



Verband der Kantonschemiker der Schweiz  
Association des chimistes cantonaux de Suisse  
Associazione dei chimici cantonali svizzeri

## L'igiene nella produzione del vino

### Lista di controllo specifica

Questa lista è basata sull'analisi dei rischi de *Guide des bonnes pratiques hygiéniques pour la filière vins*<sup>1</sup>. Solamente i rischi considerati di una grandezza tale da giustificare il controllo vengono considerati. Questo documento punta a precisare i requisiti dell'ordinanza sulle derrate alimentari e gli obbiettivi comuni (ODAIUOs) e delle ordinanze sull'igiene (OHyg) nel contesto vinicolo. I requisiti generali dell'OHyg sono applicabili per i surplus.

Per le piccole imprese, i requisiti di documentazione sono agevolati. Una prova di conoscenza delle buone pratiche dai produttori di vino è sufficiente.

Pericoli	Tappe	Misure e mezzi di controllo	Documenti
Contaminazione dal liquido refrigerante	Tutte le operazioni di raffreddamento	Controllare almeno una volta l'anno i circuiti	Direttive e liste di controllo
		Utilizzo di prodotti approvati per l'industria alimentare	
Eccessivo solfitaggio	Tutte le operazioni	Formazione del personale	Prove
		Consegne di lavoro	Direttive
		Omogeneizzazione dopo aggiunta	Direttive
		Utilizzo di gas inerti	Rapporti
		Analisi	
	Protezione del mosto	Ordine qualitativo della vendemmia	Direttive
		Selezione dei lieviti	
	Cambiamento dei vini dolci	Stockage a bassa temperatura	Direttive
Operazione post fermentazione	Travaso e ventilazione controllata	Direttive	
	Rabbocco		
Contaminazione da metalli pesanti	Incorporazione di fanghi	In caso di esposizione dell'uva a delle fonti di metallo pesante: analisi	Analisi dei rischi e, al bisogno, analisi dei metalli pesanti
Contaminazione da materiali di contatto	Stockage in serbatoi e fusti	Materiali di contatto conformi	Certificati materiali
		Spurgo dei vini a contatto con materiali sospetti (valvole, ecc.)	Direttive
		Analisi in caso di possibilità di contaminazione	Rapporti
	Contatto con trucioli (non figura nell'opera di riferimento del 1999)	Specie accettate (Quercus) e assenza di contaminazione (pentaclorofenolo, benzo[a]pirene, ecc.)	Certificati

<sup>1</sup> L'edizioni de Journaux officiels français, Parigi, 1999.

Contaminazione da particelle estranee nocive (vetri rotti, pezzi di metallo)	Tutte le operazioni	Formazione del personale	Prove
		Manutenzione annuale	
	Scaffalature/assemblaggio prima dell'imbottigliamento	Strainer, setaccio	Direttive
		Filtrazione finale	Direttive
	Trattamento termico	Verifica almeno una volta l'anno delle integrità delle superfici a contatto con il vino	Direttive e liste di controllo
	Filtrazione finale	Manutenzione annuale con verifica dell'integrità dei filtri	Direttive e liste di controllo
	Risciacquo delle bottiglie	Controllo delle bottiglie sulla ricevuta	Direttive e liste di controllo
		Risciacquo prima del riempimento	
		Rollover tra sciacquatrice e tappatrice	
Disegno	Pulizia del circuito di post filtro e della stampante appena prima dell'uso	Piano di pulizia e liste di controllo	
	Eliminazione e riciclaggio delle bottiglie del primo ciclo	Direttive	
Tamponamento	Manutenzione	Direttive e liste di controllo	
Contaminazione da eccessiva aggiunta di ferrocianuro	Sviluppo uso ausiliario	Trattamento sotto la responsabilità di un enologo	Direttive e documenti di controllo
		Analisi	Rapporti
Produzione di etilcarbammato e ammine biogene	Vinificazione	Lieviti e batteri appropriati	Direttive e liste di controllo
		Monitoraggio analitico delle fermentazioni	
		Controllo delle temperature	
		Stabilizzazione fisica	
Altre contaminazioni chimiche	Trasporto	Materiali di contatto conformi	Certificati materiali (propri o contrattuali)
		Pulizia	Documenti di pulizia (propri o certificato di terzi)
		Controlli visuali e olfattivi dei recipienti di trasporto	Direttive e liste di controllo
	Manutenzione	Formazione del personale	Prove
		Consegne di lavoro	Direttive
		Utilizzo di lubrificanti alimentari	Direttive e liste di controllo
		Piano di pulizia dopo l'uso eventuale di lubrificanti non alimentari	Direttive e liste di controllo
Presenza di allergeni non dichiarati	Solfitaggio; incollaggio di caseina o dell'albumina dell'uovo	Analisi	Rapporti
		Dichiarazione di allergeni	Direttive
Contaminazione da residui di pesticidi	Ricezione della vendemmia	Controllo dei piani di trattamento	Direttive e copie dei piani
		Analisi	Rapporti