

NEWSLETTER

Sicurezza alimentare

N°06 | 06 -2023 | VOL. (D) PROGETTO ID 52077- PSR MARCHE 2014-2022



PROCESSO DI CERTIFICAZIONE E SUA DURATA

Il sistema di indicazioni geografiche previsto dall'Unione Europea vuole favorire sia l'attività produttiva e l'economia dei suoi territori, che la tutela dell'ambiente e la salvaguardia degli ecosistemi e della biodiversità. La certificazione comunitaria offre anche maggiori garanzie ai consumatori grazie ad un livello di tracciabilità e di sicurezza alimentare più elevato rispetto ad altri prodotti.

La richiesta di una registrazione a livello comunitario può essere inoltrata da soggetti appartenenti a Paesi dell'Unione Europea e non. Questo si traduce in una opportunità per le tante produzioni tipiche di qualità dell'intera area mediterranea che possono avvalersi di un sistema di registrazione e di protezione internazionale.

“ I vini D.O.P. vengono sottoposti, a cura della struttura di controllo, ad esame analitico e ad esame organolettico, al fine di certificarne la corrispondenza alle caratteristiche previste dai relativi disciplinari di produzione, mediante la verifica annuale (**decreto interministeriale 11 novembre 2011, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 295 del 20 dicembre 2011).**



Attività realizzata con il contributo del Programma di Sviluppo Rurale della Regione Marche 2014/2020
Misura 1.2.A. - Progetto ID 52077



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2022
FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



Il processo di certificazione

Le analisi chimico-fisiche sono effettuate da un laboratorio convenzionato, iscritto nell'elenco dei Laboratori autorizzati dal Mipaaf e accreditato in conformità alla norma UNI CEI EN ISO IEC 17025.

Le analisi organolettiche sono svolte da una Commissione di degustazione dei vini a DOP, i cui componenti devono essere iscritti nell'elenco dei tecnici e degli esperti degustatori.

L'analisi chimico fisica ha esito positivo

Se l'analisi chimico fisica ha esito positivo, il campione può essere esaminato dalla Commissione di degustazione.

L'analisi chimico fisica ha esito negativo

L'esito negativo comporta che la partita sia dichiarata non idonea e preclude in successivo esame organolettico per i vini DOP. Entro sette giorni l'interessato può chiedere un eventuale nuovo prelievo, ai fini della ripetizione dell'esame chimico - fisico.

L'esame chimico fisico ed organolettico ha esito positivo

Se la Commissione di degustazione formula un parere positivo, l'intero procedimento si conclude (entro 20 giorni lavorativi) con la certificazione della relativa partita da parte della struttura di controllo.

L'esame organolettico ha esito negativo

Nei casi di giudizio di "rivedibilità" e di "non idoneità" alla degustazione, la comunicazione all'interessato è effettuata entro cinque giorni dall'emanazione del giudizio e contiene le motivazioni tecniche del giudizio.

Se il campione risulta "rivedibile"

L'interessato può richiedere, previa effettuazione delle pratiche enologiche ammesse, una nuova campionatura per il definitivo giudizio entro il termine massimo di 60 giorni dalla comunicazione.

Se il campione risulta "non idoneo"

Trascorso il termine sopra indicato, il prodotto per il quale non sia stata richiesta nuova campionatura è da considerarsi "non idoneo" e la struttura di controllo effettua, entro 5 giorni, la relativa comunicazione alla ditta interessata.

Qualora il campione sia giudicato "non idoneo", l'interessato può presentare ricorso, entro 30 giorni dal ricevimento della comunicazione.

DURATA DELLA CERTIFICAZIONE

La certificazione della denominazione ha la seguente durata:

- **centottanta giorni per i vini a D.O.C.G.**
- **due anni per i vini a D.O.C.**
- **tre anni per i vini D.O.C. liquorosi.**
-

Trascorsi i periodi di validità, in assenza di imbottigliamento, per le relative partite di vino sono applicabili le seguenti condizioni:

Entro il termine di un anno a decorrere dalla data di certificazione, i vini D.O.C.G. devono essere sottoposti ad una nuova certificazione organolettica; trascorso detto termine è da ripetere sia la certificazione analitica che quella organolettica.

