



## **RISOLUZIONE OIV-OENO 630-2020**

**GUIDA DELL'OIV PER L'IDENTIFICAZIONE DEI RISCHI, DEI PUNTI CRITICI DI CONTROLLO E DELLA LORO GESTIONE NELL'INDUSTRIA VINICOLA**

L'ASSEMBLEA GENERALE,

CONSIDERATO che la sicurezza degli alimenti è uno dei requisiti fondamentali in tutte le società,

CONSIDERATO che nell'ultimo decennio sono state intraprese diverse iniziative locali volte all'istituzione di un quadro normativo per la sicurezza alimentare nella vinificazione,

CONSIDERATA la necessità di iniziative per armonizzare le pratiche di sicurezza del vino nei processi di vinificazione,

CONSIDERATA la necessità di disporre di criteri condivisi in merito ai potenziali rischi che potrebbero incidere sulla sicurezza del vino durante l'elaborazione e la trasformazione dei prodotti vinicoli,

CONSIDERATA la necessità di identificare i rischi e i punti critici che devono essere oggetto di attenzione e di revisione da parte degli operatori, delle organizzazioni settoriali e delle amministrazioni nazionali o regionali,

CONSIDERATI i precedenti lavori condotti congiuntamente da rappresentanti di diversi gruppi di esperti,

CONSIDERATE le azioni intraprese dall'OIV relative a determinati aspetti inerenti alla sicurezza alimentare dei prodotti vinicoli e, in particolare, le risoluzioni: CST 1-2007, relativa alle "Linee guida in materia di tracciabilità nel settore vitivinicolo", VITI-OENO 1/2005, relativa al "Codice di buone pratiche vitivinicole per limitare al massimo la presenza di ocratossina A nei prodotti derivati dalla vite", OIV-CST 369-2011, relativa al "Codice OIV delle buone pratiche vitivinicole atte a limitare al massimo la presenza di ammine biogene nei prodotti derivati dalla vite" e OIV-COMEX 502-2012 relativa alla "Revisione del limite di rivelabilità e del limite di quantificazione nel vino per i residui di proteine chiarificanti con potenziale rischio allergico",

DECIDE di adottare la seguente GUIDA DELL'OIV PER L'IDENTIFICAZIONE DEI RISCHI E DEI PUNTI CRITICI DI CONTROLLO NELL'INDUSTRIA VINICOLA, e

CHIEDE che questa guida venga periodicamente revisionata e integrata applicandola, ove necessario, ad altri prodotti vitivinicoli.



## GUIDA DELL'OIV PER L'IDENTIFICAZIONE DEI RISCHI E DEI PUNTI CRITICI DI CONTROLLO NELL'INDUSTRIA VINICOLA

### 1. INTRODUZIONE

Le aziende del settore vinicolo devono pianificare, applicare, operare, mantenere e aggiornare un Sistema di gestione per la sicurezza del vino (Wine Safety Management System, WSMS), nel rispetto dell'Analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (Hazard Analysis System and Critical Control Points, HACCP) e del Codex Alimentarius. Tale WSMS consiste in efficaci procedure gestionali che garantiscono la sicurezza dei prodotti vitivinicoli per i consumatori.

L'applicazione di un sistema HACCP in una cantina deve essere sempre accompagnata dal rispetto:

- di un programma di prerequisiti (PRP) che comprenda tutti gli elementi per garantire la sicurezza del vino o costituire il sistema di pratiche igieniche di una cantina (cfr. allegato 1);
- dei processi di produzione di uva secondo le Buone pratiche agricole e viticole (BPAV) e i criteri dell'OIV,
- delle norme del *Codice internazionale delle pratiche enologiche* dell'OIV e del Codex Alimentarius.

L'analisi dei rischi, basata sul sistema HACCP, può consentire la valutazione del rischio ed eventualmente la determinazione dei punti critici di controllo nonché delle azioni che ne derivano. Ciò consente la preparazione di un Piano di autocontrollo in grado di rendere l'elaborazione del vino sicura per il consumo umano.

Il WSMS deve essere compatibile e riconducibile alle regole dell'OIV, in particolare al *Codice internazionale delle pratiche enologiche*. Deve inoltre essere conforme alla legislazione e agli orientamenti nazionali in materia di vinificazione e alle altre norme di qualità accettate volontariamente dall'azienda del paese di origine.

La procedura di applicazione del WSMS dovrà adattarsi alla realtà e all'unicità di ogni azienda vinicola. Il WSMS deve essere applicato sia dalle aziende vinicole che dalle aziende di commercializzazione del vino.

Dato che l'applicazione delle procedure basate sull'HACCP nelle aziende di produzione primaria è abbastanza problematica, la disponibilità di una Guida alle buone pratiche agricole e viticole (BPAV) per i vigneti può rappresentare lo strumento migliore per la creazione di un adeguato programma di protezione della vite, di disposizioni sanitarie in materia di vendemmia, nonché per l'intero processo di produzione del vino.

#### Riferimenti normativi:

- HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION. Allegato al CAC/RCP 1-1969. Emendato nel 1999 e revisionato nel 1997 e nel 2003. Codex Alimentarius.
- COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE UE relativa all'attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riguardanti i programmi di prerequisiti (PRP) e le procedure basate sui

Esemplare certificato conforme Parigi-videoconferenza, il 26 novembre 2020  
Il Direttore Generale dell'OIV  
Segretario dell'Assemblea Generale  
Pau ROCA



principi del sistema HACCP, compresa l'agevolazione/la flessibilità in materia di attuazione in determinate imprese alimentari; Gazzetta ufficiale UE-2016/C, 278/01.

- ISO 22000:2018(E): Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare – Requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare.

## 2. DEFINIZIONI

Nell'ambito del presente documento si impiegano i seguenti termini e relative definizioni:

**Punto di controllo:** qualsiasi fase in cui è possibile controllare i rischi biologici, chimici o fisici.

**Azione correttiva:** azione intrapresa qualora i risultati del monitoraggio dei CCP (punti critici di controllo) oppure oPRP (programma di prerequisiti operativi) indichino una non conformità del processo o qualora un parametro monitorato ecceda il limite critico prestabilito.

**Punto critico di controllo (CCP):** fase del processo in cui è possibile realizzare misurazioni di controllo per prevenire o ridurre un pericolo significativo per la sicurezza del vino o evitare che superi un limite critico e misure che consentano l'applicazione di correzioni.

**Limite critico:** valore che separa l'accettabilità dall'inaccettabilità in una determinata fase di un processo. I limiti critici vengono stabiliti per determinare se un CCP rimane sotto controllo. Qualora ci sia un superamento del limite critico o qualora questo non venga rispettato, i prodotti interessati devono essere considerati come potenzialmente non sicuri.

