni (1 anno se l'intera azienda è gestita secondo l'OBio)	3 anni (1 anno per le aziende Gemma)
Conversione per tappe	Possibile entro 5 anni	Possibile entro 5 anni	Possibile entro 5 anni
Coadiuvanti e metodi vietati	• Coadiuvanti e ingredienti chimici di sintesi • Organismi geneticamente modificati e prodotti da essi derivati	• Requisiti identici a quelli dell'OBio	• Requisiti identici a quelli dell'OBio • Vietato l'uso delle nanotecnologie
Formazione continua obbligatoria	Nessuna formazione continua obbligatoria	5 giorni di formazione durante la conversione (corso introduttivo obbligatorio di 2 giorni + 3 giorni a scelta)	5 giorni nei primi 12 mesi di conversione: corso introduttivo e corso sui preparati biodinamici; + 2 giorni di formazione all'anno

Viticoltura

Biodiversità, sementi e piante

Un'elevata biodiversità contribuisce al mantenimento della diversità genetica e migliora l'adattabilità dei vigneti al cambiamento climatico, alle variazioni climatiche estreme e ai nuovi organismi nocivi.

Un terreno sano è essenziale per una buona crescita della vite. Gli organismi del suolo rendono disponibili le sostanze nutritive, regolano il ciclo dell'acqua e riducono l'erosione.

Un inerbimento diversificato svolge molte funzioni: rende il terreno più soffice, favorisce la vita del suolo, migliora la sua fertilità, riduce l'erosione, immagazzina CO_2 e aumenta la capacità di ritenzione idrica del suolo.

La semina di miscele di erbe selvatiche ricche di specie aumenta la biodiversità nell'interfila, favorisce gli organismi utili e migliora la fertilità del suolo.

Tabella 2: Requisiti in materia di biodiversità, sementi e piante

	OBio	Bio Suisse	Demeter
Promozione della biodiversità	• Almeno il 3,5 % della superficie agricola utilizzata (SAU)	• Almeno il 7 % della SAU • Attuazione di almeno 12 misure del catalogo di Bio Suisse	• Almeno il 10 % della SAU
Sementi	• Sementi biologiche, se disponibili	• Sementi bio secondo la classificazione di Bio Suisse	• Priorità a sementi biodinamiche
Piante	• Piante biologiche, se disponibili	• Piante biologiche secondo la classificazione di Bio Suisse (viti: livello 2)	• Priorità a piante biodinamiche

Protezione fitosanitaria

La protezione fitosanitaria in viticoltura biologica si basa sull'applicazione sistematica di misure preventive. L'accento è posto sulla scelta di siti adatti e di varietà robuste, sulla cura della vite e sulla promozione degli organismi utili naturalmente presenti. Grazie a nuove varietà robuste, negli ultimi anni la sicurezza delle rese è considerevolmente aumentata.

In viticoltura biologica si usano soltanto prodotti fitosanitari biologici e misure di lotta biologica. La coltivazione di varietà di uva sensibili alle malattie richiede ancora l'uso di piccole quantità di rame, mentre le varietà robuste possono farne a meno.

Tabella 3: Requisiti in materia di protezione fitosanitaria

	OBio	Bio Suisse	Demeter
Prodotti fitosanitari	• Prodotti fitosanitari ammessi secondo l'allegato 1 dell'ordinanza del DEFR sull'agricoltura biologica	• Prodotti fitosanitari ammessi secondo l'elenco dei fattori di produzione del FiBL	• Misure e sostanze attive ammesse secondo le direttive di Demeter • Uso di preparati biodinamici (almeno una volta all'anno: preparato Fladen, 500 e 501 oppure 500P e 501)
Regolatori di crescita	Non consentiti	Non consentiti	Non consentiti
Erbicidi	Non consentiti	Non consentiti	Non consentiti

Tabella 4: Quantità massime di rame puro

	OBio	Bio Suisse	Demeter
Per parcella singola all'anno	max. 6 kg per ha	max. 6 kg per ha*	max. 4 kg per ha
Per singola parcella, media degli ultimi 5 anni	max. 4 kg per ha	max. 4 kg per ha	max. 3 kg per ha
Sulla superficie viticola totale, media degli ultimi 5 anni	max. 4 kg per ha	max. 3 kg per ha	max. 3 kg per ha
Per applicazione	–	–	max. 0,5 kg per ha

* Le quantità di rame superiori a 4 kg per ettaro di superficie trattata all'anno devono essere dichiarate all'ente di controllo.