I vini a D.O.C. devono essere sottoposti ad una nuova certificazione analitica e organolettica.

A cura di: **Cecchini Daniele** - Per info: **Cia di Ancona** Tel. 071200437 - ancona@cia.it

NEWSLETTER

Sicurezza alimentare

N°03 | 03 -2023 | VOL. (D) PROGETTO ID 52077- PSR MARCHE 2014-2022



CAMBIA L'ATTIVITÀ DI CONTROLLO PER I VINI DOP E IGP

Approvato il nuovo decreto per l'attività di controllo dei vini Dop e Igp: cambiano profondamente i piani di controllo ma rimangono invariati i piani tariffari concordati solo un anno fa con i Consorzi di tutela e le Regioni competenti. L'attività di controllo e certificazione dei prodotti vitivinicoli rappresenta una delle materie più delicate ed importanti in materia di tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche: una modifica delle norme che

disciplinano questo ambito è solitamente oggetto di assestamenti accorti, ponderati e molto misurati.

Il nuovo decreto (DM 102728 del 3 marzo 2022 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 15 marzo 2022 "Sistema dei controlli e vigilanza sui vini a DO e IG, ai sensi dell'articolo 64, della legge 12 dicembre 2016, n. 238"), introduce elementi di forte discontinuità rispetto al passato.



Attività realizzata con il contributo del Programma di Sviluppo Rurale della Regione Marche 2014/2020
Misura 1.2.A. - Progetto ID 52077



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2022
FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



INPUT DELL' UE

Per l'Italia, un sistema di controlli nel complesso efficace e tale da garantire che i vini italiani, commercializzati con un riferimento territoriale, fossero in linea con i rispettivi disciplinari di produzione. Nella stessa relazione veniva evidenziato come esistesse un'eccellente cooperazione tra tutte le parti, in particolare per quanto riguarda la comunicazione ed il follow-up delle non conformità rilevate presso gli operatori. Le raccomandazioni inerenti, invece, ad alcune criticità che gli ispettori comunitari avevano evidenziato, e che hanno pertanto orientato il MiPAAF verso una serie di modifiche, anche di un certo rilievo, all'Allegato II del DM 2 agosto 2018: ne risulta un quadro più complesso e molto più dettagliato degli audit degli Organismi di Controllo (d'ora in avanti OdC), siano essi di natura documentale, ispettiva e/o analitica, il cui obiettivo, lo ricordiamo se ce ne fosse bisogno, mira all'accertamento e al riscontro delle caratteristiche del vino DOP e IGP.

Il nuovo decreto evidenzia una particolare attenzione nei confronti delle piccole denominazioni costituite da meno di 20 operatori complessivi assoggettati al sistema di controllo nell'anno precedente. Vengono dimezzate le percentuali di operatori da verificare, percentuali che, per l'attività analitica, si intendono riferite a tre annualità.

Interesse nel tutelare le aziende che operano in contesti territoriali molto piccoli e che verrebbero a trovarsi in una posizione penalizzante se venissero applicate le percentuali standard (si evita che i contesti territoriali piccoli e le piccole filiere subiscano verifiche ispettive continuative).

ANALISI DEI RISCHI

I soggetti sottoposti a verifica ispettiva annuale sono selezionati tramite sorteggio che avvengono in tempi compatibili con la conclusione di controlli (nel periodo più funzionale). Questo passaggio sembra particolarmente importante perché tutte le operazioni di controllo in vigna ed in cantina vengono ora inquadrare in un lasso di tempo molto ben definito. Gli OdC, secondo una metodica mutuata dal cosiddetto "Regolamento Controlli" (Reg. (UE) 625/2017), sono tenuti ad individuare fino al 20% degli operatori da sottoporre a controllo annuale sulla base di un sistema di analisi dei rischi, tenendo conto dei criteri ben definiti, in modo da monitorare le criticità della filiera produttiva. Viene poi adottata una novità assoluta per i controlli della scheda vinificatore ed imbottigliatore: il 5% delle verifiche dovrà essere svolto senza preavviso. Questo implica una particolare attenzione da parte delle aziende ad effettuare le trascrizioni a registro telematico nei tempi previsti, o quantomeno presentare le documentazioni giustificative delle operazioni non ancora annotate.