**Albero decisionale:** sequenza logica di domande e risposte che consentono di prendere una decisione oggettiva su una specifica questione.

**Diagramma di flusso:** rappresentazione schematica e sistematica della sequenza e delle interazioni tra fasi nell'ambito del processo di produzione e commercializzazione.

**Buone pratiche di fabbricazione (BPF):** pratiche operative dell'industria vinicola, che comprendono l'ideazione del prodotto e l'uso degli ingredienti, che ottemperano alle norme vigenti nonché all'osservazione dei codici di prassi igienica nella trasformazione del prodotto e dei sistemi di distribuzione adeguati in grado di assicurare che il prodotto raggiunga i consumatori in condizioni soddisfacenti.

**Gravità/Severità/Effetto avverso:** impatto delle possibili conseguenze del pericolo per la salute del consumatore.

**Analisi del pericolo:** processo di raccolta e valutazione delle informazioni sui rischi e le condizioni che conducono alla loro esistenza al fine di decidere quali sono significativi per la sicurezza del vino e devono pertanto essere trattati nel piano HACCP.

**Sistema di analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (HACCP):** procedura che consente l'identificazione, la valutazione e il controllo dei rischi significativi per la filiera produttiva vitivinicola.



**Piano HACCP:** documento preparato in base ai principi del sistema HACCP volto ad assicurare il controllo dei rischi significativi per la sicurezza del vino.

**Lotto:** quantità definita di prodotto fabbricato e/o elaborato e/o confezionato essenzialmente alle stesse condizioni. Il lotto viene determinato secondo parametri previamente stabiliti dall'organizzazione e può essere altrimenti definito da altri termini, ad es. partita.

**Programma di prerequisiti operativi (PRP operativi oppure oPRP):** misura di controllo o combinazione di misure di controllo applicata per prevenire che si verifichi un pericolo significativo per la sicurezza del vino e per la quale un criterio di azione e una misura o osservazione consentano l'effettivo controllo del processo e/o del prodotto.

**Programma di prerequisiti (PRP):** condizioni e attività basilari che sono necessarie all'interno dell'organizzazione e attraverso la filiera vitivinicola per garantire la sicurezza del vino. I PRP necessari dipendono dal segmento della filiera vitivinicola nel quale opera l'organizzazione e dal tipo di organizzazione coinvolta.

**Misura preventiva:** qualsiasi attività o azione che abbia come fine la prevenzione di un pericolo per la sicurezza del vino o che il suo limite critico non venga superato.

**Probabilità/Frequenza/Possibilità:** entità della possibilità che si verifichi un pericolo per il prodotto.

**Rischio:** una funzione della probabilità che si verifichi un effetto avverso sulla salute e la gravità di tale effetto, conseguente alla presenza di uno o più pericoli nel vino.

**Fase:** un punto, una procedura, un'operazione o un passaggio nella filiera vitivinicola che comprende le materie prime, a partire dalla produzione primaria fino al consumo finale.

**Tracciabilità:** la possibilità di individuare e seguire il percorso, attraverso tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione di un vino.

**Filiera vitivinicola:** sequenza delle fasi di produzione, elaborazione, distribuzione, conservazione e gestione di un vino e dei suoi ingredienti, dalla produzione primaria al consumo.

**Sicurezza del vino:** sistema di garanzia che il vino non provoca effetti avversi per la salute del consumatore quando viene preparato e/o consumato conformemente all'uso previsto.

**Rischio per la sicurezza del vino/Rischio:** agente biologico, chimico o fisico nel vino che può potenzialmente causare effetti avversi per la salute.

**Sistema di gestione (o di controllo) per la sicurezza del vino (WSMS):** la combinazione di misure preventive di controllo; tracciabilità, richiamo e comunicazione come preparazione, e un piano HACCP che definisca i CCP e/o gli oPRP come misure di controllo connesse al processo di produzione. Il WSMS è anche la combinazione di misure di controllo, di sorveglianza e di attività di garanzia. Le ultime mirano a fornire prove che le misure di controllo, quali la validazione e la verifica, la documentazione e la tenuta di registri, funzionino correttamente.



### 3. CONTESTO E AMBITO DI APPLICAZIONE

Questa guida è volta ad armonizzare l'analisi dei pericoli e a proporre degli esempi di livelli di rischio e punti critici di controllo (relativi ai prerequisiti di sicurezza del vino e di igiene) che potrebbero presentarsi durante le fasi della vinificazione. Si tratta di uno strumento di armonizzazione utile per gli Stati membri dell'OIV nonché per gli altri paesi e le istituzioni che fanno riferimento all'OIV.

Dal punto di vista organizzativo, questo documento vuole evidenziare e risolvere una parte fondamentale del WSMS. Il settore vinicolo di ogni paese deve utilizzare ed applicare la presente guida sulla base delle proprie specificità produttive.

Questa guida è inoltre aperta all'introduzione di nuovi elementi di rischio qualora ciò sia ritenuto necessario sulla base di evidenze scientifiche o ai fini della tutela dei consumatori.

Sebbene il Codex Alimentarius abbia strutturato il sistema HACCP su 7 principi di base e 5 fasi preliminari (cfr. allegato 2), questa guida si concentra sulla determinazione dei punti 6 e 7, che corrispondono al Principio 1: "Identificare ogni pericolo da prevenire, eliminare o ridurre" e tutto il Principio 2: "Identificare i punti critici di controllo (CCP)"

Questa guida facilita, sulla base del Codex Alimentarius, l'individuazione di misure preventive, limiti critici, sistemi di monitoraggio, misure correttive e verifica del sistema per ogni CCP o oPRP identificato.

### 4. OBIETTIVI

- Sensibilizzare sulla possibile esistenza di pericoli, rischi e punti critici di controllo e sul loro controllo per l'elaborazione di prodotti vitivinicoli sicuri per la salute dei consumatori.
- Sensibilizzare le aziende produttrici e le amministrazioni sull'applicazione delle misure necessarie per garantire la sicurezza del vino tenendo in considerazione le caratteristiche specifiche del settore.
- Stabilire le priorità dell'OIV relativamente all'elaborazione di relativi codici specifici che identificano le azioni di controllo per ogni CCP o oPRP.

### 5. ATTUAZIONE

#### 5.1. Determinazione dei pericoli e dei rischi potenziali nella produzione di vino

Ogni fase della vinificazione può presentare potenziali pericoli. La presenza di contaminanti, residui in eccesso, sottoprodotti indesiderati di sostanze, materiali e composti chimici naturalmente presenti può compromettere la sicurezza alimentare dei prodotti vitivinicoli. I pericoli potenziali riconosciuti al momento sono elencati nella tabella 1.

