



Stammblatt¹

Leitlinie für gute Verfahrenspraktik in der Weinherstellung – LGVP Wein

gemäss Artikel 80 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)

Name und Adresse

Branchenverband Schweizer Reben und Wein BSRW
Belpstrasse 26
3007 Bern

Genehmigt am: 10. Januar 2023

Version: 1.1

Geltungsbereich der Leitlinie

Prozesse

Die Leitlinie für gute Verfahrenspraxis in der Weinherstellung (LGVP Wein) gründet sich auf der Anwendung des HACCP-Konzepts. Le LGVP Wein beschreibt die Verfahren der Weinherstellung. Dabei stehen die regulatorischen Anforderungen des Schweizer Rechts insbesondere im Bereich Hygiene und Sicherheit der Verbraucher im Mittelpunkt. Sie beinhaltet die Kontrolle der Gesundheitssicherheit und der Risiken für den Verbraucher im aktuellen Kontext. Folgende Ziele werden mit der Leitlinie verfolgt:

- Sensibilisierung für eine gute Praxis bei der Weinherstellung
- Identifizierung der bei der Verarbeitung von Trauben zu Wein entstehenden Risiken, die dem Verbraucher nach derzeitigem Kenntnisstand schaden könnten
- Empfehlung der bislang bekannten Mittel zu deren Überwachung
- Einführung eines Systems der Selbstkontrolle auf der Grundlage eines Risikomanagements

Sie erinnert an die grundlegenden Regeln für die Lebensmittelproduktion im Bereich Organisation und Hygiene. Die Anwendung der in dieser Leitlinie enthaltenen Empfehlungen und praktischen Massnahmen hängt von der Situation in jedem einzelnen Betrieb ab. Es liegt in der Verantwortung des Einkellerer, sicherzustellen, dass die Trauben unter Einhaltung der geltenden Normen erzeugt wurden und dass ihre Konformität bescheinigt werden kann.

Abstufung des Geltungsbereiches

Diese Leitlinie richtet sich an alle Akteure der Weinbranche, die an einem oder mehreren Schritten der Weinherstellung beteiligt sind, wie sie im Kapitel „Diagramm zur Weinherstellung“ definiert sind. Die vorliegende Leitlinie beschränkt sich auf den önologischen Teil, d. h. von der Annahme des Leseguts bis zur Lagerung der Flaschen. Diese Leitlinie ist für alle in der

¹ Erstellt durch Gesuchsteller

Branche tätigen Personen bestimmt: Winzer, Önologen, Weinhändler, Kellermitarbeiter usw. unabhängig von der Grösse des Betriebs

Zusammenfassung

Die *LGVP Wein* besteht aus mehreren Teilen:

1. einem *theoretischen Teil*, der die Gefahren und Risiken näher behandelt
2. einem *methodologischen Teil*, um eine Bestandsaufnahme im Betrieb vorzunehmen:
 - Art des Betriebs
 - Selbstbewertung in Bezug auf das Risikomanagement
 - System der Rückverfolgbarkeit
 - Gute Hygienepaxis
 - Identifizierung und Analyse von Risiken
3. einem *praktischen Teil* zur Umsetzung eines Plans zur Risikokontrolle:
 - Plan für die Herstellung des Weins
 - Listung der zu überwachenden Risiken
 - Spezifische Arbeitsblätter

Die für die Weinherstellung relevanten normativen Verweise sind in Anhang III aufgeführt.

Für die Erstellung dieser Leitlinie untersuchte man jeden Schritt der Herstellung von Weinerzeugnissen und analysierte die potenziellen Risiken für den Verbraucher, wenn dieser Schritt falsch ausgeführt wird. Anschliessend bewertete man alle aufgedeckten potenziellen Gefahren und ordnete ihnen eine Schwereklasse (I, II oder III) zu. Bei dieser Beurteilung wurden die Risikohäufigkeit, die Schwere und die Folgen für die menschliche Gesundheit berücksichtigt. Sie beruht auf Erfahrungen und der verfügbaren Literatur.

Diese Analyse führte zu dem Schluss, dass es sich bei den Risiken der Klasse III (höchster Schweregrad) um physikalische Risiken handelt, die mit Glasbruch oder Fremdkörpern in der Flasche zusammenhängen. Da solche Ereignisse häufig vorkommen und bei Verschlucken schwere bis tödliche Folgen für die Gesundheit des Konsumenten haben können, ist Kategorie III erforderlich. Es sei jedoch darauf hingewiesen, dass bislang kein solcher Fall bekannt geworden ist, da einfache Vorsichtsmassnahmen einen Unfall verhindern können.

Risiken der Klasse II sind vielfältiger, aber auch schwieriger zu kontrollieren oder zu korrigieren. Kontaminationen durch Fremdstoffe lassen sich durch eine gute Wartung der Geräte und regelmässige Kontrollen leicht vermeiden. Das Vorhandensein von Allergenen, Rückständen von Pflanzenschutzmitteln, Mykotoxinen, Ethylcarbamat oder Cyanid-Derivaten ist dagegen schwieriger zu erkennen. Nur Analysen durch ein qualifiziertes Labor vermögen diese Substanzen nachzuweisen. Aufgrund der hohen Kosten können diese Analysen nicht systematisch erfolgen. Das Kosten-Nutzen-Verhältnis ist hier unverhältnismässig. Daher sind punktuelle Tests und Prozessanalysen erforderlich.

Wichtigste Änderungen/Neuerungen

Keine

Verfügbare Sprachen

Deutsch, Französisch, Italienisch