



Scheda informativa¹

Linee direttive per una buona prassi procedurale nella fabbricazione del vino – LBPP Vino

ai sensi dell'articolo 80 dell'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr)

Nome e indirizzo

Organizzazione di categoria della vite e dei vini svizzeri
Belpstrasse 26
3007 Berna

autorizzata il:

10 gennaio 2023

Versione: 1.1

Campo di applicazione delle linee direttive

Processi

Le linee direttive per una buona prassi procedurale nella fabbricazione del vino (LBPP Vino) si basano sull'applicazione del sistema HACCP e descrivono i processi di fabbricazione del vino. L'attenzione si concentra sui requisiti normativi della legislazione svizzera, in particolare nei settori dell'igiene e della sicurezza dei consumatori, includendo il controllo della sicurezza sanitaria e dei rischi per il consumatore nel contesto attuale. Le linee direttive perseguono i seguenti obiettivi:

- sensibilizzare alla buona prassi procedurale nella fabbricazione del vino;
- identificare i rischi derivanti dalla trasformazione dell'uva in vino che, secondo le attuali conoscenze, potrebbero danneggiare il consumatore;
- raccomandare i mezzi finora conosciuti per la sorveglianza di tali rischi;
- introdurre un sistema di controllo autonomo basato sulla gestione del rischio.

Le linee direttive sono un promemoria delle regole fondamentali per la produzione di derrate alimentari nel campo dell'organizzazione e dell'igiene. L'applicazione delle raccomandazioni e delle misure pratiche contenute in queste linee direttive dipende dalla situazione di ogni singola azienda. È responsabilità del vinificatore assicurarsi che le uve siano state prodotte nel rispetto delle norme vigenti e che la loro conformità possa essere certificata.

Delimitazione del campo di applicazione

Queste linee direttive si rivolgono a tutti gli operatori del settore vitivinicolo coinvolti in una o più fasi della fabbricazione del vino e si limitano alla parte enologica, ovvero dal ricevimento delle uve all'immagazzinamento delle bottiglie. Le linee direttive sono rivolte a tutte le persone che lavorano nel settore: viticoltori, enologi, commercianti di vino, personale di cantina ecc., indipendentemente dalle dimensioni dell'azienda.

¹ Creato dal richiedente

Sintesi

Le linee *LBPP Vino* si compongono di diverse parti:

1. una *parte teorica* che affronta i pericoli e i rischi in modo più dettagliato
2. una *parte metodologica* per fare il punto della situazione in azienda:
 - tipo d'azienda;
 - autovalutazione in relazione alla gestione del rischio;
 - sistema di tracciabilità;
 - buona prassi igienica;
 - identificazione e analisi dei rischi.
3. una *parte pratica* sull'attuazione di un piano di controllo dei rischi:
 - piano per la fabbricazione del vino;
 - elenco dei rischi da tenere sotto controllo;
 - fogli di lavoro specifici.

I riferimenti normativi rilevanti per la fabbricazione di vino sono elencati nell'allegato III.

Per la creazione di queste linee direttive, è stata esaminata ogni fase della fabbricazione di prodotti vinicoli e sono stati analizzati i potenziali rischi per il consumatore se la fase viene eseguita in modo non corretto. Successivamente, tutti i potenziali pericoli scoperti sono stati valutati e assegnati a una classe di gravità (I, II o III). Questa valutazione, che ha preso in considerazione la frequenza, la gravità e le conseguenze del rischio per la salute umana, si basa sull'esperienza e sulla letteratura disponibile.

L'analisi ha portato alla conclusione che i rischi di classe III (massima gravità) sono rischi fisici legati alla rottura del vetro o alla presenza di oggetti estranei nella bottiglia. Poiché tali eventi si verificano frequentemente e possono avere conseguenze gravi o fatali per la salute del consumatore se ingeriti, è necessario inserirli nella categoria III. Va notato, tuttavia, che finora non è stato segnalato alcun caso del genere, in quanto bastano semplici precauzioni per prevenire un incidente.

I rischi di classe II sono più vari, ma anche più difficili da controllare o correggere. La contaminazione da sostanze estranee può essere facilmente evitata grazie a una buona manutenzione dell'apparecchiatura e a controlli regolari. La presenza di allergeni, residui di pesticidi, micotossine, carbammato di etile o derivati del cianuro, invece, è più difficile da rilevare. Solo analisi di un laboratorio qualificato possono provare la presenza di queste sostanze. A causa dei costi elevati, queste analisi non possono però essere effettuate in modo sistematico. Il rapporto costi-benefici in questo caso è sproporzionato. Pertanto, sono necessari test mirati e analisi di processo.

Modifiche/precisazioni principali

Nessuna

Lingue disponibili

Italiano, francese, tedesco