Cura e fertilità del suolo e apporto di sostanze nutritive

In agricoltura biologica, il mantenimento e l'incremento della fertilità naturale del suolo costituiscono la base per una gestione di successo. Un suolo vivo e intatto è essenziale per garantire la salute della vite e l'equilibrio del sistema suolo-pianta. Questo presuppone una lavorazione rispettosa del suolo e una gestione mirata dell'humus attraverso l'inerbimento o l'apporto di sostanza organica.

Tabella 5: Requisiti per la cura del suolo, la sua fertilità e l'apporto di sostanze nutritive

	OBio	Bio Suisse	Demeter
Protezione del suolo	• Prevenzione dell'erosione e delle perdite di sostanze nutritive	• Terreno inerbito tutto l'anno; temporaneamente, l'inerbimento può essere sostituito da uno strato di pacciame organico o da altre semine.	• Terreno inerbito o ricoperto da materiale naturale tutto l'anno (tranne che per i vitigni piantati di recente)
Cura del sottofila		• Il sottofila può essere diserbato con mezzi meccanici oppure coperto con materiale organico, feltri vegetali o tessuti sintetici di lunga durata.	• Il sottofila può essere diserbato con mezzi meccanici o termici oppure coperto con feltri vegetali o tessuti sintetici di lunga durata.
Concimi	• Solo concimi azotati organici • Non è ammesso l'uso di fanghi di depurazione • Concimi organici (concimi aziendali, compost ecc.) se possibile provenienti dall'azienda interessata • Concimi conformi all'allegato 2 dell'ordinanza del DEFR sull'agricoltura biologica	• Solo concimi azotati organici; eventuali concimazioni minerali correttive devono essere limitate al minimo indispensabile. • Concimi aziendali preferibilmente provenienti da aziende bio (non più del 50 % di origine non biologica) • Concimi commerciali conformi all'elenco dei fattori di produzione del FiBL	• Solo concimi azotati organici • Non più del 60 % di concimi di origine non biodinamica • Non più del 50 % del fabbisogno coperto da concimi omologati per l'AB • Aggiunta di preparati biodinamici ai concimi aziendali

Ecco un modo innovativo di utilizzare il sottofila: coprire il terreno con pacciame di corteccia e piantare erbe aromatiche.

Vinificazione

Processi tecnici

L'**ordinanza sull'agricoltura biologica** (OBio) costituisce la base giuridica per l'utilizzo di processi tecnici e coadiuvanti. Ai sensi dell'OBio, le seguenti pratiche e i seguenti processi e trattamenti enologici non sono ammessi nella vinificazione biologica:

- concentrazione parziale del vino mediante il freddo;
- eliminazione dell'anidride solforosa con procedimenti fisici;
- trattamento per elettrodialisi o con scambiatori di cationi per garantire la stabilizzazione tartarica;
- dealcolizzazione parziale del vino.

Filtrazione del vino mediante un filtro a piastre

Conformemente alle direttive di **Demeter**, non sono consentiti nuovi acquisti di serbatoi metallici rivestiti di resina epossidica o di fibra di vetro per l'affinamento dei vini. Sono ammessi recipienti di cemento, legno, porcellana, acciaio inox, grès e terracotta.