Quando i pericoli vengono identificati, è necessario valutare il rischio associato a ciascuno di essi nell'ambito della produzione. La valutazione viene effettuata mediante la matrice di rischio su tre livelli per due fattori: la stima della gravità e la probabilità che si verifichi. Incrociando entrambi i

Esemplare certificato conforme Parigi-videoconferenza, il 26 novembre 2020  
Il Direttore Generale dell'OIV  
Segretario dell'Assemblea Generale  
Pau ROCA



fattori si ottiene il livello di rischio (significativo o non significativo) esistente (cfr. immagine presente di seguito).

<b>P R O B A B I L I T À</b>	<b>A l t o</b>	Non significativo	Significativo	Significativo
	<b>M O D e r a t o</b>	Non significativo	Significativo	Significativo
	<b>B a s s o</b>	Non significativo	Non significativo	Significativo
		<b>Basso</b>	<b>Moderato</b>	<b>Alto</b>
		<b>GRAVITÀ (effetto avverso)</b>		

## 5.2. Livelli di apprezzamento

L'analisi del rischio viene effettuata adoperando un metodo qualitativo e tiene conto dell'incertezza correlata alla probabilità che il pericolo si verifichi e all'entità relativa a ogni pericolo (apprezzamento).

<b>Gravità/Severità/Effetto avverso</b>	
<b>Apprezzamento</b>	<b>Criteri (*)</b>
Basso	Sono presenti rischi di sicurezza del vino per il consumatore minimi (natura del pericolo, ad es. carta, plastica morbida, materiale estraneo di grandi dimensioni, sostanze chimiche o microrganismi che non destano preoccupazioni sanitarie).
Moderato	Nessun danno e/o sintomo grave o solo se esposti a concentrazioni estremamente alte e per un lungo periodo di tempo. Effetto sulla salute chiaro ma temporaneo (ad es. pezzi piccoli).
Alto	Un chiaro effetto sulla salute con sintomatologia a breve o lungo termine che raramente porta al decesso (ad es. gastroenterite). Il pericolo ha un effetto a lungo termine; la dose massima non è nota (ad es. diossina, residui di pesticidi e micotossine). Sono rari i decessi dovuti a inadempienze nel controllo e rischio alto.



Probabilità/Frequenza/Possibilità	
Apprezzamento	Criteri (*)
Basso	La probabilità che il pericolo si verifichi nel prodotto finale disponibile al consumatore è molto limitata. Le misure di controllo di ciascun pericolo sono di natura generica (PRP) e sono contemplate dal PRP.
Moderato	Il mancato funzionamento o l'assenza della specifica misura di controllo non risultano nella presenza sistematica del pericolo nel prodotto finale, ma questo può essere presente in determinate percentuali nel prodotto finito del lotto in oggetto.
Alto	Il mancato funzionamento o l'assenza della specifica misura di controllo risulteranno in un errore sistematico, esiste un'alta probabilità che il pericolo si verifichi in tutti i prodotti finali del lotto in oggetto.

(\*) Adattamento della Gazzetta ufficiale UE-2016/C, 278/01 (cfr. Riferimenti normativi).

Ciascun paese o organizzazione, considerando i propri processi e dati storici relativi a un determinato pericolo, può modificare il livello di apprezzamento o probabilità e la considerazione dei rischi associati. La tabella 1 può essere considerata come un esempio o come un'indicazione in assenza di elementi per tutti i pericoli.

#### Mutualizzazione e semplificazione

Per semplificare il compito degli operatori con processi simili e per conformarsi ai medesimi regolamenti, le organizzazioni settoriali o le amministrazioni competenti sono invitate a effettuare lavori volti a raggruppare le fasi di valutazione del rischio, identificare i composti per i quali devono essere adottate delle misure specifiche e dettagliare le misure efficaci.



Tabella 1. ELENCO DEI POTENZIALI PERICOLI INDIVIDUATI NEL PROCESSO DI VINIFICAZIONE. VINI FERMI E SPUMANTI (allegato 4)

Num. PERICOLO	FASE IN CUI SI VERIFICA	GRAVITÀ	PROBABILITÀ	RISCHIO	COMMENTI
1. Presenza di microrganismi indesiderati non-patogeni nelle attrezzature e negli input utilizzabili	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Produzione dell'uva</li> <li>– Ricezione del raccolto</li> <li>– Acquisto/ricezione del vino</li> <li>– Attrezzatura di cantina</li> <li>– Ricezione di additivi enologici e coadiuvanti di produzione</li> </ul>	Bassa	Moderata	Non significativo	Contaminazione di contenitori, sistemi di trasporto, attrezzature di vinificazione e input utilizzabili.
2. Residui del vigneto: prodotti fitosanitari ed erbicidi	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Produzione dell'uva</li> <li>– Ricezione del raccolto</li> </ul>	Alta	Moderata	Significativo	
3. Residui di grassi, oli, ecc.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ricezione del raccolto</li> <li>– Pigiatura</li> <li>– Pressatura</li> <li>– Imbottigliamento</li> <li>– Tiraggio</li> </ul>	Bassa	Moderata	Non significativo	Uso di lubrificanti (esclusivamente di qualità alimentare) per meccanismi mobili impiegati per la ricezione, la vendemmia, la pigiatura, la pressatura e l'imbottigliamento.
4. Micotossine (come l'OTA) da marciumi dell'uva	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Produzione dell'uva</li> <li>– Ricezione del raccolto</li> <li>– Acquisto/ricezione del vino</li> </ul>	Alta	Bassa	Significativo	Significativo nelle regioni in cui vi sono condizioni favorevoli allo sviluppo di funghi produttori di ocratossina.

Esemplare certificato conforme Parigi-videoconferenza, il 26 novembre 2020  
Il Direttore Generale dell'OIV  
Segretario dell'Assemblea Generale  
Pau ROCA





Num. PERICOLO	FASE IN CUI SI VERIFICA	GRAVITÀ	PROBABILITÀ	RISCHIO	COMMENTI
5. Concentrazione eccessiva di metalli o di tracce di elementi altamente tossici (piombo, ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Produzione dell'uva: contaminazione ambientale</li> <li>– Trasporto del raccolto</li> <li>– Ricezione del raccolto</li> <li>– Pigiatura</li> <li>– Chiarificazione del mosto</li> <li>– Fermentazione alcolica (FA)</li> <li>– La fermentazione e lo stoccaggio in vasche di cemento non rivestite o attrezzature con complementi non adatti all'uso alimentare o al mosto o al vino, vernici e ceramiche non adatte all'uso alimentare, ecc.</li> </ul>	Alta	Bassa	Significativo	<p>In particolari circostanze, la contaminazione occorsa nelle fasi prefermentative può sparire nel corso della fermentazione alcolica. Tale contaminazione può avere origine in qualsiasi fase del processo di elaborazione, principalmente attraverso l'uso di attrezzature obsolete e danneggiate o non adatte al mosto o al vino.</p>
6. Presenza di basse concentrazioni di metalli o metalli non-tossici	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Trasporto del raccolto</li> <li>– Ricezione del raccolto</li> <li>– Pigiatura</li> <li>– Chiarificazione del mosto</li> <li>– Fermentazione alcolica (FA)</li> <li>– Ricezione di additivi enologici e coadiuvanti di produzione</li> <li>– Travaso</li> <li>– Chiarificazione</li> <li>– Tiraggio</li> <li>– 2ª fermentazione/maturazione</li> </ul>	Bassa	Moderata	Non significativo	<p>Può causare l'arricchimento di metalli quali rame, ferro e calcio.</p> <p>Anche attraverso l'uso di attrezzature con complementi non adatti all'uso alimentare o al mosto o al vino.</p> <p>Attenzione agli additivi e ai coadiuvanti enologici.</p>