Il controllo fondamentale è la stima della resa uva/ettaro: questa attività dovrà essere svolta tra l'invasatura e la raccolta dell'uva, quindi in un periodo molto ben caratterizzato che mediamente va da fine luglio al momento della raccolta: in particolare almeno il 5% del campione delle aziende da sottoporre a verifica verrà valutato in prossimità della raccolta delle uve, quando il peso del grappolo ha raggiunto il peso di maturazione finale.

Dettagliata procedura da seguire per la realizzazione della stima di resa di uva per ettaro

- definizione delle aree di saggio (almeno 3 gruppi di 5 viti consecutive) scelte all'interno della superficie vitata
- fino alla raccolta e pesatura di più grappoli rappresentativi dell'uva presente sulla pianta nel caso delle stime più tardive.

Nel caso di un esito non conforme, l'azienda dovrà essere sottoposta ad una "verifica di conferma di stima" da condursi esclusivamente in prossimità della raccolta, dopo un eventuale diradamento che riconduca il valore alle disposizioni del disciplinare. a seguito di una nuova non conformità il prodotto non potrà fregiarsi della denominazione.

Anche qui un profondo cambiamento, con i controlli sulla categoria dei vinificatore che vengono divisi in due diverse attività: la prima viene effettuata sul 70% degli operatori estratti, in un periodo diverso dal periodo di raccolta delle uve e prima fermentazione e che deve avere a oggetto tutte le annate del prodotto a DO o IG, per le quali vengono controllate

la congruità delle operazioni enologiche, i cartelli identificativi dei prodotti, la corrispondenza della giacenza fisica con quella contabile nonché con quella risultante all'OdC.

La seconda attività rivolta ai vinificatori viene effettuata sul 30% degli operatori estratti ed attuata nel periodo di raccolta delle uve e prima fermentazione (potenzialmente dal 1 agosto al 31 dicembre: ma qui la definizione di "prima fermentazione" non aiuta a delimitare un periodo preciso, in funzione sia dell'andamento climatico che delle varietà di uva più o meno tardive).

Per i prodotti a DOP e DOC con controllo delle partite, viene previsto il campionamento ed analisi di vino imbottigliato sul 5% degli operatori sorteggiati, per la verifica dei requisiti analitici e organolettici: si tratta di un elemento di valutazione cruciale basato sul confronto dei dati della certificazione di idoneità originariamente emessa per quella partita, fatte salve le tolleranze analitiche previste dalla normativa e dal metodo di analisi impiegato e le tolleranze del titolo alcolometrico volumico effettivo. In caso di assemblaggio e dolcificazione di partite già certificate è valutata rispetto all'autocertificazione corredata dall'attestazione dell'enologo o tecnico abilitato.

In conclusione l'attività di controllo è estremamente articolata e più complessa del passato, con modifiche che incidono su tutta la filiera delle attività degli OdC, e con notevoli ripercussioni anche per i produttori che dovranno abituarsi ai controlli senza preavviso in periodi di attività estremamente impegnativi come quelli della raccolta e delle prime fermentazioni. Queste modifiche sono introdotte per rispondere ai requisiti richiesti dalle norme comunitarie, primo tra tutti il regolamento controlli (Reg. 625/2017).

A cura di: **Cecchini Daniele** - Per info: **Cia di Ancona** Tel. 071200437 - ancona@cia.it

NEWSLETTER

Sicurezza alimentare

N°05 | 05 -2023 | VOL. (D) PROGETTO ID 52077- PSR MARCHE 2014-2022



NUOVA PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO E DI MODIFICA DEI DISCIPLINARI DOP E IGP

Rispetto alla procedura amministrativa di presentazione e di valutazione della domanda di protezione di un vino Dop o Igp, il DM 6 dicembre 2021 stabilisce che il dossier sia presentato alla Regione o alla Provincia autonoma territorialmente competente ed anche al Ministero delle politiche agricole (MIPAAF).

In ogni caso il MIPAAF dovrà attendere il parere della Regione, da comunicare al termine dell'istruttoria entro 90 giorni dalla ricezione della domanda e, in caso di mancata ricezione della documentazione entro 30 giorni dalla scadenza, il MIPAAF è tenuto a dare comunque seguito alla procedura di valutazione della domanda.



