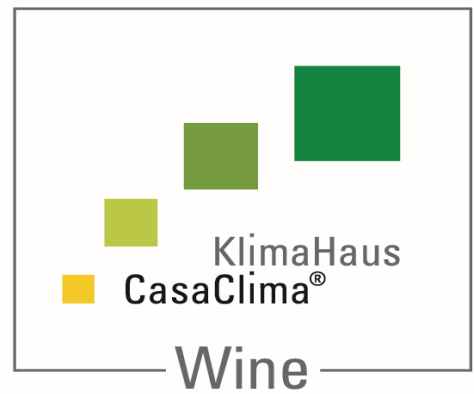




CasaClima Wine

Catalogo dei criteri



ENERGIA**N1 Efficienza dell'involucro****Finalità del criterio**

La certificazione CasaClima Wine parte dalle competenze della certificazione energetica CasaClima. Il principale obiettivo è di limitare il fabbisogno energetico per riscaldamento e raffrescamento degli edifici. I criteri di efficienza energetica CasaClima sono estesi anche alle zone di produzione, in particolare le zone di maturazione, conservazione e affinamento dei vini, che dovrebbero essere possibilmente interrati per sfruttare al meglio lo scambio termico con il terreno e ridurre conseguentemente i fabbisogni energetici per la climatizzazione.

Requisiti di qualità CasaClima Wine

Requisito: **Indice di efficienza dell'involucro riscaldato** (locali a 20°C: accoglienza, vendita, uffici,
a. Edificio nuovo: \leq classe B e fabbisogno di raffrescamento sensibile ≤ 30 kWh/m²a
b. Edificio risanato: potenziale di miglioramento

Requisito: **Risoluzione dei ponti termici**

Requisito: Verifica dell'**efficienza dei sistemi di ombreggiamento estivo**

Requisito: Verifica delle **prestazioni estive degli elementi esterni opachi**

Requisito: **Indice di efficienza dell'involucro della cantina** (zone di maturazione, conservazione e affinamento del vino): ≤ 20 kWh/m³a (calcolo a carico dell'Agenzia)

Documentazione richiesta per la verifica

Precertificazione	Modulo di richiesta Copia della concessione edilizia
Involucro riscaldato 20°C:	Calcolo energetico CasaClima Disegno „Progetto CasaClima“ Stratigrafie elementi costruttivi Dettagli costruttivi della risoluzione dei ponti termici Piano di miglioramento decennale (solo per risanamento)
Intero edificio:	Progetto architettonico con indicazione dei sistemi di ombreggiamento
Involucro cantina:	Tavola con piante e sezioni quotate dei locali considerati Stratigrafie e trasmittanza termica degli elementi costruttivi che delimitano i locali considerati Checklist "N1_ Dati input involucro cantina"
Certificazione	Certificati di prova dei serramenti Fotodocumentazione delle stratigrafie con metro Fotodocumentazione della risoluzione dei ponti termici Rapporto di prova del Blower-Door-Test (se richiesto) Rapporto/fotodocumentazione dei sopralluoghi in cantiere (a carico dell'Agenzia)

CASA CLIMA WINE

Ulteriore documentazione richiedibile

Calcolo delle prestazioni estive degli elementi esterni opachi (UNI EN ISO 13786)
Calcolo di verifica della condensazione interstiziale
Dettagli costruttivi dell'impermeabilizzazione (attacco a terra, terrazze, raccordi,...)
Cronoprogramma delle fasi di cantiere
Fotodocumentazione dell'impermeabilizzazione (attacco a terra, terrazze, raccordi,...)
Fotodocumentazione della posa del sistema cappotto
Documenti relativi ai sistemi di isolamento a cappotto (ETA o dichiarazione di conformità)
Fotodocumentazione dei sistemi di schermatura solare

ENERGIA

N2 Efficienza complessiva

Finalità del criterio

La riduzione al minimo del fabbisogno energetico e l'utilizzo di risorse rinnovabili per compensare il restante fabbisogno sono la base di ogni sviluppo sostenibile e saranno in futuro le strategie decisive per una maggiore competitività. La diminuzione del fabbisogno energetico è assicurata anche dall'adozione di un'impiantistica moderna ed efficiente. La sostituzione delle fonti energetiche fossili con risorse rinnovabili localmente disponibili è un provvedimento finalizzato a ridurre i costi energetici dell'azienda ma anche alla tutela del clima.