Esemplare certificato conforme Parigi-videoconferenza, il 26 novembre 2020

Il Direttore Generale dell'OIV  
Segretario dell'Assemblea Generale  
Pau ROCA



Num. PERICOLO	FASE IN CUI SI VERIFICA	GRAVITÀ	PROBABILITÀ	RISCHIO	COMMENTI
7. Contaminazione da prodotti di pulizia e disinfezione	Tutte le fasi della produzione: – Ricezione del raccolto – Pigiatura – Chiarificazione del mosto – Fermentazione alcolica – Fermentazione malolattica – Travaso – Chiarificazione – Stabilizzazione a freddo – Maturazione/stoccaggio del vino – Filtrazione – Imbottigliamento – Tiraggio – 2ª fermentazione/maturazione – Sboccatura – Colmatura	Moderata	Moderata	Significativo	Usare solo prodotti destinati all'uso vitivinicolo. Può avvenire in qualsiasi fase dell'elaborazione.  I prodotti per la pulizia devono essere conservati in luoghi ad accesso controllato.
8. Presenza di corpi estranei	– Ricezione del raccolto – Proveniente dalla vendemmia (resti vegetali, polvere e materiale del vigneto) – Proveniente dalle attrezzature meccaniche – Proveniente da prese e altre attrezzature elettriche – Tiraggio – Riempimento/imbottigliamento	Moderata	Moderata	Significativo	Ad es.: legno, metallo, vetro, pietre, ecc.

Esemplare certificato conforme Parigi-videoconferenza, il 26 novembre 2020

Il Direttore Generale dell'OIV  
 Segretario dell'Assemblea Generale  
 Pau ROCA



Num. PERICOLO	FASE IN CUI SI VERIFICA	GRAVITÀ	PROBABILITÀ	RISCHIO	COMMENTI
9. Contaminazione da bisfenolo A e da etere diglicidilico di bisfenolo	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Illimpidimento del mosto</li> <li>– Fermentazione alcolica</li> <li>– Fermentazione malolattica</li> <li>– Maturazione/stoccaggio del vino</li> </ul>	Alta	Bassa	Significativo	Attrezzature rivestite con resine epossifenoliche deteriorate o resine epossifenoliche mal polimerizzate o non adatte al mosto o al vino che possono rilasciare i loro componenti.
10. Residui di refrigeranti glicole monoetilenico (o 1,2etandiolo) e glicole dietilenico (o 2,2'-ossodietanolo)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Illimpidimento del mosto</li> <li>– Fermentazione alcolica</li> <li>– Stabilizzazione a freddo</li> <li>– Sboccatura</li> </ul>	Alta	Moderata-	Significativo	Circuiti di refrigerazione del mosto o del vino deteriorati.  Favorire l'uso di sostanze non tossiche come il glicole propilenico, il glicole polietilenico o l'alcool anidro.
11. Scarti di glicole propilenico (o 1,2- propandiolo) e salamoie contenenti calcio o sodio	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Illimpidimento del mosto</li> <li>– Fermentazione alcolica</li> <li>– Stabilizzazione a freddo</li> <li>– Sboccatura</li> </ul>	Bassa	Moderata-	Non significativo	Circuiti di refrigerazione del mosto o del vino deteriorati.
12. Presenza di carbammato di etile	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Fermentazione alcolica</li> <li>– Fermentazione malolattica</li> <li>– Maturazione del vino</li> </ul>	Alta	Bassa	Significativo	Ha origine dal processo di fermentazione (principalmente accompagnato da processi termici) e dalle maturazioni lunghe.

Esemplare certificato conforme Parigi-videoconferenza, il 26 novembre 2020

Il Direttore Generale dell'OIV  
Segretario dell'Assemblea Generale  
Pau ROCA



Num. PERICOLO	FASE IN CUI SI VERIFICA	GRAVITÀ	PROBABILITÀ	RISCHIO	COMMENTI
13. Presenza di ammine biogene	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Fermentazione malolattica</li> <li>– Maturazione del vino</li> </ul>	Moderata	Moderata	Significativo	<p>Ha origine dalle fermentazioni e dai processi di maturazione (ad es. istamina).</p> <p>Gravità limitata a un gruppo di persone con intolleranza alimentare alle ammine biogene.</p>
14. Presenza di derivati del cianuro	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Stabilizzazione ferrica mediante ferrocianuro</li> </ul>	Alta	Bassa	Significativo	<p>Ha origine dopo il trattamento con ferrocianuro di potassio. Trattamento non comune.</p>



Num. PERICOLO	FASE IN CUI SI VERIFICA	GRAVITÀ	PROBABILITÀ	RISCHIO	COMMENTI
15. Presenza di idrocarburi aromatici policiclici	– Maturazione in rovere	Alta	Bassa	Significativo	<p>Ha origine dall'eccessiva tostatura del rovere a contatto con il vino.</p> <p>Un livello eccessivo di tostatura, principalmente realizzata a fuoco diretto, può aumentarne la frequenza.</p> <p>Questa contaminazione è possibile anche a causa della presenza di incendi in prossimità di un vigneto o di una cantina.</p>



Num. PERICOLO	FASE IN CUI SI VERIFICA	GRAVITÀ	PROBABILITÀ	RISCHIO	COMMENTI
16. Presenza di composti ftalati o nonilfenoli	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Fermentazione alcolica</li> <li>– Maturazione/stoccaggio del vino</li> <li>– Imbottigliamento</li> </ul>	Alta	Bassa	Significativo	Da: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ contenitori di plastica oppure (*),</li> <li>○ attrezzature rivestite con resine epossidiche contenenti ftalati, deteriorate oppure (*)</li> <li>○ tubi di plastica deteriorati oppure (*),</li> <li>○ bottiglie di plastica e bag-in-box oppure (*).</li> </ul> (*) non adatti/e al mosto o al vino.
17. Composti organici persistenti: policlorobifenili, diossine, furani	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Maturazione in rovere</li> <li>– Tappatura con sughero</li> </ul>	Alta	Bassa	Significativo	Origine ambientale, potrebbero venire incorporati dal legno di rovere o dal sughero posto poi a contatto con il vino. Appartengono al gruppo dei contaminanti ambientali.



