

Progetto
**“Valorizzazione del made in Italy:
Agroalimentare e qualità”**

IL “NUOVO PACCHETTO IGIENE”
ESEMPLI APPLICATIVI NEL SETTORE VITIVINICOLO

Giugno 2007

Indice

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	3
1.1 TERMINI E DEFINIZIONI	4
2. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' ESERCITATA	7
2.1 DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO	7
2.2 FASI DELLA FILIERA VITIVINICOLA.....	9
2.3 DIAGRAMMA DI FLUSSO E PUNTI CRITICI.....	11
2.4 PUNTI CRITICI E MODULISTICA INTEGRATIVA DA APPLICARE.....	13
2.4.1. <i>Conduzione del vigneto</i>	13
2.4.2. <i>Registrazione delle materie prime in ingresso</i>	17
2.4.3. <i>Stoccaggio del prodotto sfuso</i>	20
3.GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ	27
3.1 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ E RITIRO DEL PRODOTTO DAL MERCATO	27
3.1.1 <i>Ritiro/riciamo dei prodotti dal mercato</i>	30
4. ADDESTRAMENTO	34
5. RIFERIMENTI NORMATIVI.....	37

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

La fine dello scorso millennio è stata caratterizzata, dal punto di vista della sicurezza alimentare, da gravi criticità di portata internazionale, che hanno evidenziato l'inadeguatezza delle Istituzioni nell'affrontare situazioni di pericolo, in termini di rapidità ed efficacia.

La Commissione Europea, tra il 2002 e il 2005 è intervenuta radicalmente, istituendo un nuovo quadro giuridico, che copre l'intera catena alimentare, compresa la produzione di mangimi per gli animali, secondo un "approccio completo e integrato", in modo da seguire l'alimento nei passaggi attraverso le varie fasi della produzione (tracciabilità), prevedendo l'attribuzione di responsabilità a ciascun operatore della filiera.

L'obiettivo di questo lavoro è quello di fornire un supporto agli operatori del settore vitivinicolo a fronte della nuova normativa in campo di igiene e sicurezza alimentare.

Questi modelli sono in grado di fornire all'azienda uno strumento pratico per l'aggiornamento dei sistemi di autocontrollo a garanzia dell'igiene e della sicurezza dei prodotti alimentari, secondo quanto indicato nel dal nuovo pacchetto igiene (Reg 852/04, Reg. 853/04, Reg. 854/04 Reg. 882/04). La documentazione proposta non deve essere intesa come obbligatoria per l'azienda. Alcuni modelli elaborati rispondono alle normative vigenti (prima della loro introduzione è richiamata normalmente la normativa di riferimento); altri sono modelli volontari ovvero consentono di ottenere una gestione ordinata e efficiente del processo produttivo. L'applicazione completa di tale modello, consente perciò di tutelare l'Azienda nei confronti degli adempimenti che essa deve osservare per l'introduzione del Nuovo Pacchetto Igiene e fornisce degli strumenti validi anche per la gestione delle restanti fasi produttive.

Il responsabile dell'azienda alimentare ha il compito di individuare le fasi della filiera che possono presentare rischio igienico per gli alimenti e stabilire di conseguenza le procedure di autocontrollo che lo annullino o lo minimizzino.

Lo scopo quindi è di analizzare tutte le fasi della filiera individuando quali sono i punti a rischio e proponendo, per quelli critici, procedure atte ad evitare o ridurre il rischio di contaminazione di tale prodotto alimentare.

Il piano prevede un programma di monitoraggio dei CCP rilevati nel processo, che prescriva tempestivi interventi correttivi là dove i limiti critici stabiliti corrono il pericolo di essere superati.

Al monitoraggio devono seguire le opportune verifiche, stabilite da specifiche procedure.

Il D.Lgs 155/1997 imponeva (art. 3 comma 4) al Responsabile dell'industria alimentare l'obbligo di ritirare dal mercato i prodotti che presentano un rischio immediato per la salute dei consumatori. Ne deriva l'esigenza di rintracciare la merce immessa in commercio, individuandola presso gli utilizzatori nel più breve tempo possibile.

Questo concetto di "rintracciabilità" è ripreso ed ampliato dal Regolamento della Comunità Europea del 28 gennaio 2002 n. 178, che dispone l'obbligo in tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione, di rintracciare gli alimenti, i mangimi, gli animali destinati alla produzione alimentare e qualunque altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.

A tal fine, gli operatori del settore alimentare devono essere in grado di individuare chi abbia loro fornito un alimento e devono disporre di sistemi capaci di identificare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti.

L'implementazione di un sistema, che offre la possibilità di poter risalire alla provenienza dei materiali utilizzati per un prodotto alimentare, è necessaria per i seguenti aspetti:

- *Garanzia di sicurezza della produzione alimentare*
- *Individuazione delle cause dei problemi*
- *Attribuzione delle responsabilità tra fornitori - trasformatori – distributori*
- *Miglioramento della qualità dei prodotti forniti*
- *Istituzione di un sistema di allarme rapido*

1.1 Termini e definizioni

IMPRESA ALIMENTARE

Ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti.

ALIMENTO

Qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingeriti da esseri umani.

Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento.

OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE

La persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo.

COMMERCIO AL DETTAGLIO

La movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso.