Requisiti di qualità CasaClima Wine

- Requisito:** **Indice di efficienza complessiva involucro riscaldato a 20°C** (accoglienza, vendita, uffici,
a. Edificio nuovo: classe B (standard minimo)
b. Edificio risanato: potenziale di miglioramento
- Requisito:** **Efficienza dell'illuminazione spazi interni:**
1. Lampade ad alta efficienza (> 50 lm/W)
2. Gestione centralizzata della luce (possibilità di controllo in zone non utilizzate)
3. Servizi igienici, spazi di passaggio: sensori con rilevatori di presenza o regolazione oraria
- Requisito:** **Efficienza dell'illuminazione spazi esterni e riduzione dell'inquinamento luminoso:**
Illuminazione d'effetto: lampade ad alta efficienza (> 80 lm/W)
Illuminazione di servizio: lampade ad alta efficienza (> 50 lm/W)
1. Gestione della luce in funzione dell'orario e della luce naturale
2. Limitazione del flusso disperso: utilizzo di fonti luminose con intensità luminosa verso il basso < 0,49 cd/1000 lm (per $\gamma > 90^\circ$)
- Requisito:** **Efficienza complessiva** (edificio+energia processi): copertura di almeno il 30% del fabbisogno complessivo di energia primaria con energie rinnovabili
- Requisito:** **Contatori energetici separati** per le diverse aree di utilizzo (locali produttivi, accoglienza - vendita - uffici, abitazione)
- Requisito:** **Integrazione architettonica dei sistemi di generazione di energia** visibili in facciate e tetto (l'installazione sul terreno non è ammessa)

CASACLIMA WINE

Documentazione richiesta per la verifica

Precertificazione	Checklist "N2_Analisi processi" Checklist "N2_Impianti" Checklist "N2_Illuminazione interna" Checklist "N2_Illuminazione esterna" Checklist "N2_Fabbisogni energetici" Indicazione della tipologia e della localizzazione dei contatori energetici
Certificazione	Schema impianto termico Schede tecniche della ventilazione meccanica controllata Schede tecniche degli impianti (riscaldamento, raffrescamento,...) Schede tecniche delle macchine di produzione Schede tecniche lampade installate (per LED e lampade a fluorescenza) Tabella fotometrica degli apparecchi illuminanti esterni Fotodocumentazione dei sistemi di illuminazione Fotodocumentazione dei sistemi di contabilizzazione Rapporto/fotodocumentazione dei sopralluoghi in cantiere (a carico dell'Agenzia)

Ulteriore documentazione richiedibile	Documentazione di calcolo o di monitoraggio consumi Calcolo previsionale dell'energia annua prodotta da impianti che utilizzano fonti rinnovabili Progetto termotecnico Progetto elettrotecnico e illuminotecnico Progetto ventilazione meccanica controllata Progetto impianti di produzione Progetto dei sistemi di generazione di energia (PV e solare) Fotodocumentazione degli impianti (termici, elettrici) e delle macchine Certificato di fornitura di energia elettrica da fonti rinnovabili (dove previsto)
--	---

TERRA

N3 Impatto ambientale dei materiali da costruzione

Finalità del criterio

La progettazione della cantina deve indirizzarsi verso la scelta di materiali a basso impatto ambientale. Lo standard "CasaClima Nature" è uno strumento di valutazione quantitativa dell'impatto ambientale degli edifici basato su un eco-bilancio del ciclo di vita dei materiali da costruzione utilizzati. Tale eco-bilancio prende in considerazione il consumo di energia primaria (PEI), il potenziale di acidificazione (AP) e il potenziale di effetto serra (GWP) legati alla produzione dei materiali.

Requisiti di qualità CasaClima Wine

Requisito: **Standard CasaClima Nature: ICC < 300 punti**
Il criterio è richiesto solo in presenza di zona riscaldata a 20°C completamente fuori terra

Documentazione richiesta per la verifica

Precertificazione Calcolo CasaClima Nature firmato

Certificazione Certificati dei materiali/prodotti con bonus Nature (se presenti)
Rapporto/fotodocumentazione dei sopralluoghi in cantiere (a carico dell'Agenzia)

Ulteriore documentazione richiedibile Bolla di consegna materiali/prodotti con bonus Nature

ACQUA**N4 Ciclo dell'acqua****Finalità del criterio**

Le cantine vinicole sono dei grandi utilizzatori di acqua potabile, impiegata soprattutto per le operazioni di lavaggio dei recipienti, delle attrezzature e degli ambienti. L'installazione di dispositivi idraulici ad alta efficienza, una ridotta impermeabilizzazione del suolo, la possibilità di recuperare o di smaltire in loco le acque meteoriche rappresentano strategie in grado di preservare il più possibile il ciclo naturale dell'acqua. Una corretta gestione ambientale dei reflui, che favorisca un loro efficiente e poco impattante trattamento e riutilizzo in loco, è altrettanto auspicabile.