Num. PERICOLO	FASE IN CUI SI VERIFICA	GRAVITÀ	PROBABILITÀ	RISCHIO	COMMENTI
18. Presenza di frammenti di vetro	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Fermentazione alcolica</li> <li>– Imbottigliamento</li> <li>– Sboccatura</li> <li>– Colmatura</li> </ul>	Alta	Moderata	Significativo	<p>Ha origine dalle bottiglie o dal processo di imbottigliamento.</p> <p>Ha origine dalla rottura di materiale da illuminazione o di termometri per il controllo della fermentazione (molto raro).</p>
19. Esplosione della bottiglia ed espulsione incontrollata o prematura del tappo	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Invecchiamento in bottiglia</li> <li>– Condizionamento delle bottiglie</li> <li>– Spedizione</li> <li>– 2ª fermentazione/maturazione</li> <li>– Chiarificazione in bottiglia</li> <li>– Sboccatura</li> <li>– Manipolazione durante il consumo</li> <li>– Spedizione</li> </ul>	Moderata	Moderata	Significativo	<p>Problemi dovuti all'eccessivo riempimento delle bottiglie e al cambiamento di temperatura durante lo stoccaggio e il trasporto.</p>
20. Eccesso di diossido di zolfo	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Acquisto/ricezione del vino</li> <li>– Assemblaggio</li> <li>– Imbottigliamento</li> </ul>	Alta	Bassa	Significativo	<p>Errore di dosaggio dell'SO<sub>2</sub> durante la vinificazione e il processo di imbottigliamento.</p> <p>Ritardo o mancato avvio della fermentazione alcolica nell'elaborazione di vini spumanti.</p>

Esemplare certificato conforme Parigi-videoconferenza, il 26 novembre 2020

Il Direttore Generale dell'OIV  
Segretario dell'Assemblea Generale  
Pau ROCA



Num. PERICOLO	FASE IN CUI SI VERIFICA	GRAVITÀ	PROBABILITÀ	RISCHIO	COMMENTI
21. Presenza di residui di proteine allergeniche	<ul style="list-style-type: none"><li>– Chiarificazione</li><li>– Imbottigliamento</li></ul>	Alta	Moderata	Significativo	Reazioni gravi, nelle persone allergiche, per la presenza di: <ul style="list-style-type: none"><li>- proteine di chiarificazione derivate da uova, latte e altre fontianimali o grano,</li><li>- lisozima,</li><li>- diossido di zolfo.</li></ul>

Esemplare certificato conforme Parigi-videoconferenza, il 26 novembre 2020  
Il Direttore Generale dell'OIV  
Segretario dell'Assemblea Generale  
Pau ROCA





### 5.3. Identificazione dei PUNTI CRITICI DI CONTROLLO (CCP)

Dopo l'implementazione delle misure di controllo per limitare il rischio legato a ogni pericolo, è necessario procedere all'identificazione dei CCP. Questo verrà effettuato applicando l'albero decisionale del Codex Alimentarius modificato dai criteri dell'ISO 22000:2018 (E). Ciò consente di sapere se i pericoli debbano essere gestiti da soli come oPRP oppure se per gestire i limiti critici dei CCP siano necessari questi programmi operativi con misure definite (cfr. allegato 3).

La tabella 2 presenta, come esempio o indicazione in assenza di elementi, la maniera in cui dovrebbe essere trattato un pericolo con rischio significativo (come oPRP) e le misure preventive specifiche da applicare (PRP o CCP e possibile gestione mediante un piano di prevenzione).

In molti casi di rischio significativo, l'implementazione adeguata dei PRP o la modifica del processo o delle sue condizioni, senza modificare le norme di qualità del prodotto, è sufficiente per evitare il suo trattamento come CCP.

Per determinare se i pericoli debbano essere controllati da oPRP o CCP, è necessario determinare che tipo di azione preventiva o correttiva debba essere intrapresa per eliminare il pericolo o riportarlo al di sotto del limite critico, insieme ai criteri di monitoraggio, le condizioni di accettabilità, le procedure di follow-up, le misure di verifica, le responsabilità e il mantenimento di registri, secondo le linee guida HACCP del Codex Alimentarius



Tabella 2. SUGGERIMENTO DI GESTIONE DEI PERICOLI NEL PROCESSO DI VINIFICAZIONE (VINI FERMI E SPUMANTI)

Attenzione: Le "buone pratiche di fabbricazione", il "programma di formazione dei lavoratori" e il "piano di controllo della tracciabilità" sono MISURE PREVENTIVE GENERICHE DA APPLICARE a tutti i possibili pericoli.

PERICOLO	MISURA PREVENTIVA SPECIFICA DA APPLICARE	Gestione del pericolo	
		oPRP	CCP
2. Residui del vigneto: prodotti fitosanitari ed erbicidi	<ul style="list-style-type: none"><li>– Buone pratiche agricole e viticole</li><li>– PRP: Piano di controllo dei fornitori</li><li>– PRP: Piano di pulizia e disinfezione</li></ul>	oPRP	--
4. Micotossine (come l'OTA) da marciumi dell'uva	<ul style="list-style-type: none"><li>– Codice dell'OIV di buone pratiche vitivinicole per limitare al massimo la presenza di ocratossina A nei prodotti derivati dalla vite (2005)</li><li>– Buone pratiche agricole e viticole</li><li>– PRP: Piano di controllo dei fornitori</li><li>– PRP: Piano di pulizia e disinfezione</li></ul>	oPRP	--
5. Concentrazione eccessiva di metalli o di tracce di elementi altamente tossici (piombo, ecc.)	<ul style="list-style-type: none"><li>– Buone pratiche agricole e viticole</li><li>– PRP: Piano di controllo dei fornitori</li><li>– PRP: Progettazione igienica per edifici, impianti e attrezzature</li><li>– PRP: Piano di manutenzione per edifici, impianti e attrezzature</li><li>– PRP: Piano di pulizia e disinfezione</li></ul>	oPRP	--
7. Contaminazione da prodotti di pulizia e	<ul style="list-style-type: none"><li>– PRP: Piano di pulizia e disinfezione</li><li>– PRP: Progettazione igienica per edifici,</li></ul>	oPRP	CCP

