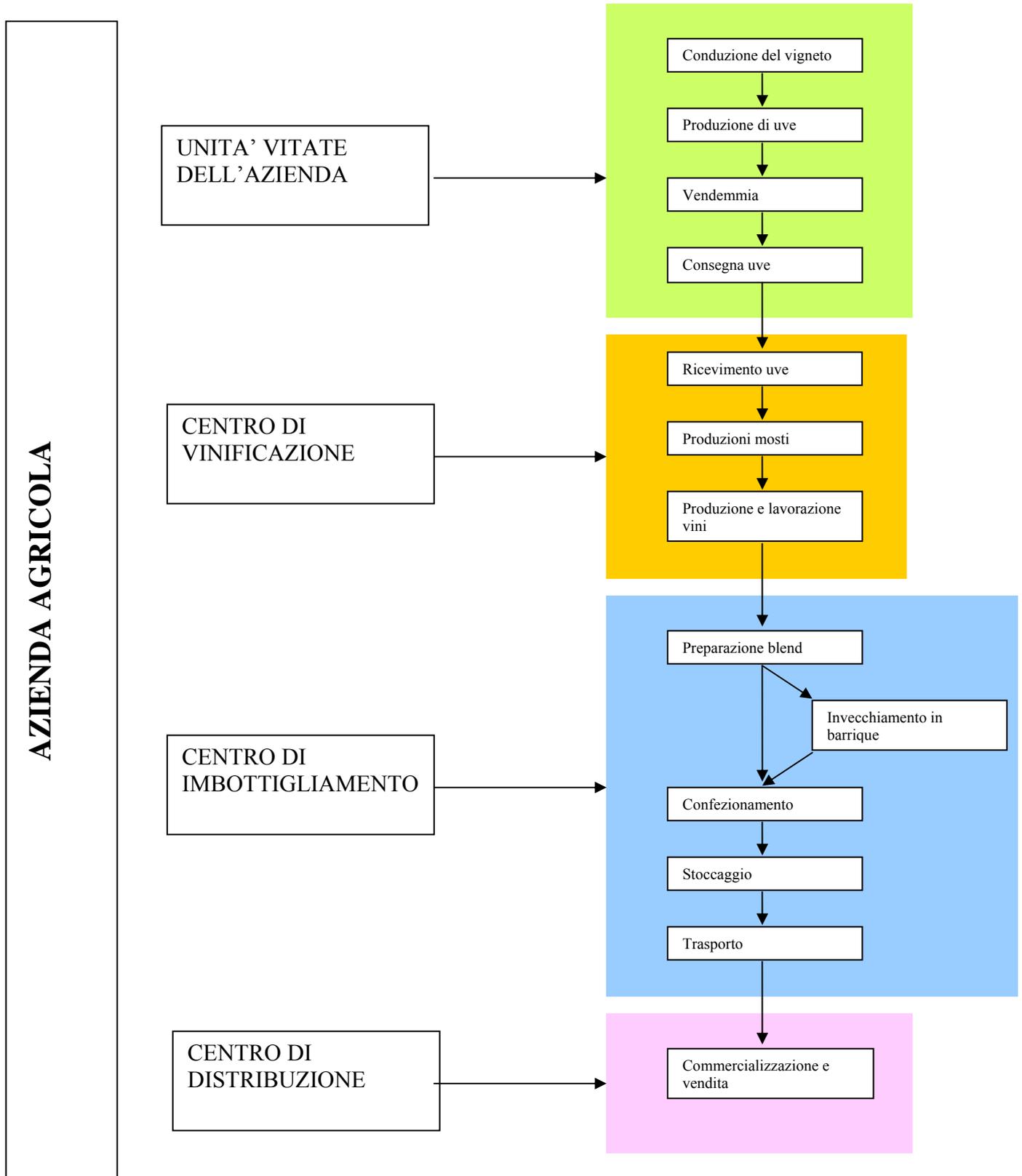


2.2 Fasi della filiera vitivinicola



La filiera vitivinicola può essere scomposta in quattro processi principali:

1. Produzione delle uve

Questo processo prevede tutte le fasi che vanno da un probabile impianto del vigneto alla gestione agronomica annuale che l'azienda effettua fino alla raccolta delle uve a maturazione avvenuta e successiva consegna delle materie prime al centro di vinificazione.

2. Centro di vinificazione

Questo processo prevede il conferimento delle uve al centro di vinificazione per l'ottenimento prima di mosti e successivamente alla produzione di vini.

3. Centro di condizionamento

E' più corretto parlare di centro di condizionamento anziché di imbottigliamento in quanto non è detto che il vino prodotto esca soltanto in bottiglie, esso può essere venduto in dame, in cisterne o al dettaglio sfuso.

In questa fase si ha la costituzione dei blend per ottenere la tipologia di vino desiderato oppure l'invecchiamento in barriques.