IMMISSIONE SUL MERCATO

La detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta.

RISCHI

Funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo.

ANALISI DEL RISCHIO

Processo costituito da tre componenti interconnesse: valutazione, gestione e comunicazione del rischio.

VALUTAZIONE DEL RISCHIO

Processo su base scientifica costituito da quattro fasi: individuazione del pericolo, caratterizzazione del pericolo, valutazione dell'esposizione al pericolo e caratterizzazione del rischio.

GESTIONE DEL RISCHIO

Processo, distinto dalla valutazione del rischio, consistente nell'esaminare alternative d'intervento consultando le parti interessate, tenendo conto della valutazione del rischio e di altri

COMUNICAZIONE DEL RISCHIO

Lo scambio interattivo, nell'intero arco del processo di analisi del rischio, di informazioni e pareri riguardanti gli elementi di pericolo e i rischi, i fattori connessi al rischio e la percezione del rischio, tra responsabili della valutazione del rischio, responsabili della gestione del rischio, consumatori, imprese alimentari e del settore dei mangimi, la comunità accademica e altri interessati, ivi compresi la spiegazione delle scoperte relative alla valutazione del rischio e il fondamento delle decisioni in tema di gestione del rischio.

PERICOLO O ELEMENTO DI PERICOLO

Agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute.

RINTRACCIABILITÀ

Possibilità di ricostruire (mediante registrazione documentata) e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione

SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ

Sistema organizzato che consente la rintracciabilità nell'ambito aziendale.

FASI DELLA PRODUZIONE, DELLA TRASFORMAZIONE E DELLA DISTRIBUZIONE

Qualsiasi fase, importazione compresa, a partire dalla produzione primaria di un alimento fino al magazzinaggio, al trasporto, alla vendita o erogazione al consumatore finale inclusi e, ove pertinente, l'importazione, la produzione, la lavorazione, il magazzinaggio, il trasporto, la distribuzione, la vendita e l'erogazione dei mangimi.

PRODUZIONE PRIMARIA

Tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia e la pesca e la raccolta di prodotti selvatici.

CONSUMATORE FINALE

Il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare

LOTTO

Lotto di prodotto finito che l'azienda vende

2. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' ESERCITATA

2.1 Descrizione del processo produttivo

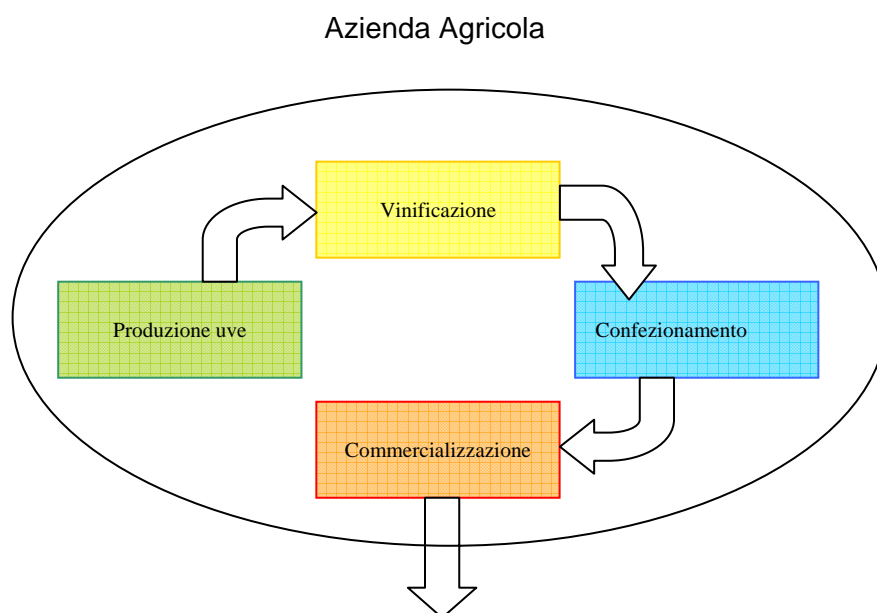
Per descrivere con accuratezza il processo produttivo dalla fase primaria a quella di trasformazione occorre individuare la tipologia di filiera che più si addice alla realtà presa in esame.

Nel comparto vitivinicolo possiamo semplificare le realtà più comuni in tre tipologie di filiere quella corta media e lunga.

Di seguito vengono forniti degli schemi esemplificativi

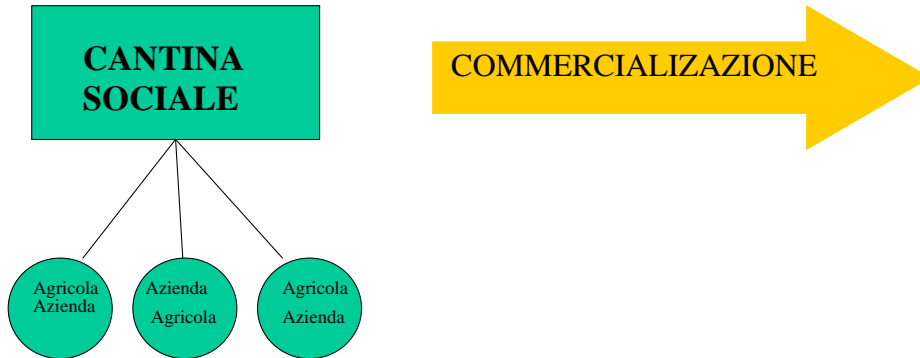
FILIERE CORTE

In questo caso l'azienda agricola oltre che a produrre l'uva provvede alla trasformazione (cantina di vinificazione propria), allo stoccaggio, imbottigliamento e vendita del vino.