*Attività realizzata con il contributo del Programma di Sviluppo Rurale della Regione Marche 2014/2020
Misura 1.2.A. - Progetto ID 52077*



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2022
FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



Rivista la rappresentatività

Tra le novità più sostanziali introdotte dal DM 6 dicembre 2021 c'è una più alta rappresentatività richiesta ai fini del riconoscimento di una Docg a partire da un'area geografica espressamente delimitata o da una sottozona definita nei disciplinari Doc di provenienza. La domanda di riconoscimento dovrà essere sostenuta dal 66% dei viticoltori che rappresentano il 66% della superficie totale iscritta allo schedario viticolo. Riguarda la soglia minima di volume certificato e imbottigliato nel precedente quinquennio: un valore che deve raggiungere almeno il 66% della produzione totale per un corrispondente coinvolgimento di almeno il 51% degli operatori autorizzati. Rivisti anche i requisiti di rappresentatività utili per procedere alla delimitazione della zona di imbottigliamento: oltre al 66% della superficie totale dei vigneti oggetto di dichiarazione, sarà necessario disporre di almeno il 51% della produzione imbottigliata nell'ultimo biennio.

Ordinarie e unionali

Il DM 6 dicembre 2021 classifica le modifiche ai disciplinari in "unionali" e "ordinarie":

- Unionali - riguardano la modifica del nome protetto, la variazione delle categorie di prodotti vitivinicoli previsti e l'inserimento di restrizioni alla commercializzazione come l'obbligo di imbottigliamento in zona
- Ordinarie - modifiche "temporanee" che riguardano una variazione, appunto temporanea, del disciplinare dovuta all'imposizione, da parte delle autorità pubbliche, di misure sanitarie e fitosanitarie obbligatorie o motivate da calamità naturali o da condizioni meteorologiche sfavorevoli, purché riconosciute dalle autorità competenti.

La protezione transitoria

L'etichettatura transitoria può essere concessa solo su richiesta del richiedente e nei casi di protezione di una nuova Dop o Igp, a condizione che il decreto di autorizzazione entri in vigore prima dell'avvio della campagna vendemmiale, cioè il 15 luglio di ciascun anno.

Un aspetto di interesse riguarda inoltre l'esonero di responsabilità del MIPAAF e della Regione in caso di mancato accoglimento della domanda di protezione a livello Ue, la responsabilità ricade sul richiedente nonché sugli operatori che si avvalgono della protezione transitoria, in caso di utilizzo dell'etichettatura transitoria sarà vietato utilizzare i simboli dell'Unione europea che indicano la Dop e la Igp, le relative espressioni per esteso e le sigle nonché le menzioni tradizionali nazionali Docg, Doc e Igt.

Il ruolo del Comitato Vini

Il DM 6 dicembre 2021 conferma le attività del Comitato nazionale vini Dop e Igp, organo di cui si avvale il MIPAAF in fase di istruttoria delle domande di protezione e di modifica delle Dop e Igp.

Si tratta di una consultazione che si esprime, nella fase di valutazione delle domande di registrazione di nuove Dop e Igp e delle menzioni tradizionali nonché di modifica "unionali", anche in relazione alle domande di modifiche ordinarie.

Le modifiche in questione dovrebbero comportare un impatto significativo - stabilito dal MIPAAF - sull'assetto produttivo e sulla reputazione delle relative produzioni, anche in relazione al contesto vitivinicolo macroregionale o nazionale.

Un altro aspetto, di particolare rilievo, è la funzione di studio e di approfondimento, anche su richiesta del MIPAAF, in capo al Comitato, rispetto a specifici aspetti tecnico-scientifici connessi alla tutela e alla valorizzazione qualitativa e commerciale dei vini Dop e Igp e tematiche emergenti sia a livello nazionale che internazionale.