Tabella 6: Requisiti per l'utilizzo dei processi tecnici

	OBio	Bio Suisse	Demeter
Riscaldamento delle uve raccolte	Fino a 75 °C	Fino a 65 °C	Fino a 35 °C
Concentrazione del mosto mediante evaporazione sotto vuoto o osmosi inversa	Sì	Sì (senza aggiunta di zucchero, mosto concentrato o mosto concentrato rettificato)	No
Arricchimento del mosto	• Aumento massimo del 1,5 % vol. • Gradazione alcolica massima del vino: 15 % vol. • Arricchimento con zucchero biologico possibile	• Se si rinuncia a concentrare il mosto, la gradazione alcolica naturale può essere aumentata al massimo dell'1,25 % vol. (vini spumanti: 1,25 %, presa di spuma compresa).	• L'aggiunta di un massimo di 2,5 kg di zucchero o di succo d'uva concentrato Demeter (se non disponibile: Gemma) per 100 l di mosto è consentita per aumentare la gradazione alcolica al massimo dell'1,25 % vol.
Centrifugazione	Sì	No	No
Filtrazione	Sì (pori di almeno 0,2 µm)	Sì (pori di almeno 0,2 µm)	Sì (pori di almeno 0,2 µm; richiede una deroga da parte della Commissione per la tutela del marchio)*
Resine scambiatrici di ioni	No	No	No
Osmosi inversa	No	No	No
Uso di gas tecnici	Ar, CO_2, He, N_2, O_2, SO_2	Ar, CO_2, N_2, O_2, SO_X	Ar, CO_2, N_2, O_2, SO_2

* L'autorizzazione eccezionale può essere concessa solo una volta per lotto e solo se il diametro dei pori è uguale o superiore a 0,2 µm e la pressione inferiore a 2 bar. Le deroghe si applicano solo ai seguenti tipi di vino: tutti i vini senza aggiunta di zolfo; vini da dessert; vini con eccessivo sviluppo di acido lattico; vini rossi con deviazioni organolettiche *(Brettanomyces)*.

Ingredienti, additivi e coadiuvanti tecnologici

Coadiuvanti tecnologici di origine agricola
Per la chiarificazione del mosto si utilizzano coadiuvanti di origine agricola come enzimi e gelatina alimentare. Se si rinuncia all'uso di enzimi e gelatina alimentare, il risultato è un mosto molto torbido. Per ottenere una torbidità (misurata in NTU) la più bassa possibile senza l'uso di coadiuvanti, le uve devono essere lavorate delicatamente, limitando l'uso di macchinari durante la vinificazione, e la defecazione statica deve essere effettuata a bassa temperatura.

Tabella 7: Coadiuvanti tecnologici di origine agricola ammessi

	OBio*	Bio Suisse	Demeter
Ovoalbumina	Sì**	Sì***	No
Caseina	Sì**	Sì***	No
Gelatina alimentare	Sì	Sì***	No
Colla di pesce	Sì	No	No
Proteine di piselli	Sì	Sì**	Sì**
Proteine di patate	Sì	Sì**	Sì**

* Secondo il regolamento di esecuzione UE 2021/1165, allegato V, parte D
** Se disponibili, ottenute da materie prime biologiche
*** Di qualità biologica (al massimo il 5 % di qualità non biologica)

Ingredienti, additivi, colture e microorganismi di origine non agricola
Ingredienti, additivi, colture e microorganismi di origine non agricola sono utilizzati per controllare la fermentazione alcolica e malolattica.

Ai sensi dell'OBio e del regolamento sul biologico dell'UE, non è permesso l'utilizzo di microorganismi geneticamente modificati.

Demeter limita fortemente l'uso di additivi. Su questo punto, le direttive dell'agricoltura biodinamica differiscono notevolmente da quelle dell'OBio e di Bio Suisse. Per la fermentazione, le aziende Demeter si affidano a lieviti indigeni provenienti dai propri vigneti. Affinché la fermentazione spontanea si svolga in maniera efficace, l'uva deve essere molto bella, senza marciumi o batteri acetici.

Tabella 8: Ingredienti, additivi, colture e microorganismi di origine non agricola ammessi

	OBio	Bio Suisse	Demeter
Lieviti selezionati*	Sì	Sì	No (derogazione in caso di fermentazione arrestata – max 5 Brix, cioè 50 g di zucchero per litro o 21 °Oe – e per la seconda fermentazione dei vini spumanti)
Lieviti inattivati*	Sì	Sì	In caso di fermentazione arrestata (necessita una deroga da parte della CTutM**)
Scorza di lievito*	Sì	Sì	In caso di fermentazione arrestata
Autolisati di lievito*	Sì	Sì	In caso di fermentazione arrestata (necessita una deroga da parte della CTutM)
Fermenti batterici*	Sì	Sì	No

* Se disponibili, ottenuti da materie prime biologiche ** Commissione per la tutela del marchio

Additivi e coadiuvanti tecnologici
Gli additivi e i coadiuvanti tecnologici vengono utilizzati nei prodotti biologici solo se il loro uso è indispensabile. Queste sostanze devono essere di origine naturale e prodotte senza l'applicazione dell'ingegneria genetica. Gli additivi e i coadiuvanti tecnologici utilizzabili nella trasformazione dei prodotti biologici sono elencati nell'allegato 3 dell'ordinanza del DEFR sull'agricoltura biologica (RS 910.181).

