

I Punti Critici in una cantina vinicola

Vediamo quali sono i Punti Critici di Controllo che possono essere individuati in una cantina vinicola:

1. **Condizione del vigneto:** analisi della corretta gestione dei trattamenti fitosanitari, vedi formulario ufficiale trattamenti
2. **Arrivo dell'uva:** i rischi principali riguardano la presenza di residui di fitofarmaci e il danneggiamento dell'uva in fase di trasporto, con relativa formazione di muffe e fermentazioni. Per ciò che riguarda i fitofarmaci il rischio può essere tenuto sotto controllo rispettando i tempi di carenza.
3. **Registrazione delle materie prime:** questa fase va eseguita nel rispetto di quanto previsto dalla buona prassi di fabbricazione che richiede la completa rintracciabilità dei fornitori.
4. **Stoccaggio temporaneo:** i rischi sono dovuti alla mancanza dei requisiti dei locali di trasformazione a livello ambientale e strutturale e al mancato rispetto dei tempi di conservazione.
5. **Pigiatura e diraspatura:** per evitare i rischi è necessario utilizzare attrezzature idonee al trattamento di alimenti ed eseguire le procedure specifiche per la loro pulizia.
6. **Vinificazione:** in questa fase vanno tenuti sotto controllo, in base a quanto stabilito dal manuale, i valori di anidride solforosa, di ocratossine e di coadiuvanti per evitare di raggiungere livelli tossici a prodotto finito. È inoltre obbligatorio usare acqua potabile
7. **Stoccaggio:** in questa fase è necessario usare contenitori per alimenti, per evitare la cessione di sostanze tossiche. Tali contenitori devono essere dotati di certificato di idoneità secondo i requisiti richiesti dal Reg. 852/04.
8. **Imbottigliamento:** se le bottiglie non vengono conservate correttamente possono rimanere residui di vetro durante l'imbottigliamento.