A cura di: **Cecchini Daniele** - Per info: **Cia di Ancona** Tel. 071200437 - ancona@cia.it

*Attività realizzata con il contributo del Programma di Sviluppo Rurale della Regione Marche 2014/2020
Misura 1.2.A. - Progetto ID 52077*



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2022
FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



NEWSLETTER

Sicurezza alimentare

N°02 | 02 -2023 | VOL. (D) PROGETTO ID 52077- PSR MARCHE 2014-2022



USO DELL'ACQUA POTABILE E GESTIONE DEI RIFIUTI

L'ambiente nel quale si sviluppano le piante può essere contaminato da sostanze chimiche che a loro volta possono compromettere la qualità igienico-sanitaria degli alimenti. Inoltre, una prassi agricola scorretta può portare alla presenza di residui chimici oltre i limiti stabiliti negli alimenti. Per evitare tutto ciò e quindi tutelare la salute pubblica, con il Regolamento (UE) 1881/2006 vengono stabiliti i tenori massimi per alcuni contaminanti: micotossine,

metalli pesanti, fitofarmaci, detergenti, fertilizzanti etc.

Ad esempio tra i metalli pesanti uno dei contaminanti è il piombo, il cui limite massimo è 0,20 mg/kg. Per questo motivo il Regolamento (UE) 2019/33 sancisce il divieto di utilizzare capsule o lamine a base di piombo tra i dispositivi di chiusura dei prodotti vitivinicoli.

"a) ridurre i rischi e gli impatti sulla salute umana, sull'ambiente e sulla biodiversità;

b) promuovere l'applicazione della difesa integrata, approcci alternativi o metodi non chimici"

(Decreto Legislativo 150/2012, articolo 1)



Attività realizzata con il contributo del Programma di Sviluppo Rurale della Regione Marche 2014/2020
Misura 1.2.A. - Progetto ID 52077



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2022
FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



MICOTOSSINE

Le micotossine sono prodotte dal metabolismo secondario di alcune specie fungine appartenenti principalmente ai generi *Aspergillus*, *Penicillium*, *Fusarium*, sia a seguito di stress ambientali cui la pianta è sottoposta, sia a causa di attacco da parte di insetti in campo. Nel vino ciò si può presentare dopo attacchi fungini direttamente alle uve.



I limiti massimi di micotossine rilevanti nel settore del vino sono regolamentati dal Regolamento (CE) 1831/2003 nell'apposito allegato. Ad esempio, per l'aflatossina A per vini, compresi il vino spumante ed esclusi i vini liquorosi e i vini con un titolo alcolometrico non inferiore al 15% in volume, per i vini aromatizzati, bevande aromatizzate a base di vino e cocktail aromatizzati prodotti vitivinicoli, per succo d'uva, succo d'uva concentrato ricostituito, nettare d'uva, mosto d'uva e mosto d'uva concentrato ricostituito, destinati al consumo umano diretto tale limite è di 2,0 mg/kg.

PRODOTTI FITOSANITARI

L'altra categoria di contaminanti deriva dai prodotti fitosanitari, ovvero residui anticrittogamici, insetticidi, acaricidi, diserbanti e fitoregolatori usati in modo non idoneo e non rispettando le schede tecniche e di sicurezza riportate sulle confezioni, commercializzate.

Nell'ottica di un sempre minore utilizzo dei fitofarmaci è stata introdotta la **LOTTA INTEGRATA**.

IL PATENTINO VERDE

In base agli effetti tossicologici, prodotti fitosanitari vengono classificati come di seguito: non classificato, irritante (Xi), nocivo (Xn), tossico (T), molto tossico (T+). Chiunque voglia acquistare ed impiegare prodotti fitosanitari deve essere munito di certificato di abilitazione all'acquisto e utilizzo, essere maggiorenne, aver frequentato l'apposito corso.

IL QUADERNO DI CAMPAGNA

È obbligatorio tenere aggiornato un registro dei trattamenti fitosanitari, compilato e sottoscritto dall'utilizzatore, riportante: i dati anagrafici dell'azienda, le colture trattate e la relativa superficie, la data indicativa di fioritura e raccolta, la data del trattamento. (entro 30 giorni). In precisione per la compilazione del Quaderno di Campagna devono essere inseriti obbligatoriamente alcuni dati, ovvero le varietà coltivate e la superficie totale della coltura, il prodotto utilizzato, la quantità totale utilizzata, la superficie trattata l'avversità comparsa in campo, le date indicative di semina, trapianto, inizio fioritura e raccolta, la firma di chi ha utilizzato il prodotto. Per chi pratica l'agricoltura integrata, è necessario registrare anche le concimazioni e gli apporti irrigui alla coltura.