FILIERE MEDIE

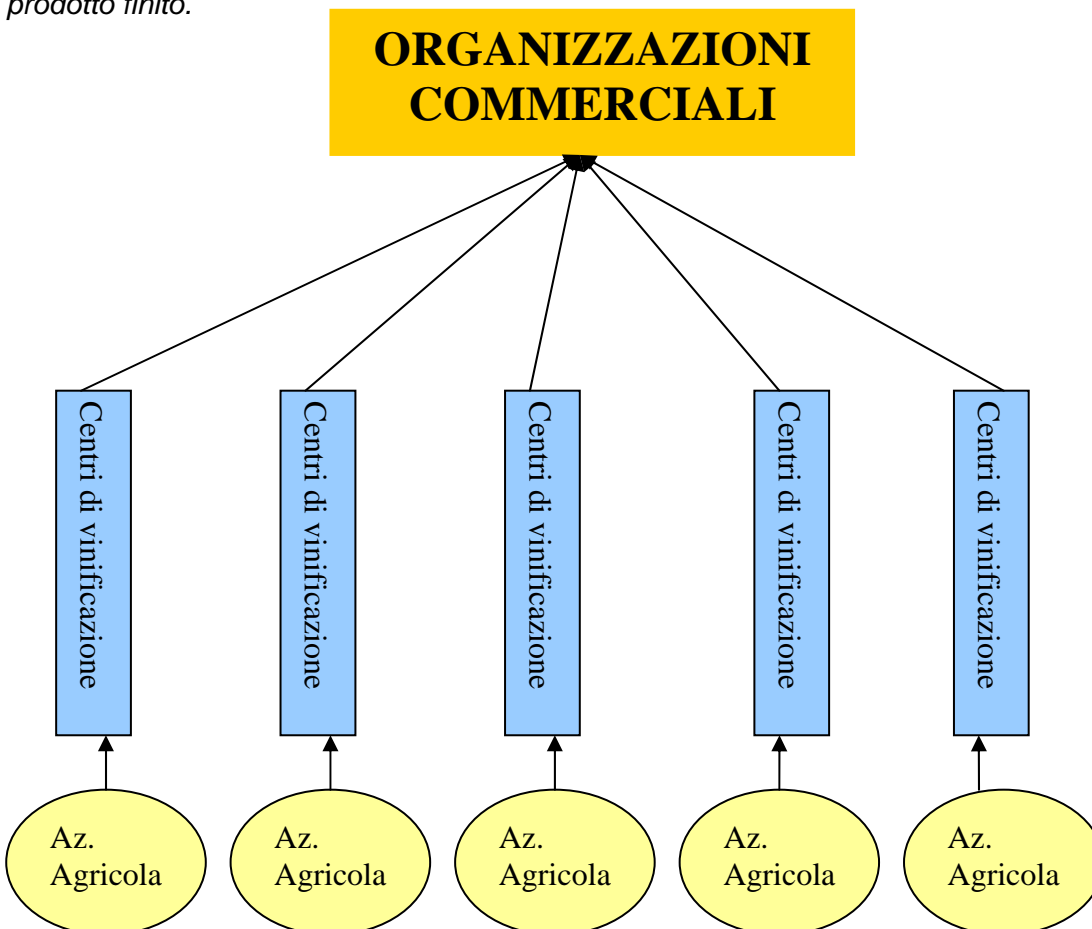
Più aziende produttrici di uva consegnano la materia prima ad un singolo centro di vinificazione il quale provvede alla trasformazione. Il vino ottenuto viene stoccato e commercializzato dallo stesso stabilimento (modello che descrive le realtà delle cantine sociali).



