

Linee guida per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria per l'attività di vinificazione

L'attività di vinificazione è soggetta al preventivo possesso dell'Autorizzazione Sanitaria, ai sensi dell'art. 2 Legge del 30.04.62 n. 283 ed artt. 25 e seg. DPR 27.03.80 n. 327, la quale viene rilasciata previa verifica del possesso dei "requisiti minimi obbligatori..." che sono previsti dall'art.28 del DPR 327/80 sopra citato.

Considerato che le caratteristiche peculiari dell'alimento "vino" sono tali per cui i requisiti igienici della struttura e dei locali di lavorazione sono poco influenti sulla sicurezza alimentare del prodotto.

Visti i comma 4 e 6 dell'art.28 suddetto relativi alla possibilità, da parte dell'autorità sanitaria, di prescrivere requisiti diversi da quelli in esso previsti.

Ritenendo inoltre, per alcuni aspetti, ormai obsoleti i requisiti strutturali richiesti per l'"industria" del vino, vuoi per le moderne tecnologie utilizzate, vuoi per i particolari processi di lavorazione a cui è sottoposto oggi tale prodotto alimentare, pertanto ulteriormente derogabili.

Si reputa che i requisiti minimi strutturali richiesti ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria, per l'esercizio dell'attività di vinificazione, possano essere sintetizzati nei punti di seguito elencati.

REQUISITI SANITARI GENERALI PER IL RILASCIO DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA:

- **Gli stabilimenti di produzione devono essere provvisti, fatti salvi i requisiti previsti da leggi e regolamenti speciali, di locali o aree funzionalmente separati per:**
 1. la pigiatura
 2. la vinificazione e l'imbottigliamento
 3. il servizio igienico e il locale spogliatoio
 4. gli imballaggi ed il prodotto finito

- **Tutti i locali della struttura devono essere:**
 - a) realizzati in modo da consentire una facile pulizia;
 - b) sufficientemente ampi in relazione all'attività che si intende svolgere;
 - c) con valori microclimatici tali da assicurare una condizione di benessere ambientale anche in relazione alle varie esigenze di lavorazione;
 - d) con sistemi di illuminazione naturale e/o artificiale;
 - e) con pareti e pavimenti, ove necessario, facilmente lavabili;
 - f) adibiti esclusivamente agli usi a cui sono destinati, secondo quanto indicato nella pianta planimetrica allegata alla domanda di autorizzazione;
 - g) con le aperture esterne opportunamente protette onde evitare l'accesso ad insetti o animali nocivi.

- **Approvvigionamento idrico secondo quanto previsto dal D.lgt. 31/01. Nel caso di approvvigionamento tramite pozzo o sorgente è necessario che l'acqua possieda i requisiti di potabilità nel rispetto dei parametri elencati nel D.lgt. succitato.**
- **Tutte le attrezzature e gli utensili, utilizzati per l'attività, devono essere in materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti.**
- **Nei locali di lavorazione dovrà essere garantita un'idonea aerazione. In particolare il locale ove avviene la fermentazione dovrà essere ventilato adeguatamente in modo da allontanare i gas derivanti da questo processo della lavorazione.**
- **Gli additivi e i coadiuvanti tecnologici, consentiti, devono essere custoditi in depositi separati (accettabile area o armadio) da quelli utilizzati per la pulizia e per la disinfezione**

Piccole attività

(Si definiscono come tali quelle aziende che hanno una conduzione familiare e/o il prodotto trattato non eccede i 500 ettolitri ogni anno)

REQUISITI SPECIFICI PER L'ATTIVITÀ

Locale pigiatura

E' consigliabile che la pigiatura venga effettuata all'interno del locale di vinificazione anche se comunque è consentito effettuare tale operazione all'esterno. In quest'ultimo caso è necessario che l'area sia protetta da eventuali inquinamenti e dagli agenti atmosferici;

- Il pavimento dovrà essere in materiale impermeabile e facilmente lavabile;
- Le attrezzature dovranno essere in materiale idoneo a venire in contatto con gli alimenti.

Dovrà in ogni caso risultare possibile lo svolgimento delle adeguate operazioni di pulizia per l'asportazione dei residui delle lavorazioni.