La verifica del registro può essere richiesta da diverse figure professionali (ASL, Guardia forestale, Forze dell'Ordine, etc.) ed è sanzionabile.

I DETERGENTI

Un'altra fonte di contaminazione può derivare dai residui di detersivi. Infatti, l'igiene dei locali, degli impianti delle attrezzature e del personale sono il primo passo per la lotta ai rischi alimentari ma le operazioni di pulizia utilizzando detersivi/disinfettanti, condotte in modo non adeguato possono lasciare residui nelle attrezzature, contenitori etc. Una corretta detersione dovrebbe prevedere: asportazione dello sporco grossolano, risciacquo iniziale con acqua calda, applicazione del detersivo e risciacquo finale. I detersivi possono essere: acidi, neutri, debolmente alcalini, alcalini o caustici. Alcuni esempi sono i cloro detersivi (per evitare problematiche di sentore di tappo viene spesso sostituito con detersivi alcalini quale la soda), soda pura (di difficile risciacquabilità, viene risciacquata con acido citrico).

I detersivi vanno gestiti come i fitofarmaci ovvero immagazzinati e gestiti come sostanze pericolose!!

È opportuno alternare il tipo di detersivo/disinfettante per evitare di selezionare specie resistenti di microrganismi.

Esistono poi metodi fisici di disinfezione come l'idropulitrice.

Riguardo ai prodotti per l'igiene di cantina, il Testo Unico della Vite e del Vino riporta che è vietato produrre, vendere e detenere negli stabilimenti enologici, nelle cantine e nei locali comunicanti anche attraverso cortile, a qualunque uso destinati, negli spacci di vendita all'ingrosso e al dettaglio di mosti e vini, sostanze e

prodotti per l'igiene della cantina diversi da quelli consentiti.

I CONCIMI

Il maggior rischio deriva dal pericolo di lisciviazione di azoto che può penetrare e inquinare gli strati più profondi del terreno. Importante è far maturare il letame ed i liquami per ridurre la carica patogena presente. La comunicazione dello spandimento del concime, che per ogni anno non deve superare i 340 kg/ha di azoto, deve pervenire alle autorità competenti almeno 30 giorni prima dell'inizio degli interventi.

È vietato utilizzare i letami sulle superfici non interessate dall'attività agricola, fatta eccezione per le aree a verde pubblico e privato e per le aree soggette a recupero e ripristino ambientale; nei boschi, ad esclusione degli effluenti rilasciati dagli animali nell'allevamento brado; entro 5 m di distanza dalle sponde dei corsi d'acqua; entro 5 m di distanza dall'arenile per le acque marino-costiere e quelle lacuali; sui terreni gelati, innevati, con falda acquifera affiorante, con frane in atto e terreni saturi d'acqua, fatta eccezione per i terreni adibiti a colture che richiedono la sommersione; in tutte le situazioni in cui l'autorità competente emette specifici provvedimenti di divieto.

A cura di: **Cecchini Daniele** - Per info: **Cia di Ancona** Tel. 071200437 - ancona@cia.it

NEWSLETTER

Sicurezza alimentare

N°01 | 01-2023 | VOL. (D) PROGETTO ID 52077- PSR MARCHE 2014-2020



SISTEMA HACCP E MANUALE DI CORRETTA PRASSI IGIENICA (GHP)

Gli agricoltori che si limitano alla produzione, raccolta e vendita o conferimento della materia prima agricola, senza operare trasformazioni o vendita diretta al consumatore, sono tenuti ad implementare un sistema di autocontrollo aziendale, senza utilizzare i principi del metodo HACCP. L'autocontrollo è finalizzato a prevenire le cause di insorgenza di non conformità prima che si verifichino e deve prevedere le opportune azioni correttive per minimizzare i rischi.

L'obiettivo principale è istituire un sistema documentato con cui l'impresa sia in grado di dimostrare di aver operato in modo da minimizzare il rischio. Per facilitare l'adozione dei piani di autocontrollo adeguati vengono resi a disposizione i Manuali di Corretta Prassi Igienica (Good Hygiene Practice o GHP).