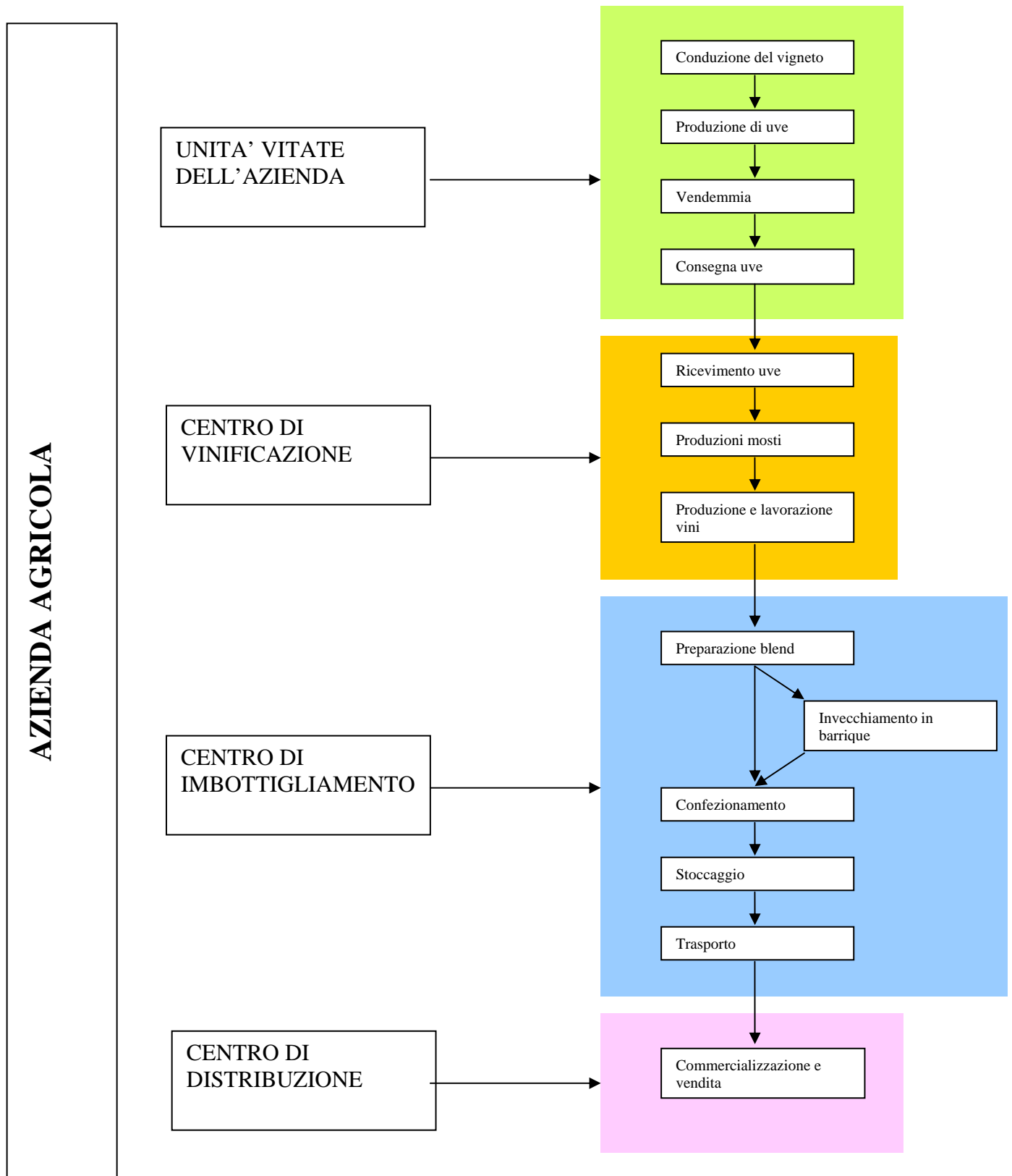
FILIERE LUNGHE

I soggetti coinvolti possono essere numerosi come il passaggio delle informazioni lungo il percorso di produzione del vino.

Un esempio può essere quello di più aziende che forniscono le uve ad uno o più centri di vinificazione, questi provvedono alla trasformazione, il vino così prodotto viene trasferito e stoccato in un unico centro di raccolta che si occuperà poi del confezionamento e della vendita del prodotto finito.



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 l'ottenere della 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 31del 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 fax-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.



2.4 Punti critici e modulistica integrativa da applicare

2.4.1. Conduzione del vigneto

Al fine di facilitare le operazioni di controllo delle attività, da parte degli organi competenti, la custodia del Quaderno di Campagna dovrà essere effettuata in azienda, deve essere rilegato e costruito **modularmente**, per consentire l'aggiornamento mediante aggiunta di singole schede allegate. (per es. con rilegatura ad anelli).

Le informazioni che tale documentazione deve contenere sono:

- Magazzino Fitofarmaci e fertilizzanti aggiornato (non esplicitamente richiesto dal D.P.R. 290/01 ma utile al fine di una corretta gestione aziendale)
- Scheda dei trattamenti fitosanitari e delle concimazioni effettuate per ogni unità produttiva

Si propone di seguito un modello di quaderno di campagna da poter utilizzare direttamente in azienda:

MAGAZZINO FITOFARMACI E FERTILIZZANTI AZIENDALI

RIF. D.d.T o FATT.	DATA	PRODOTTO USATO (nome commerciale per esteso o facolt. N° registrazione Min. Sanità)	CARICO (Kg/l)	SCARICO (Kg/L)

REGISTRO DEI TRATTAMENTI

(ART. 42 DEL D.P.R. 290/2001)

ANNO.....

AZIENDA AGRICOLA.....

TITOLARE.....

SITA IN VIA.....**N**.....

LOCALITA'.....**COMUNE**.....

Documenti da allegare:

1. copie delle fatture di acquisto per i prodotti fitosanitari
2. copia dei modelli di acquisto per i prodotti fitosanitari classificati (molto tossico, tossico e nocivo)

Appezzamento (località o estremi catastali).....

Coltura.....

Data di semina/trapianto.....

data inizio fioritura.....

data raccolta.....