Esemplare certificato conforme Parigi-videoconferenza, il 26 novembre 2020

Il Direttore Generale dell'OIV  
Segretario dell'Assemblea Generale  
Pau ROCA



PERICOLO	MISURA PREVENTIVA SPECIFICA DA APPLICARE	Gestione del pericolo	
		oPRP	CCP
disinfezione	impianti e attrezzature – Per i prodotti di pulizia e disinfezione il limite critico è "non rilevabile", è garantito da un piano di pulizia e disinfezione fisso e viene controllato in determinati intervalli di tempo		
8. Presenza di corpi estranei	– Buone pratiche agricole e viticole – PRP: Piano di controllo dei fornitori – PRP: Progettazione igienica per edifici, impianti e attrezzature – PRP: Piano di manutenzione per edifici, impianti e attrezzature La presenza di corpi estranei viene controllata mediante ispezione visiva o altri metodi ottici (ad es. raggi X). Il limite critico è "nessun corpo estraneo"	oPRP	CCP
9. Contaminazione da bisfenolo A e da etere diglicidilico di bisfenolo	– PRP: Progettazione igienica per edifici, impianti e attrezzature – PRP: Piano di manutenzione per edifici, impianti e attrezzature – PRP: Piano di controllo dei fornitori – PRP: Piano di pulizia e disinfezione	oPRP	--
10. Residui di refrigeranti glicole monoetilenico (o 1,2etandiolo) e glicole dietilenico (o 2,2'-ossodietanolo)	– PRP: Progettazione igienica per edifici, impianti e attrezzature – PPR: Piano di manutenzione per edifici, impianti e attrezzature	oPRP	--

Esemplare certificato conforme Parigi-videoconferenza, il 26 novembre 2020

Il Direttore Generale dell'OIV  
 Segretario dell'Assemblea Generale  
 Pau ROCA



PERICOLO	MISURA PREVENTIVA SPECIFICA DA APPLICARE	Gestione del pericolo	
		oPRP	CCP
12. Presenza di carbammato di etile	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Buone pratiche agricole e viticole</li> <li>– PRP: Piano di controllo dei fornitori</li> </ul>	oPRP	--
13. Presenza di ammine biogene	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Codice dell'OIV di buone pratiche vitivinicole per limitare al massimo la presenza di ammine biogene nei prodotti derivati dalla vite</li> <li>– Buone pratiche agricole e viticole</li> <li>– PRP: Piano di controllo dei fornitori</li> </ul>	oPRP	--
14. Presenza di derivati del cianuro	<ul style="list-style-type: none"> <li>– PRP: Progettazione igienica per edifici, impianti e attrezzature</li> <li>– PRP: Piano di manutenzione per edifici, impianti e attrezzature</li> <li>– PRP: Piano di controllo dei fornitori</li> <li>– CCP a seconda dei prodotti elaborati; limite critico – normativa</li> </ul>	oPRP	CCP
15. Presenza di idrocarburi aromatici policiclici	<ul style="list-style-type: none"> <li>– PRP: Piano di controllo dei fornitori</li> <li>– PRP: Piano di pulizia e disinfezione</li> <li>– CCP a seconda dei prodotti elaborati; limite critico – normativa</li> </ul>	oPRP	CCP

Esemplare certificato conforme Parigi-videoconferenza, il 26 novembre 2020

Il Direttore Generale dell'OIV  
Segretario dell'Assemblea Generale  
Pau ROCA



PERICOLO	MISURA PREVENTIVA SPECIFICA DA APPLICARE	Gestione del pericolo	
		oPRP	CCP
16. Presenza di composti ftalati o nonilfenoli	<ul style="list-style-type: none"> <li>PRP: Progettazione igienica per edifici, impianti e attrezzature</li> <li>PRP: Piano di manutenzione per edifici, impianti e attrezzature</li> <li>PRP: Piano di controllo dei fornitori</li> <li>PRP: Piano di pulizia e disinfezione</li> </ul>	oPRP	--
17. Composti organici persistenti: policlorobifenili, diossine, furani	<ul style="list-style-type: none"> <li>PRP: Piano di controllo dei fornitori</li> <li>PRP: Progettazione igienica per edifici, impianti e attrezzature</li> <li>PRP: Piano di manutenzione per edifici, impianti e attrezzature</li> <li>PRP: Piano di pulizia e disinfezione</li> </ul>	oPRP	--
18. Presenza di frammenti di vetro	<ul style="list-style-type: none"> <li>PRP: Piano di manutenzione per edifici, impianti e attrezzature</li> <li>PRP: Piano di controllo dei fornitori</li> <li>La presenza di corpi estranei come i frammenti di vetro viene controllata mediante ispezione visiva o altri metodi ottici (ad es. raggi X). Il limite critico è "nessun corpo estraneo"</li> </ul>	oPRP	CCP
19. Esplosione della bottiglia ed espulsione incontrollata o prematura del tappo	<ul style="list-style-type: none"> <li>PRP: Piano di controllo dei fornitori</li> <li>PRP: Piano di trasporto e stoccaggio</li> <li>Causato dal contenuto di anidride carbonica e dalla seconda fermentazione/maturazione (limite critico - nessuna esplosione;</li> </ul>	oPRP	CCP

Esemplare certificato conforme Parigi-videoconferenza, il 26 novembre 2020

Il Direttore Generale dell'OIV  
Segretario dell'Assemblea Generale  
Pau ROCA



PERICOLO	MISURA PREVENTIVA SPECIFICA DA APPLICARE	Gestione del pericolo	
		oPRP	CCP
	definizione di una pressione massima di anidride carbonica)		
20. Eccesso di diossido di zolfo/ solfiti	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Buone pratiche agricole e viticole</li> <li>– PRP: Piano di manutenzione per edifici, impianti e attrezzature</li> <li>– PRP: Piano di controllo dei fornitori</li> <li>– CCP a seconda dei prodotti elaborati; limite critico – normativa</li> </ul>	oPRP	CCP
21. Presenza di residui di proteine allergeniche	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Codice dell'OIV specifico per la chiarificazione</li> <li>– PRP: Piano di controllo degli allergeni</li> <li>– PRP: Piano di etichettatura dei prodotti</li> <li>– CCP a seconda dei prodotti elaborati; limite critico – normativa</li> </ul>	oPRP	CCP



L'elaborazione delle schede di gestione è responsabilità dell'azienda, ma anche delle organizzazioni di settore o delle istituzioni amministrative competenti per ogni paese. Queste conoscono meglio di chiunque altro l'unicità produttiva e i rischi che potrebbero emergere.