Il prodotto viene successivamente confezionato, etichettato e stoccato, pronto per essere venduto.

4. Centro di distribuzione

E' la fase in cui il prodotto viene venduto al cliente finale che può essere il singolo consumatore oppure la grande distribuzione.

Questi processi, nelle realtà più semplici, possono far riferimento ad un solo operatore (filiera corta), mentre nelle realtà più complesse anche a quattro operatori diversi.

2.3 Diagramma di flusso e punti critici

Per identificare le fasi potenzialmente “pericolose” per la salute del consumatore e sottoporre tali pericoli ad un “sistema di prevenzione documentato” deve essere considerata sia la gravità dei danni, che tali pericoli potrebbero provocare, sia la probabilità che tali contaminazioni possano realmente insorgere.

Di seguito vengono collocate le singole fasi di lavorazione dell'intero processo produttivo nelle diverse strutture che nelle realtà di “Filiera Corta” si concentrano tutte nei locali dell'azienda stessa.

La determinazione dei punti critici deve essere fatta alla luce della nuova normativa in campo di igiene e sicurezza alimentare, in particolare a fronte del Reg. 178/02 e del “Nuovo Pacchetto igiene” ed è per questo che l'intera filiera produttiva deve essere analizzata a partire dalla fase primaria.

PUNTI CRITICI	DESCRIZIONE	CRITICITA'
1	Conduzione del vigneto	Se il produttore non adotta e aggiorna il quaderno di campagna non è possibile determinare una corretta gestione agronomica del vigneto ma soprattutto una corretta gestione dei trattamenti fitosanitari (obbligo della tenuta del quaderno di campagna secondo Art. 42 del DPR 290/2001)
2	Arrivo delle uve	Non rispettare i tempi di carenza dei fitofarmaci può portare alla presenza di residui di fitofarmaci nelle uve. Un trasporto non idoneo può danneggiare la materia prima e portare alla formazione di muffe e fermentazioni anomale.
3	Registrazione delle materie prime in ingresso	La non registrazione delle materie prime in ingresso comporta l'immediata perdita della rintracciabilità dei fornitori disattendendo quindi l'art. 18 del Reg. CE 178/02
4	Stoccaggio temporaneo	Se i locali di trasformazione non hanno adeguate caratteristiche ambientali e strutturali e non vengono rispettati i tempi di conservazione (limitati) possono presentarsi fenomeni di eccesso di ossidazione e formazione di muffe disattendendo quanto specificato nel Reg. 852/04
5	Pigiatura e diraspatura	E' richiesto l'utilizzo di attrezzature idonee al trattamento di alimenti e una pulizia accurata delle stesse secondo procedura specifica, come richiesto dal Reg. 852/04, il non rispetto di tale requisito porta alla cessione di sostanze metalliche e accumulo di sporcizia durante la lavorazione.



6	Vinificazione	<p>Il mancato controllo dei valori di anidride solforosa, di ocratossine (Reg. 123/05) e dell'utilizzo di coadiuvanti durante il processo di vinificazione possono portare ad avere livelli tossici di tali sostanze nel prodotto finito.</p> <p>Il monitoraggio costante secondo determinate procedure descritte nel piano di autocontrollo permettono di rispettare i limiti di legge a tutela del consumatore</p> <p>E' richiesto l'utilizzo di acqua potabile e pulita durante tutto il ciclo di lavorazione secondo quanto disposto D.lgs 31/01</p>
7	Stoccaggio	<p>Il non utilizzo di "contenitori per alimenti" può portare alla cessione di sostanze tossiche.</p> <p>Occorre sempre richiedere ai fornitori delle attrezzature un certificato di idoneità secondo i requisiti richiesti dal Reg. 852/04.</p>
8	Imbottigliamento	<p>La non corretta conservazione delle bottiglie vuote può portare alla presenza di residui di vetro nel contenitore durante l'imbottigliamento.</p> <p>Inoltre la mancanza del lotto sulle bottiglie porta alla perdita delle informazioni relative ai lotti in uscita e quindi viene disatteso l'art. 18 del Reg. CE 178/02.</p>
9	Vendita	<p>La non registrazione della vendita del prodotto disattende in pieno l'art. 18 del Reg. CE 178/02 perdendosi le informazioni relative ai prodotti in uscita.</p>

Per ciascun punto critico individuato occorre predisporre una procedura che consenta di tenere sotto controllo la fase in questione ed al contempo organizzare un'appropriata modulistica di registrazione per garantire la rintracciabilità di prodotto.

Di seguito vengono proposti dei fac-simile di modulistica da poter implementare in azienda per controllare le criticità nella fase primaria della filiera ad integrazione di quella già esistente per la fase di trasformazione definita nel piano di autocontrollo (secondo il metodo dell'HACCP).

La modulistica proposta vuole essere di supporto alle aziende per poter aggiornare e integrare il piano di autocontrollo già implementato.