RIF. D.d.T o FATT.	DATA TRATTAMENTO	PRODOTTO USATO (nome commerciale per esteso o facolt. N° registrazione Min. Sanità)	QUANTITA' IMPIEGATA (Kg o l)	SUPERFICIE TRATTATA (mq)	AVVERSITA' CHE HA RESO NECESSARIO IL TRATTAMENTO	FIRMA DELL'UTILIZZATORE SE DIVERSO DAL TITOLARE DELL'AZIENDA

LEGENDA

1. **RIF. D.d.T O FATT.** indicare il riferimento del documento di acquisto del prodotto utilizzato
2. **DATA DI SEMINA/TRAPIANTO** indicare la data di semina o di trapianto della coltura
3. **DATA INIZIO FIORITURA** indicare la data di inizio fioritura
4. **DATA TRATTAMENTO** indicare la data di trattamento (compresi i trattamenti diserbanti ed eventualmente i trattamenti post- raccolta)
5. **NOME DEL PRODOTTO** indicare il nome commerciale del prodotto e se possibile il n° di registrazione
6. **QUANTITA' IMPIEGATA** indicare la quantità impiegata del prodotto in Kg/Litri in riferimento all'identificazione dei terreni di cui al punto 1
7. **ESTENSIONE** indicare l'estensione in ettari/metri quadri
8. **AVVERSITA'** indicare l'eventuale avversità che ha reso necessario il trattamento
9. **nel caso che l'intervento venga effettuato da contoterzista, questo deve firmare nell'apposita colonna**



2.4.2. Registrazione delle materie prime in ingresso

Le materie prime nella filiera vitivinicola sono rappresentate dalle uve che possono essere prodotte direttamente dall'azienda che effettua la trasformazione oppure in quantità variabili anche acquistate esternamente da produttori del territorio.

L'azienda produttrice di uve può conferire anche totalmente la sua produzione ad una cantina sociale che provvede all'acquisto della materia prima per la trasformazione (Filiera media). In questi casi la cantina o l'azienda deve considerare il produttore come un qualsiasi altro fornitore e tutelarsi sulla materia prima acquistata e poter identificare i singoli fornitori (requisito richiesto dal Reg. 178/02).

Chiunque provveda alla stoccaggio e alla vendita del prodotto imbottigliato deve poter mettere in pratica un controllo sui fornitori di:

- Materie prime
- Materiali ed additivi per la trasformazione delle materie prime
- Materiali per imbottigliamento.
- Tappi, capsule.

A tale proposito proponiamo di seguito un semplice modello applicativo che consente di identificare tutti i fornitori di materie prime come richiesto dal Reg. 178/02.

Qualora l'azienda o la cantina decidesse di acquistare uve dai produttori essi devono essere considerati dei fornitori a tutti gli effetti. Si richiederà all'azienda o alla cantina di risalire al fornitore della partita di uva o di vino, alla quantità e al documento di acquisto.

Tutti i materiali acquistati e utilizzati dall'azienda o dallo stabilimento devono essere accompagnati da certificati attestanti la loro idoneità al trattamento di alimenti come indicato dalla vigente normativa (stabilito dal D.Lgs 155/1997 e ripreso dal Reg. 852/04).

Si riporta un modello di autodichiarazione (DICHIARAZIONE FORNITORE) del fornitore alla consegna dei prodotti in ingresso (olive o altre materie prime); tale dichiarazione non deve essere interpretata come attestazione di responsabilità da parte del fornitore a meno che non ci sia a monte un contratto stipulato dalle due parti (fornitore e cliente) nel quale siano state definite le caratteristiche della merce in oggetto. In questo caso, il fornitore, all'atto della consegna, dichiara che la partita consegnata risponde ai requisiti richiesti come da accordo.



MODELLO APPLICATIVO PER IDENTIFICARE I FORNITORI E LE MATERIE PRIME

MATERIA PRIMA _____				
N° lotto	Data	Materiale	N° DDT	Fornitore



DICHIARAZIONE FORNITORE ALLA CONSEGNA DELLE MATERIE PRIME

Il Sottoscritto _____ proprietario
e/o produttore di: _____

DICHIARA

Che la partita n° _____ (rif. D.d.T o altro documento) di Ql _____ consegnata in data odierna all'Azienda Agr. _____ ;
nell'osservanza di quanto previsto dalla Reg. 852/02 Allegato I, è conforme alle norma sull'igiene alimentare ed in particolare che la partita consegnata non risulta contaminata da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, decomposti o sostanze estranee, che la stessa è stata ottenuta secondo le buone pratiche agricole e nel rispetto dei tempi di carenza dei prodotti fitosanitari.
Dichiaro inoltre, che il/i contenitori per il trasporto del prodotto è idoneo e ad uso alimentare.

2.4.3. Stoccaggio del prodotto sfuso

Il vino ottenuto viene conservato in appositi contenitori collocati in ambienti idonei allo stoccaggio e all'imbottigliamento del prodotto come indicato nel Cap. I del Reg. 852/04.

Affinché ci sia una gestione ordinata dello stoccaggio e successivamente dei lotti di imbottigliamento occorre che le cisterne siano numerate e identificate per tipologia di prodotto in modo tale che se un lotto di vendita risultasse non conforme e dovesse essere ritirato dal mercato secondo una specifica procedura come indicato all'Art. 18 del Reg. 178/02, l'azienda sarebbe costretta al ritiro soltanto di quel lotto e non dell'intera produzione.

A tal fine si ricorda quanto detto all'inizio in riferimento al Reg. 178/02 ovvero che gli operatori del settore alimentare devono essere in grado di individuare chi abbia loro fornito un alimento e devono disporre di sistemi capaci di identificare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti.