Requisiti di qualità CasaClima Wine

- Requisito:** **Indice di impatto idrico Wkw \geq 35%**
- Requisito:** **Pulizia con acqua in pressione**
- Requisito:** **Presenza di contatori idrici separati per le diverse aree di utilizzo** (locali produttivi, accoglienza-vendita-uffici, abitazione) **e/o per singoli processi produttivi.**

Documentazione richiesta per la verifica

- Precertificazione** Planimetria con indicazione delle tipologie di superfici esterne
 Planimetria con superfici di pavimento suddivise per tipo di pulitura (meccanica o manuale)
 Calcolo indice di impatto idrico Wkw
- Certificazione** Fotodocumentazione dei sistemi a risparmio idrico (serbatoio, pozzi disperdenti, macchine ed impianti ad alta pressione...)
 Rapporto/fotodocumentazione dei sopralluoghi in cantiere (a carico dell'Agenzia)

-
- Ulteriore documentazione richiedibile**
- Dati di piovosità locale (con fonte)
 - Progetto dei sistemi idraulici di recupero, infiltrazione e smaltimento
 - Schede tecniche delle installazioni a basso consumo idrico (l/min)
 - Schede tecniche macchine di pulizia pavimenti
 - Dati tecnici delle macchine o dell'impianto idrico ad alta pressione
 - Planimetria con indicazione della localizzazione dei contatori dell'acqua fredda

COMFORT**V1 Benessere negli ambienti interni****Finalità del criterio**

Una cantina CasaClimaWine vuole offrire un elevato comfort ambientale sia a chi lavora all'interno della cantina sia ai visitatori. Questo significa realizzare ambienti con una buona illuminazione naturale, senza fenomeni di abbagliamento e con livelli di illuminamento adeguati al compito visivo. Un buon livello di qualità della trasmissione della parola negli ambienti di accoglienza, nelle sale riunioni e negli uffici è fondamentale per la comunicazione e il benessere dei presenti: per questo è importante ridurre possibili fenomeni di riverbero acustico.

Requisiti di qualità CasaClima Wine

Requisito: Accoglienza, uffici, zone di produzione dove c'è presenza continua di personale: **verifica del fattore medio di luce diurna** $FmLD \geq 2\%$

Requisito: Accoglienza, uffici: **verifica delle prestazioni di fonoassorbimento**

Documentazione richiesta per la verifica

Precertificazione Calcolo del fattore medio di luce diurna spazi accoglienza, vendita, degustazione
Checklist V1_Acustica

Certificazione Rapporto della misura del fattore di luce diurna (a carico dell'Agenzia)
Calcolo previsionale valori di fonoassorbimento
Rapporto/fotodocumentazione dei sopralluoghi in cantiere (a carico dell'Agenzia)

Ulteriore documentazione richiedibile Misurazione delle prestazioni di fonoassorbimento (se richiesta)

AMBIENTE**V2 Qualità dell'ambiente interno****Finalità del criterio**

Il criterio ha come obiettivo la riduzione dell'inquinamento dell'aria interna dovuto alla presenza di sostanze che possono avere un influsso negativo sulla salute dell'ospite e dei collaboratori. A questo scopo nei locali riscaldati va previsto o un sistema di ventilazione meccanica controllata o l'utilizzo di materiali di finitura interna a basse emissioni di VOC e formaldeide. Lo smaltimento efficace della CO₂ nei locali di lavoro è garanzia di sicurezza e salute per i lavoratori, così come i provvedimenti di protezione dal gas radon.

Requisiti di qualità CasaClima Wine

- Requisito:** **Verifica del pericolo da gas radon** e adozione di eventuali precauzioni progettuali
- Edificio nuovo, ampliamento < 200 Bq/m³
 - Edificio risanato < 400 Bq/m³
- Requisito:** **Qualità dell'aria interna: zone riscaldate a 20°C** (almeno un requisito)
- Presenza della ventilazione meccanica controllata**
 - Utilizzo di prodotti e materiali che rispettano i valori massimi di emissione** delle linee guida (materiali a base di legno incollato, prodotti liquidi per interni)
 - Misurazione della qualità dell'aria interna** ad edificio concluso
- Requisito:** **Qualità dell'aria interna: locali di fermentazione del vino**
- Concetto di smaltimento della CO₂ nei locali utilizzati per la fermentazione
Presenza di rilevatori e segnalatori di CO₂

Documentazione richiesta per la verifica

- Precertificazione** Mappa del radon e analisi geomorfologica del sito (nuove costruzioni)
Rapporto di misura della concentrazione di gas radon (edifici esistenti)
caso 2. Checklist V2_Qualità aria interna
Progetto dei sistemi o degli impianti previsti per lo smaltimento della CO₂
- Certificazione** caso 2. Certificati di emissione di formaldeide dei materiali a base di legno
caso 2. Dichiarazione di conformità dei prodotti per interni (vernici, lacche, impregnanti)
caso 2. Schede di sicurezza dei prodotti liquidi per interni (vernici, lacche, impregnanti)
caso 3. Rapporto di misurazione della qualità dell'aria interna
Rapporto/fotodocumentazione dei sopralluoghi in cantiere (a carico dell'Agenzia)