"Gli operatori del settore alimentare predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP" (art. 5 REG. CE 852/2004)



Attività realizzata con il contributo del Programma di Sviluppo Rurale della Regione Marche 2014/2020
Misura 1.2.A. - Progetto ID 52077



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2022
FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



Nel Regolamento (CE)852/2004 viene richiesto che gli Stati Membri incoraggino gli operatori a livello della produzione primaria ad applicare i principi dell'HACCP per quanto possibile. I principi del sistema HACCP sono elencati di seguito:

- a) Identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto , eliminato o ridotto a livelli accettabili;
- b) Identificare i punti critici di controllo (CCP) nelle fasi in cui è possibile prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;
- c) Stabilire, nei CCP, i limiti critici che differenziano l'accettabilità dall'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi identificati;
- d) Stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;
- e) Stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risultasse un determinato punto critico non è sotto controllo;
- f) Stabilire le procedure per verificare l'effettivo funzionamento delle misure applicate,
- g) Predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure.

I sistemi HACCP sono generalmente considerati uno strumento utile per consentire agli operatori del settore alimentare di controllare i pericoli inerenti ai prodotti alimentari. Il Regolamento sopra citato consente l'applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP con una flessibilità sufficiente a garantirne l'applicazione in qualsiasi situazione. Nell'allegato I del Regolamento sono descritte in maniera molto semplice le modalità di applicazione dei 7 principi del sistema HACCP.

Come detto, i principi possono essere applicati in tutta la filiera produttiva, dalla produzione primaria al consumo finale, e tale applicazione dovrebbe essere supportata da prove scientifiche dei rischi per la salute umana.

L'operatore del settore alimentare (OSA) deve assicurarsi che tutto il personale sia a conoscenza dei pericoli (eventualmente) individuati, dei punti critici del processo di produzione, di stoccaggio, di trasporto e/o di distribuzione, delle misure correttive, delle misure preventive e delle procedure di documentazione applicabili alla propria impresa. I settori dell'industria alimentare devono sforzarsi di fornire informazioni, ad esempio tramite manuali (generali) in materia di HACCP, e di formare gli operatori del settore alimentare. Le autorità competenti devono, se necessario, contribuire a sviluppare attività di formazione in particolare nei settori scarsamente organizzati o che si dimostrano insufficientemente informati.

Antecedentemente all'applicazione dei principi del sistema HACCP, in una qualsiasi impresa gli operatori

del settore alimentare dovrebbero aver attuato le prescrizioni di base, in materia di igiene degli alimenti. Infatti, il sistema HACCP, non sostituisce altre prescrizioni in materia di igiene alimentare, ma sono parte di un insieme di misure di igiene diretto a garantire la sicurezza degli alimenti. In particolare, è utile tener presente che prima dell'introduzione di procedure basate sui principi HACCP è necessario disporre di prescrizioni di igiene alimentare di base comprendenti prescrizioni in materia di: infrastrutture e attrezzature, materie prime; manipolazione sicura degli alimenti (incluso il confezionamento e il trasporto); trattamento dei rifiuti alimentari; procedura di lotta contro gli animali infestanti; procedure sanitarie (pulizie e disinfezione); qualità dell'acqua; salute del personale; igiene personale; formazione.

MANUALI DI CORRETTA PRASSI IGIENICA (GHP)

Questi manuali costituiscono uno strumento semplice ma efficace per superare le difficoltà che talune imprese alimentari possono incontrare nell'applicazione di una dettagliata procedura basata sui principi del sistema HACCP. I rappresentanti dei diversi settori alimentari dovrebbero valutare l'opportunità di redigere tali manuali e le autorità competenti dovrebbero incoraggiare i rappresentanti dei settori a svilupparli. Ai settori alimentari deboli o scarsamente organizzati dovrebbe essere prestata assistenza nello sviluppo di tali manuali.