Di seguito vengono proposti dei modelli sia per la gestione dei quantitativi (ad oggi facoltativa ma utile per una corretta gestione documentata della rintracciabilità del prodotto) sia per la creazione del lotto di imbottigliamento e di vendita da apporre in etichetta e sui documenti di vendita.

Il modello RICEVIMENTO UVE E VINIFICAZIONE permette all'azienda di poter registrare i dati di provenienza della partita di uva (esterna/aziendale) e di poter annotare le aggiunte effettuate in questa fase di trasformazione (utile anche per la corretta compilazione dei registri di cantina Reg. 884/01; D.Lgs. 260/00; Legge 82/06; D.M. 19/12/94, 1/8/95, 22/11/99; Circ. 16/11/93, 22/7/98).

Il modello ASSEMBLAGGIO E STOCCAGGIO viene proposto in quanto un lotto di mosto/vino in lavorazione non permane a lungo in una vasca ma viene continuamente travasato, assemblato ecc...Il concetto non è quello di seguire la movimentazione della vasca ma di seguire il prodotto che a mano a mano viene a formarsi; in questo modo è possibile sapere in qualsiasi momento la composizione di ciascuna massa in lavorazione e i travasi effettuati.

Il modello SCHEDA DI IMBOTTIGLIAMENTO viene proposto per identificare il prodotto ottenuto dal processo di vinificazione e poter stabilire il lotto di vendita che sarà riportato anche in etichetta come richiede la normativa vigente.

Può capitare che molti vini vengano imbottigliati per completare l'affinamento per un periodo di tempo in bottiglia senza essere etichettati. In questa fase è molto importante adottare metodi che consentano in ogni momento di poter individuare i diversi lotti di vino per la successiva etichettatura e vendita. A questo proposito lo stoccaggio provvisorio in magazzino deve essere gestito ordinatamente con l'utilizzo anche di cartelli identificativi della partita come quello proposto avanti (SCHEDA IDENTIFICATIVA)

La scheda identificativa può non essere utilizzata se nella fase di imbottigliamento è possibile marcare le bottiglie con il numero di lotto di riferimento.



1214
CAMERA
DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO
AGRICOLTURA
LUCCA

RICEVIMENTO UVE E VINIFICAZIONE

LOTTO:..... NOME

VINO:.....

PROVENIENZA: 1) VIGNETO

VENDEMMIA

QUANTITA' UVE (KG)

DATA	LAVORAZIONE	AGGIUNTE	VASCA	QUANTITA' (HL)





ASSEMBLAGGIO E STOCCAGGIO

LOTTO:..... NOME.....

VINO:.....

PROVENIENZA: ASSEMBLAGGIO

LOTTO	NOME	QUANTITA'

DATA	LAVORAZIONE	AGGIUNTE	VASCA	QUANTITA' (HL)



SCHEDA DI IMBOTTIGLIAMENTO

SCHEDA LOTTO PRODOTTO FINITO

LOTTO:..... NOME PRODOTTO:.....

PROVENIENZA:

IMBOTTIGLIAMENTO DEL:.....

N° BOTTIGLIE :.....

PARI A LITRI:.....

PERDITE IMBOTT.....

BOTTIGLIE USATE:	DESCRIZIONE.....
	FORNITORE.....
	LOTTO
	BOLLA

TAPPI USATI:	DESCRIZIONE.....
	FORNITORE.....
	LOTTO
	BOLLA

SCHEDA IDENTIFICATIVA

Nome vino

Lotto.....

N° bottiglie

Si ricorda che quanto più il Lotto è ristretto tanto più facile è circoscrivere un eventuale danno sulla produzione (es: se il lotto fosse l'intera produzione dell'anno 2006 e fosse riscontrata una non conformità grave tale da costringere l'azienda al ritiro del prodotto dal mercato, questa sarebbe costretta a ritirare l'intera produzione).

Al fine di poter registrare il cliente finale e non perdere la Rintracciabilità del prodotto, come chiaramente indicato nella 178/02, occorre che l'azienda sia certa che tutte le informazioni richieste a tale scopo siano riportate sulla documentazione da essa generata in fase di vendita.

Una pratica soluzione a questa esigenza può essere l'integrazioni di alcuni dati sulle fatture di vendita o altri documenti fiscali per poter rintracciare la tipologia di prodotto venduto e il cliente finale. I dati che devono figurare sul documento fiscale quindi sono:

- Cliente finale (ragione sociale, indirizzo, recapito telefonico...)
- Tipologia di prodotto venduto
- N° di lotto del prodotto venduto
- Quantità venduta
- Data della vendita

Se queste informazioni non possono essere riportate in un unico documento aziendale, di seguito viene proposto un modello da poter adottare in azienda e rispondere a ciò che richiede la 178/02 .



MODELLO APPLICATIVO PER IDENTIFICARE I CLIENTI FINALI

PRODOTTO _____

Data	N° DDT	MATERIALE	N° LOTTO	CLIENTE FINALE



3. Gestione delle non conformità

Qualora in una delle fasi della filiera venissero riscontrate delle NON CONFORMITA' ovvero il prodotto non fosse valutato idoneo a seguito delle valutazioni che vengono eseguite applicando le procedure sopra definite, occorre trattare tale non conformità. L'operatore che riscontra la NON CONFORMITA' è tenuto a segnalare tale evento al responsabile della produzione che a sua volta potrà risolverla secondo la gravità.