Tabella 9: Additivi e coadiuvanti tecnologici ammessi

	OBio	Bio Suisse	Demeter
Pectinasi	Sì[1]	Sì[1]	No[1]
Fosfato di ammonio (idrogenofosfato di diammonio)	Sì[2]	Sì	No
Cloridrato di tiamina (vitamina B1)	Solo per la fermentazione alcolica. Non più di 0,6 mg/l (espressi come tiamina) per ogni trattamento	No	No
Carbonato di calcio (E 170)	Sì	Sì	Max 1,5 g/l
Carbonato di potassio (E 501)	Sì	Sì	Max 1,5 g/l
Chitosano	Sì[5]	Sì[5]	Necessita una deroga da parte della CTutM[5]*
Carbone attivo	Sì	Solo per il mosto	Solo per il mosto
Bentonite (E 558)	Sì	Sì	Sì
Bitartrato di potassio (E 336)	Sì	Sì	No
Acido tartarico L(+) (E 334)	Sì	Forma prodotta in modo microbiologico o ricavato da uve	Aggiunta di 1,5 g/l al massimo
Acido lattico (E 270)	Sì	No	No
Acido malico (E 296)	Sì	No	No
Acido citrico (E 330)	Sì	No	No
Acido ascorbico (E 300)	Sì (max 250 mg/l)	No	No
Diossido di silicio (terra diatomacea) sotto forma di gel o soluzione colloidale (gel di silice) (E 551)	Sì	Sì	No
Tannini	Sì[3]	No	No
Gomma arabica (E 414)	Sì[3]	No	No
Pezzi di legno di quercia	Sì[4]	No	No
Citrato di rame	Sì (max. 1 g/hl)	No	No
Acido metatartarico (E 353)	Sì	No	No
Alginato di potassio (E 402)	Sì[6]	No	No
Metabisolfito di potassio (E 224)	Sì[7]	Sì[7]	No
Bisolfito di potassio (E 228)	Sì[7]	Sì[7]	No

1 Tutti gli enzimi devono essere privi di OGM. 2 Consentito per la fermentazione alcolica e per la seconda fermentazione dei vini spumanti. 3 Se disponibili, ottenuti da materie prime biologiche. 4 Per la vinificazione e l'invecchiamento, compresa la fermentazione di uve fresche e mosti d'uva (in conformità alle condizioni stabilite nell'allegato 7 (UE) 2021/934) 5 Chitosano puro ottenuto da *Aspergillus niger*; se disponibile, ottenuto da materie prime biologiche. 6 Soltanto per la produzione di tutte le categorie di vini spumanti e di vini frizzanti ottenuti dalla fermentazione in bottiglia e per i quali la separazione delle fecce è effettuata mediante sboccatura.
7 Si vedano i tenori massimi consentiti di zolfo riportati nella Tabella 10 nell'ultima pagina.

*Commissione per la tutela del marchio

Tabella 10: Tenori massimi consentiti di zolfo totale (SO_2) per tipo di vino e contenuto di zucchero residuo

	OBio	Bio Suisse	Demeter
Vino rosso <2 g/l	100 mg/l	100 mg/l	100 mg/l
Vino rosso 2–5 g/l	120 mg/l	120 mg/l	100 mg/l
Vino rosso >5 g/l	200 mg/l	170 mg/l	140 mg/l
Vino bianco / Rosato <2 g/l	150 mg/l	120 mg/l	120 mg/l
Vino bianco / Rosato 2–5 g/l	170 mg/l	120 mg/l	120 mg/l
Vino bianco / Rosato >5 g/l	250 mg/l	170 mg/l	170 mg/l
Spumante	205 mg/l	205 mg/l	170 mg/l
Vino rosso con Botrytis >50 g/l	300 mg/l*	300 mg/l	300 mg/l
Vino rosso senza Botrytis >50 g/l	300 mg/l*	250 mg/l	250 mg/l
Vino bianco / Rosato con Botrytis >50 g/l	300 mg/l*	300 mg/l	300 mg/l
Vino bianco / Rosato senza Botrytis >50 g/l	300 mg/l*	250 mg/l	250 mg/l