Nonostante l'adozione da parte degli operatori del settore alimentare (OSA) sia ad oggi una scelta volontaria, va sottolineata l'importanza del loro utilizzo per facilitare gli operatori stessi all'osservanza degli obblighi normativi in materia di igiene. Al Capo III, articoli 7, 8 e 9 del medesimo Regolamento viene definita la creazione di questi manuali (nazionali e comunitari), la loro elaborazione, diffusione e uso. Mentre l'Allegato I, parte B riporta delle raccomandazioni inerenti ai manuali di corretta prassi igienica, tra le quali:

“I manuali nazionali comunitari dovrebbero contenere orientamenti per una corretta prassi igienica ai fini del controllo dei rischi della produzione primaria e nelle operazioni associate e dovrebbero contenere informazioni adeguate sui pericoli che possono insorgere nella produzione primaria e nelle operazioni associate e sulle azioni di controllo dei pericoli”

A cura di: **Cecchini Daniele** - Per info: **Cia di Ancona** Tel. 071200437 - ancona@cia.it

Attività realizzata con il contributo del Programma di Sviluppo Rurale della Regione Marche 2014/2020
Misura 1.2.A - Progetto ID 52077



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2022



NEWSLETTER

Sicurezza alimentare

N°04 | 04 -2023 | VOL. (D) PROGETTO ID 52077- PSR MARCHE 2014-2020



NEWSLETTER DAL MONDO VITIVINICOLO

**Autorizzato
l'utilizzo del
cloruro di sodio
in alternativa al
cloruro di litio
per la
denaturazione di
alcuni prodotti
viticinicoli**

Il Masaf, con Decreto n. 0157592 del 15/03/2023 stabilisce la possibilità di utilizzo, per le campagne viticole 2022/2023 e 2023/2024, del cloruro di sodio in alternativa al cloruro di litio come denaturante per alcuni prodotti vitivinicoli



Attività realizzata con il contributo del Programma di Sviluppo Rurale della Regione Marche 2014/2020
Misura 1.2.A. - Progetto ID 52077



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2022
FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



Nello specifico i prodotti che possono essere denaturati con cloruro di sodio sono quelli indicati nell'allegato al Decreto interministeriale del 25 settembre 2017 n.11294, modificato dal Decreto n. 0106913 del 16/02/2023, ovvero:

- Le fecce di vino avviate alla distillazione:
- I mosti aventi un titolo alcolometrico inferiore all'8% in volume, qualora separatamente vinificati per l'invio alla distillazione;
- Il vino la cui acidità volatile supera i limiti previsti dalla normativa unionale ed i vini nei quali è in corso la fermentazione acetica sia che siano destinati alla distilleria che all'acetificio;
- I sidri ed i fermentati alcolici diversi dal vino che hanno subito fermentazione acetica o che sono in corso di fermentazione acetica se destinati alla distillazione o alla distruzione;
- I mosti ed i vini introdotti in uno stabilimento nel quale si procede alle operazioni di produzione, imbottigliamento o deposito di aceti allo stato sfuso, se destinati alla distillazione o alla distruzione;
- Il vino di propria produzione consegnato volontariamente alla distillazione a completamento del volume di alcol contenuto nei sottoprodotti;
- Il vino di propria produzione consegnato alla distillazione a completamento del volume alcol contenuto nei sottoprodotti per disposizione dell'Autorità;
- I prodotti vitivinicoli ottenuti da vigneti impiantati in violazione delle norme in materia di potenziale produttivo nel settore vitivinicolo;
- I vini da avviare alla distillazione in caso di crisi.

Inoltre, per la determinazione del sodio nei prodotti denaturati con cloruro di sodio, si utilizzano i metodi OIV MA-AS_{322-03A} (spettrofotometria aa) e OIV MA-AS_{322-03B} (fotometria di fiamma).

Nella compilazione dei documenti di accompagnamento cartacei MVV la precisazione della tipologia di denaturante è obbligatoria, mentre nei documenti elettronici MVV-e occorre specificare nella casella 17.2.1° il codice GG relativo alla denaturazione con cloruro di sodio o HH se denaturato con cloruro di litio. Le predette descrizioni sono automaticamente riportate nel campo 17 p "designazione del prodotto". Il cloruro di sodio deve essere presente nel prodotto denaturato nella misura compresa tra 50 e 70 grammi per 100 litri di prodotto.

Stesura a cura di **Cecchini Daniele**