3.1 Gestione delle non conformità e ritiro del prodotto dal mercato

Al momento dell'arrivo delle materie prime o in altre fasi operative si possono riscontrare prodotti potenzialmente non idonei al consumo umano. Questi prodotti devono essere identificati e stoccati in maniera adeguata per non essere confusi con gli altri prodotti. Nel caso specifico tutti i prodotti non conformi verranno disposti in zone appositamente allestite nel magazzino di stoccaggio. Le merci in questione devono essere chiaramente identificate con l'apposizione di uno specifico cartello che riporti la dicitura "ATTENZIONE PRODOTTO NON CONFORME".

Qualora siano ritirati dal fornitore/cliente i prodotti vanno imballati in contenitori idonei che proteggono gli altri prodotti da eventuali contaminazioni. I casi di non conformità vengono registrati su apposita modulistica che indica il trattamento effettuato ed il relativo esito. Un esempio di modulo da utilizzare è proposto di seguito.

CARTELLO IDENTIFICATIVO DI PRODOTTO NON CONFORME

ATTENZIONE

NON UTILIZZARE

PRODOTTO/MERCE NON CONFORME

Note _____

Data _____ Firma _____



SCHEDA REGISTRAZIONE DELLE NON CONFORMITA'

DATA _____

NOME CLIENTE/FORNITORE _____

ALTRO RIFERIMENTO _____

QUANTITA' _____

DESCRIZIONE DELLE NON CONFORMITA'

TRATTAMENTO EFFETTUATO PER LA RISOLUZIONE

- Eliminazione merce
- Rifiuto merce
- Invio reclamo al fornitore
- Altro (specificare)

A SEGUITO DEL TRATTAMENTO LA NON CONFORMITA' RISULTA

- Risolta
- Non risolta

Note

Scheda compilata

da _____ Firma _____



Per prodotto non conforme si intende:

- qualunque alimento non più utilizzabile o vendibile in quanto deteriorato, danneggiato, scaduto, insudiciato o che in qualche modo abbia perduto le imprescindibili caratteristiche di sicurezza.
- Prodotti/servizi approvvigionati dall'azienda e non rispondenti alle specifiche d'ordine in relazione alla quantità, alla qualità e alle norme di sicurezza e igiene eventualmente applicabili.
- Prodotti non idonei al consumo umano

Qualora a seguito dell'autocontrollo sia stato constatato che i prodotti possono rappresentare un rischio immediato per la salute in conseguenza di una contaminazione, il responsabile dello stabilimento provvede al ritiro della produzione e quindi dal commercio dei prodotti in questione (secondo procedura specifica), informando, ove necessario, le Autorità Competenti sulla natura del rischio.

3.1.1 Ritiro/riciamo dei prodotti dal mercato

Qualora il responsabile della produzione rilevi:

- a) un inconveniente non previsto dal sistema o l'impossibilità di utilizzare una delle misure correttive previste quando il prodotto non è stato ancora distribuito;
- b) una non conformità che possa far supporre un incremento della probabilità di avere la presenza negli alimenti di sostanze, microrganismi etc. tali da poter dar luogo ad una alterazione dello stato di salute per il consumatore

il Reg. 178/02 obbliga il produttore ad applicare la procedura di ritiro/riciamo del prodotto secondo il principio della Rintracciabilità.

Questa è una delle novità più importanti introdotte dal nuovo Pacchetto Igiene per quanto riguarda l'"impresa agricola" definita un'"impresa alimentare" visto che nella realtà esaminata sussiste una fase vera e propria di trasformazione

Quando il prodotto è stato già posto in commercio il responsabile della produzione ha il dovere di individuare i lotti direttamente interessati e di quelli prodotti in condizioni simili. Inoltre provvede a contattare le Autorità Competenti e i clienti eventualmente interessati fornendo le informazioni utili a identificare il prodotto e sulla natura del rischio. La non conformità viene quindi trattata e archiviata secondo procedura specifica.

Per una gestione ordinata della documentazione e poter mostrare agli organismi di controllo le evidenze documentali di una corretta gestione delle non conformità e la loro risoluzione è utile implementare un REGISTRO DELLE NON CONFORMITA'.

Le informazioni così raccolte consentiranno di poter riscontrare in qualsiasi momento le non conformità rilevate, in quale modo sono state trattate oppure se sono state chiuse o sospese.

Alla luce di quanto emerso occorre predisporre una documentazione che consenta di tenere sotto controllo le fasi in questione:

MODULO PER IL CONTATTO DELLE AUTORITA'

AZIENDA SANITARIA LOCALE DI _____		
DISTRETTO (ZONA TERRITORIALE) DI _____		
VIA		
LOCALITA'		
CAP		PROVINCIA
NOMINATIVO PER CONTATTO		
TEL	CELL	
FAX	EMAIL	



MODULO PER ATTIVARE IL RITIRO/RICHIAMO DEL PRODOTTO

RITIRO RICHIAMO PRODOTTO DALLA DISTRIBUZIONE

LUOGO E DATA

**RAG. SOC./NOME E INDIRIZZO DEL
DESTINATARIO**

**RAG. SOC./NOME E INDIRIZZO DEL
NOTIFICANTE**

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:
(nome, categoria
merceologica, marchio,
quantità)**