* Per le esenzioni, consultare il Regolamento UE 2029/334, allegato 1, parte B, e il Regolamento UE 2021/1165, allegato V, parte D

Contatti

Team Viticoltura del FiBL: teamweinbau@fibl.org
Bio Suisse: bio@bio-suisse.ch
Demeter: info@demeter.ch

Direttive

Ordinanza sull'agricoltura biologica (910.18):
fedlex.admin.ch/eli/cc/1997/2498_2498_2498/it

Ordinanza del DEFR sull'agricoltura biologica (910.181):
fedlex.admin.ch/eli/cc/1997/2519_2519_2519/it

Regolamento (UE) 2018/848:
op.europa.eu/s/z4mQ

Regolamento di esecuzione (UE) 2021/1165:
op.europa.eu/s/z4mP

Regolamento delegato (UE) 2019/934:
op.europa.eu/s/z4mO

Direttive di Bio Suisse:
www.bio-suisse.ch > La nostra associazione > In seno all'associazione > Direttive

Direttive di Demeter (disponibili in tedesco e francese):
demeter.ch/it/richtlinien/

Elenco dei fattori di produzione per la vinificazione (disponibile in tedesco e francese):
betriebsmittelliste.ch/weinbereitung

Criteri di ammissione per la registrazione dei prodotti nell'elenco dei fattori di produzione per la vinificazione (elenco di tutti i coadiuvanti autorizzati):
betriebsmittelliste.ch > Produkte anmelden > Aufnahmekriterien (disponibili in tedesco e francese)

Organismi di controllo

bio.inspecta: bio-inspecta.ch/it/servizi
Bio Test Agro: bio-test-agro.ch

Imprint

Istituzioni editrici
Istituto di ricerca dell'agricoltura biologica FiBL
Ackerstrasse 113, casella postale 219, 5070 Frick, Svizzera
Tel. +41 (0)62 865 72 72, info.suisse@fibl.org, www.fibl.org

Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basilea, Svizzera
Tel. +41 (0)61 204 66 66, bio@bio-suisse.ch, www.bio-suisse.ch

Demeter Svizzera, Krummackerweg 9, 4600 Olten, Svizzera
Tel. +41 (0)61 706 96 43, info@demeter.ch, www.demeter.ch

Autrici e autori: Beatrice Steinemann, Linnéa Hauenstein, David Marchand (tutti del FiBL)

Collaborazione: Pius Allemann (Bio.Inspecta), Ivraina Brändle (FiBL), Pascale Buser (Demeter), Ursula Kretzschmar (FiBL), Valentin Ladner (Bio Suisse), Marco Staub (Demeter)

Redazione: Gilles Weidmann (FiBL)

Traduzione italiana: Sonja Wopfner

Layout: Brigitta Maurer (FiBL)

Foto: Michele Bono (FiBL): pagina 4; Pixabay: p. 1; Beatrice Steinemann (FiBL): p. 2; Thomas Wüthrich: p. 5

FiBL no di articolo: 2519

Permalink: orgprints.org/id/eprint/55078/

Questa guida tecnica può essere scaricata gratuitamente su shop.fibl.org > 2519

Tutte le informazioni contenute in questa pubblicazione sono fornite dagli autori e dalle autrici al meglio delle loro conoscenze. Tuttavia, le imprecisioni non possono essere completamente escluse. Gli autori e le autrici nonché gli editori non si assumono pertanto alcuna responsabilità per eventuali inesattezze nei contenuti o danni legati all'osservanza delle raccomandazioni.

2025 © FiBL, Bio Suisse, Demeter

Per informazioni dettagliate sul copyright, si veda fibl.org/it/copyright