## 6. ALLEGATI

### Allegato 1: Programma di prerequisiti

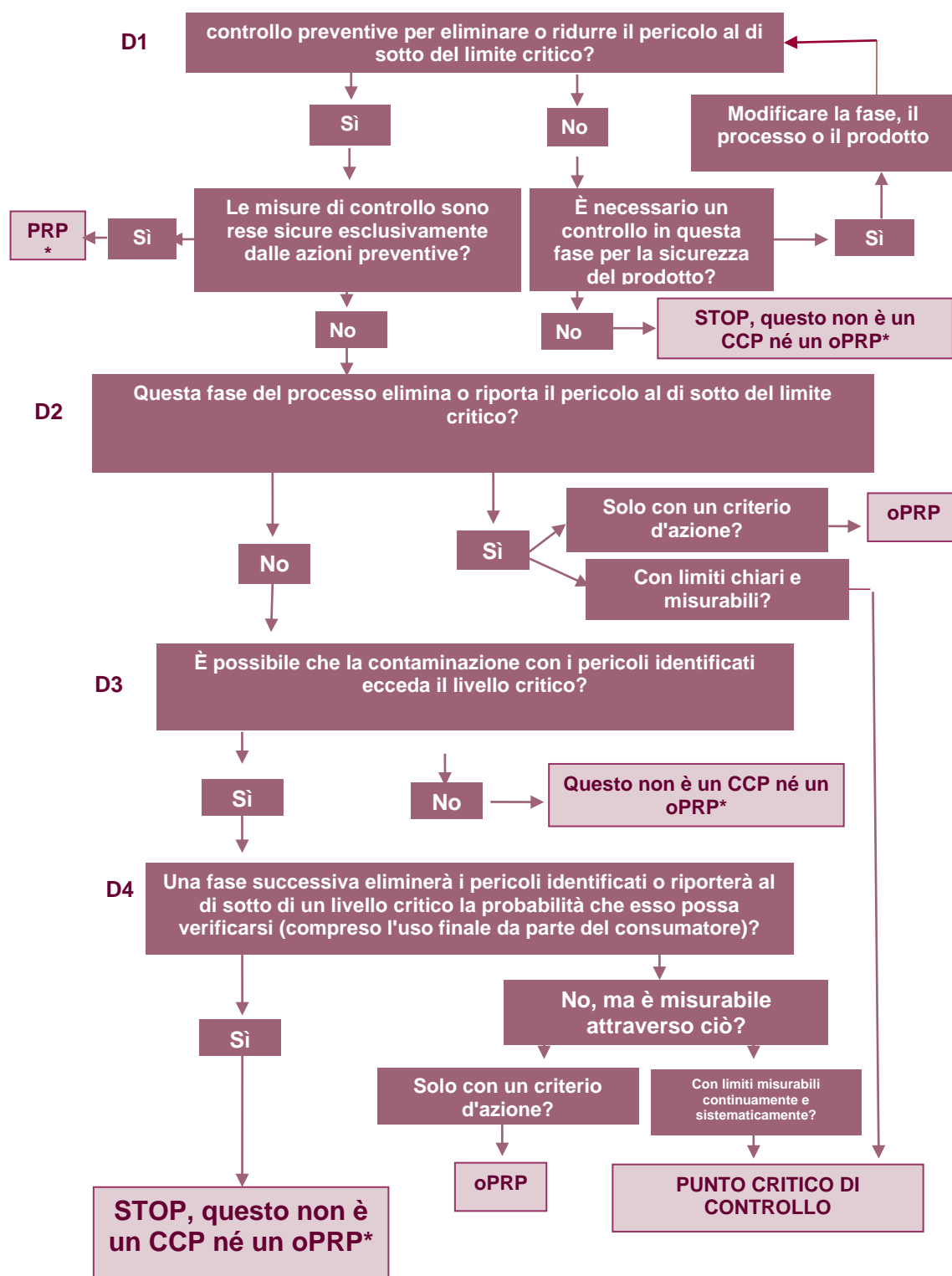
Configurare il sistema igienico in una cantina:

- Progettazione igienica per edifici, impianti e attrezzature
- Piano di formazione dei dipendenti
- Buone pratiche di fabbricazione
- Piano di manutenzione per edifici, impianti e attrezzature
- Piano di pulizia e disinfezione
- Piano di igiene dei lavoratori
- Piano di controllo degli scarti
- Piano di controllo degli organismi nocivi
- Piano di controllo della fornitura idrica
- Piano di trasporto e stoccaggio
- Piano di gestione dei reclami e dei richiami
- Piano di controllo delle sostanze chimiche
- Piano di etichettatura dei prodotti
- Piano di controllo della tracciabilità
- Piano di controllo dei fornitori
- Piano di controllo degli allergeni

### Allegato 2. Strutture del sistema HACCP

Il Codex Alimentarius struttura il sistema HACCP in 7 principi di base e 5 fasi preliminari. Al fine della corretta applicazione del sistema, questi sono tutti obbligatori. Si tratta di:

1. Costituzione del team HACCP
2. Descrizione delle attività e del prodotto
3. Destinazione d'uso prevista dei prodotti
4. Costruzione di un diagramma di flusso
5. Conferma del diagramma di flusso
6. Analisi dei pericoli e individuazione delle azioni preventive — 1° Principio
7. Identificazione dei punti critici di controllo (CCP) — 2° Principio
8. Stabilire i limiti critici relativi a ogni CCP — 3° Principio
9. Stabilire un sistema di monitoraggio per ogni CCP — 4° Principio
10. Stabilire le azioni correttive — 5° Principio
11. Stabilire la procedura di verifica — 6° Principio
12. Stabilire un sistema di documentazione, gestione e archiviazione — 7° Principio