LOTTO N°/DATA DI SCADENZA:

MOTIVO DEL RITIRO/RICHIAMO:

**REFERENTE E RECAPITO DA
UTILIZZARE IN CASO DI
COMUNICAZIONI**





1214
CAMERA
DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO
AGRICOLTURA
LUCCA

REGISTRO DELLE NON CONFORMITA'

Num. Progr.	Data Apertura	Rilevata da	Descrizione Non Conformità	Trattamento effettuato	Data chiusura	NC risolta?	Azione avviata	Note



4. Addestramento

Vista la L.R. n 24 del 12 maggio 2003: "Norme in materia di igiene del personale addetto all'industria alimentare" resa esecutiva con il D.G.R.164/2004 Piano di sorveglianza su alimenti e bevande e Delibera del 27 dicembre 2004 n. 1388 che Disciplina iniziative formative del personale addetto all'industria alimentare il responsabile dell'autocontrollo e i propri dipendenti partecipano a corsi di formazione di Igiene Alimentare.

La novità introdotta da questa nuova legge è l'abolizione del "Libretto di idoneità sanitaria" ma l'obbligo di frequentare corsi di formazione adeguati alla natura ed alle dimensioni dell'impresa.

Il personale deve essere reso consapevole dell'importanza della propria funzione e delle conseguenze del proprio comportamento quindi l'attività di formazione e addestramento hanno l'obiettivo di:

- ❖ sensibilizzate sulle necessità di assicurare la corretta attuazione e mantenimento del sistema di rintracciabilità e delle procedure definite;
- ❖ formate, attraverso l'utilizzo del presente documento, sui vantaggi apportati alla filiera dalla presenza del requisito sulla rintracciabilità del vino;
- ❖ addestrate nelle attività attraverso la formazione diretta sulle registrazioni che devono essere effettuate in ogni fase delle attività;
- ❖ rese consapevoli dell'importanza della propria funzione e delle conseguenze del proprio comportamento
- ❖ correggere eventuali difformità dalle procedure definite

A questo proposito è necessario predisporre una procedura adeguata per programmare e documentare la formazione e l'addestramento richiesto al personale, che possa essere esibita in sede di controllo.

La Delibera del 27 dicembre 2004 n. 1388 parla di aggiornamento della formazione almeno quinquennale per il titolare dell'attività o per il responsabile del piano di autocontrollo e una permanente formazione degli addetti tramite lo svolgimento di incontri di addestramento annuali; a tale proposito occorre predisporre un PIANO ANNUALE DI FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO come riportato più avanti.

Per comprovare, come richiesto dalla Delibera del 27 dicembre 2004 n. 1388, il rispetto della programmazione annuale degli incontri di addestramento annuali svolti anche direttamente dal titolare dell'attività o per il responsabile del piano di autocontrollo può essere adottato un modello, come quello proposto più avanti, per registrare le presenze degli addetti all'incontro.



PIANO ANNUALE DI FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

Descrizione Corso	Finalità	Durata	Docente	Destinatari	Mese															
					G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D				





INCONTRO DI ADDESTRAMENTO

Effettuato presso: _____

Oggetto Addestramento:

Consulente aziendale

INTERNO ESTERNO

Nominativo _____

Firma _____

Cognome Nome	Firma

5. RIFERIMENTI NORMATIVI

Normativa Cogente

Reg. (CE) 178/02 Stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare

D. Lgs 155/97 Attuazione delle Direttive 89/395/CEE e 89/396/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari.

D. Lgs 109 del 27/01/92 Applicazione delle Direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari e successive modifiche.

Reg. (CE) 852/2004 Sull'igiene dei prodotti alimentari.

Reg. (CE) 1493/1999 Relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo.

Reg. (CE) 1622/2000 Fissa talune modalità di applicazione del reg. CE 1493/1999 relativo all'organizzazione comune di mercato vitivinicolo e che istituisce un codice comunitario delle pratiche e dei trattamenti enologici.

Reg. (CE) 884/2001 Stabilisce modalità di applicazione relative ai documenti che scortano il trasporto dei prodotti vitivinicoli e alla tenuta dei registri nel settore vitivinicolo.

Direttiva CE 95/2001 Relativa alla sicurezza generale dei prodotti.

Legge 164 del 10/02/1992 Nuova disciplina delle denominazioni d'origine dei vini.

DM 29/05/01 Controllo sulla produzione di vini di qualità in regioni determinate (VQPRD).

DM 21/03/02 Approvazione dello schema di piano dei controlli dei VQPRD ai fini dell'applicazione del DM 29/05/01.

Delibera 1388 della Giunta Regionale del 27/12/2004 In materia di formazione e controlli.

Normativa Volontaria

Norma UNI EN ISO 9000:00 Sistemi di gestione per la qualità. Fondamenti e terminologia.

Norma UNI EN ISO 9001:00 Sistemi di gestione per la qualità. Requisiti

Norma UNI 10939 Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - Principi generali per la progettazione e l'attuazione

Norma UNI 11020 Sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari - Principi generali per la progettazione e l'attuazione.

Altri riferimenti

RT-17 Regolamento Tecnico SINCERT del 26/10/2004 – Prescrizioni per l'accreditamento delle certificazioni a fronte della norma UNI 10939.