- Ulteriore documentazione richiedibile** Documentazione tecnica sui provvedimenti radon da adottare (nel caso di superamento dei limiti)
Fotodocumentazione e schede tecniche delle soluzioni adottate per la protezione dal radon
Dati tecnici e fotodocumentazione degli impianti di smaltimento della CO₂
Dati tecnici e fotodocumentazione dei sistemi di rilevamento della CO₂ e dei dispositivi di allarme
Rapporto di misura della concentrazione di gas radon ad edificio concluso (solo per locali produttivi ad elevato rischio: concentrazione di gas radon oltre i 400 Bq/m³)

GESTIONE**T1 Sistema di gestione ambientale****Finalità del criterio**

Una gestione della struttura attenta agli aspetti ambientali presuppone la redazione di un piano di manutenzione e un attento e regolare monitoraggio dei consumi energetici e idrici. Solo in questo modo si può verificare l'efficacia delle soluzioni di risparmio adottate e si può eventualmente intervenire per una loro ottimizzazione. Per limitare gli impatti sull'ambiente durante l'intero ciclo di vita del prodotto è inoltre necessario porre attenzione alla scelta degli imballaggi e favorire il più possibile la raccolta differenziata e il riutilizzo dei sottoprodotti della vinificazione.

Requisiti di qualità CasaClima Wine

- Requisito:** **Piano di manutenzione** con indicazione di responsabilità e frequenza
- Requisito:** **Monitoraggio** degli aspetti ambientali (energia, acqua, rifiuti)
- Requisito:** **Emissioni di CO₂** per la produzione delle bottiglie
- Requisito:** Presenza di almeno 3 requisiti:
1. **Riutilizzo dei sottoprodotti della vinificazione**
 2. **Definizione dei sistemi/aree per la corretta gestione dei rifiuti**
 3. **Promozione di prodotti di consumo provenienti dall'area di prossimità**
 4. **Packaging in cartone monomateriale**
 5. **Legno di imballaggio di provenienza certificata (FSC o PEFC) o di provenienza locale**

Documentazione richiesta per la verifica

- Certificazione** Rapporto/fotodocumentazione dei sopralluoghi in cantiere (a carico dell'Agenzia)
- Recertificazione** Piano di manutenzione con indicazione di responsabilità e frequenza
Monitoraggio annuale degli aspetti ambientali (energia, acqua, rifiuti)
Checklist "T1_ Imballaggi e logistica"
Dichiarazione dell'azienda produttrice sulla composizione del vetro (% di vetro riciclato)
Rapporto dei sopralluoghi di recertificazione (a carico dell'Agenzia)

-
- Ulteriore documentazione richiedibile**
- Documentazione sulle modalità di smaltimento dei sottoprodotti di vinificazione (bolle di conferimento, comunicazione usi alternativi ecc.)
 - Indicazione dei sistemi per la raccolta differenziata
 - Registro dei rifiuti con indicazione del codice CER
 - Elenco e documentazione di provenienza dei prodotti promossi e/o venduti in cantina
 - Dichiarazione dell'azienda fornitrice/produttrice sulla composizione dei cartoni
 - Certificazione FSC/PEFC del legno utilizzato per gli imballaggi/ dichiarazione di provenienza

COMUNICAZIONE**T2 Partecipazione e sensibilizzazione****Finalità del criterio**

Per attuare in modo concreto i provvedimenti adottati per il risparmio energetico e idrico e per la riduzione degli impatti ambientali è fondamentale il coinvolgimento dei collaboratori attraverso una regolare informazione e formazione. Anche la comunicazione rivolta ai visitatori relativamente ai provvedimenti adottati nella cantina è uno strumento importante per sensibilizzare sempre più persone alle tematiche della sostenibilità. La cultura e le tradizioni del territorio in cui la cantina sorge sono un valore aggiunto che va opportunamente veicolato all'esterno.

Requisiti di qualità CasaClima Wine

- Requisito:** **Programma di formazione del personale** sulle pratiche ambientali della struttura
- Requisito:** **Comunicazione delle peculiarità della struttura** e sensibilizzazione sulle tematiche relative alla sostenibilità
- Requisito:** **Home-Page: comunicazione ai visitatori** della cultura e delle tradizioni del territorio

Documentazione richiesta per la verifica

- Recertificazione** Programma di formazione del personale sulle tematiche ambientali
Elenco degli eventi organizzati in cantina, depliant illustrativi, sito internet, pubblicazioni