**Allegato 3: Albero decisionale per riconoscere un PRP, oPRP o CCP**

\*Passare al successivo pericolo identificato del processo di vinificazione



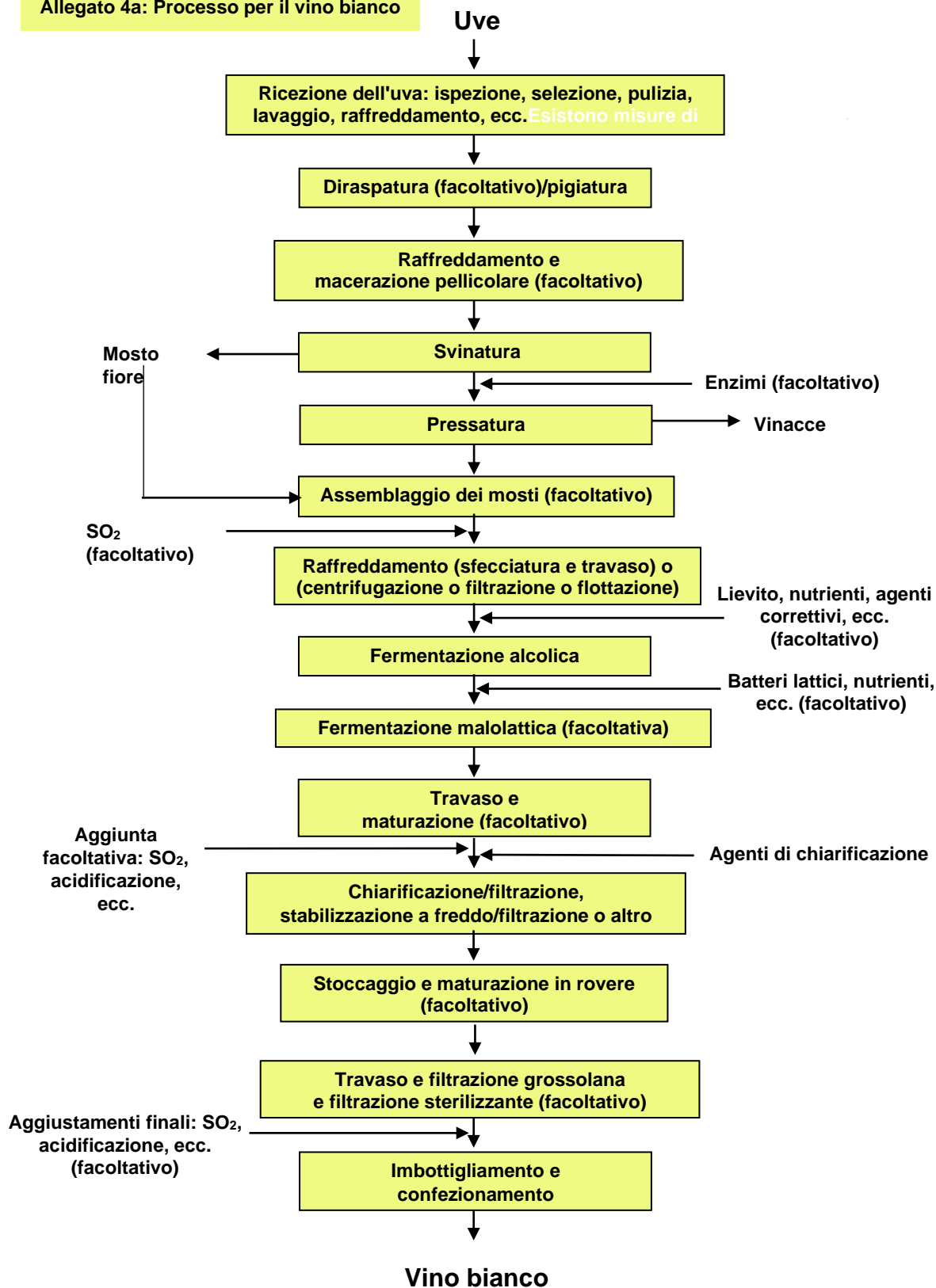


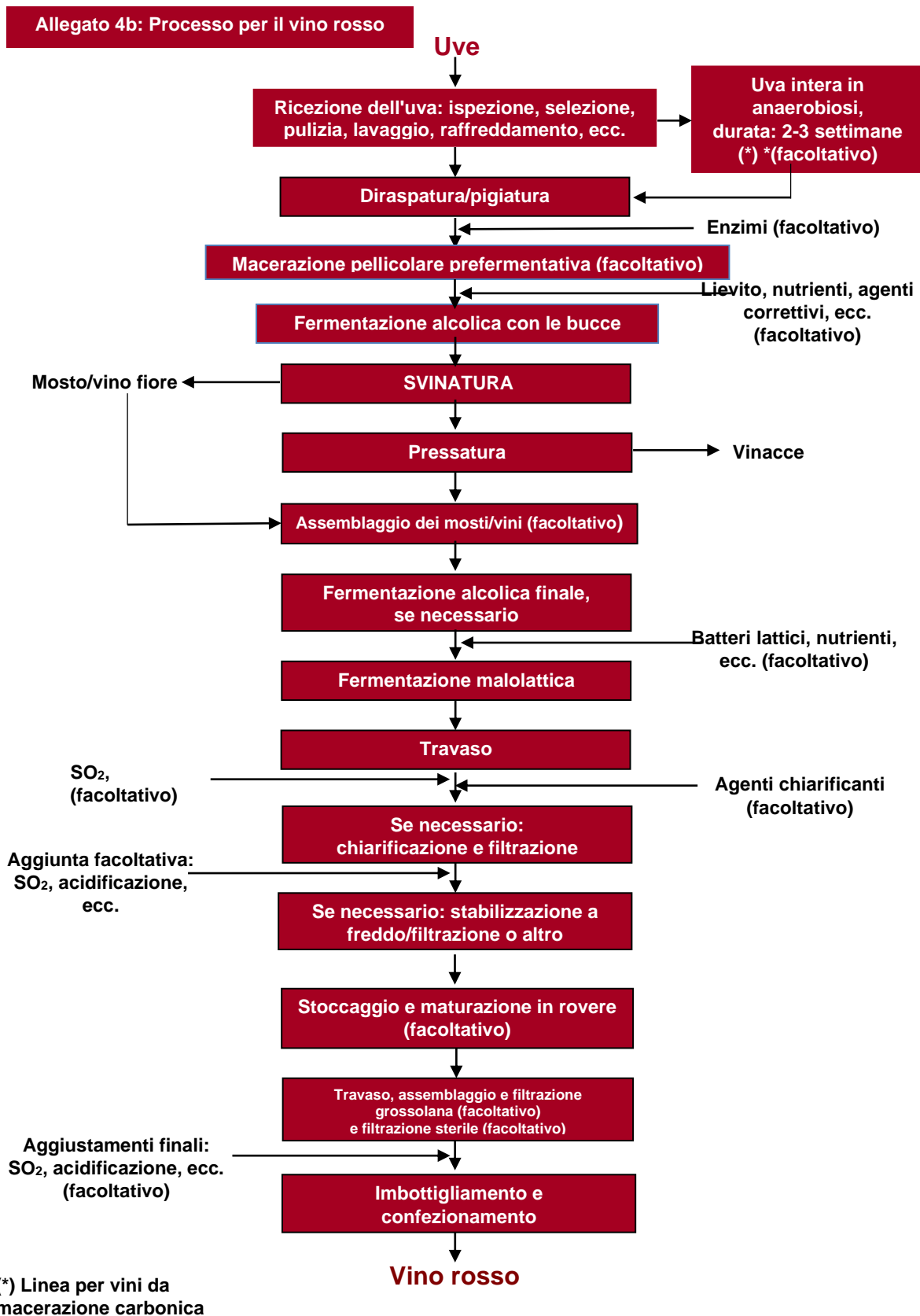
#### **Allegato 4: Diagrammi di flusso**

Questi diagrammi sono illustrativi e semplificati. È possibile che alcune fasi non vengano eseguite, debbano essere modificate o non siano adatte alla specificità della cantina.



## Allegato 4a: Processo per il vino bianco





**Allegato 4c: Processo per il vino spumante**