Locale vinificazione e locale imbottigliamento.

Sono i locali soggetti a maggior presenza di punti critici (es. controllo e protezione delle bottiglie pronte per il riempimento, lavaggio di cisterne o botti prima dell'utilizzo, controllo nell'ambiente di muffe, corrette norme di pulizia ed igiene degli addetti) requisiti richiesti:

- altezza dei locali: minimo mt. 2,70, eventualmente derogabile in rapporto alle quantità prodotte, al ciclo produttivo a vincoli ambientali e/o architettonici;
- aerazione naturale con aperture esterne pari ad almeno 1/8 della superficie del pavimento: integrata, ove carente, da impianto di ventilazione forzata; dovrà essere comunque garantito un ricambio d'aria appropriato al ciclo tecnologico.
- adeguata superficie in base alla quantità di uva vinificata;
- illuminazione naturale e, ove carente, artificiale;
- pavimento in materiale liscio, lavabile ed impermeabile, con inclinazione verso un tombino sifonato dotato di griglia a maglie fini;
- nei locali o aree di imbottigliamento, ove tale operazione viene effettuata manualmente le pareti devono essere , lavabili e disinfettabili (piastrellatura o smaltatura fino a mt. 2 da terra con materiale idoneo).
- idoneo contenitore per i rifiuti con coperchio fisso ad apertura tramite pedale e con sacco di raccolta non riciclabile;
- idoneo lavello, ~~preferibilmente~~ dotato di rubinetto non manuale, asciugamani monouso e salviettine a perdere.

Locale invecchiamento

Non sono richiesti requisiti specifici. I locali di invecchiamento possono essere approntati in funzione delle specifiche caratteristiche organolettiche che si intende fare assumere al prodotto finale.

Servizi igienici e spogliatoio

- ◆ in numero sufficiente in rapporto al fabbisogno;
- ◆ altezza minima mt. 2,40;
- ◆ aerazione naturale e/o artificiale;
- ◆ pareti piastrellate o smaltate fino a mt. 2 da terra
- ◆ pavimento liscio lavabile e disinfettabile
- ◆ lavello in acciaio inox o ceramica dotato di acqua potabile corrente calda e fredda, erogata preferibilmente mediante rubinetteria a comando non manuale;
- ◆ provvisti di sapone liquido o in polvere e di asciugamani a perdere o in alternativa asciugamani elettrici ad aria calda;
- ◆ lo spogliatoio dovrà essere ventilato e riscaldato
- ◆ collocazione preferibile nelle vicinanze del locale vinificazione ed imbottigliamento, che siano comunque facilmente raggiungibili dal luogo di lavorazione. Nel caso d'impresa a conduzione familiare possono essere utilizzati i servizi igienici dell'abitazione e può essere adibito a spogliatoio un locale dell'abitazione, purché l'attività faccia parte del corpo del fabbricato o sia ubicata nelle immediate vicinanze.

Deposito imballaggio e prodotti finiti

L'attività dovrà essere dotata di locali o aree dove vengono stoccati gli imballaggi ed i prodotti finiti. Nel caso si utilizzino degli appositi locali, i requisiti richiesti dovranno essere quelli di cui al capitolo "Requisiti sanitari generali..." precedentemente descritto.

Si ricorda che ai sensi del D.L.vo 26.05.97 n.155, dovrà essere predisposto il piano di autocontrollo HACCP nei termini di Legge.

Attività di media e grande entità

(Si definiscono tali le attività con dipendenti e/o che comunque il prodotto trattato eccede i 500 ettolitri ogni anno)

REQUISITI SPECIFICI PER L'ATTIVITÀ

REQUISITI SANITARI GENERALI PER IL RILASCIO DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA:

Locale pigiatura

E' consigliabile che la pigiatura venga effettuata all'interno del locale di vinificazione anche se comunque è consentito effettuare tale operazione all'esterno. In quest'ultimo caso è necessario che l'area sia protetta da eventuali inquinamenti e dagli agenti atmosferici;

- Il pavimento dovrà essere in materiale impermeabile e facilmente lavabile;
- Le attrezzature dovranno essere in materiale idoneo a venire in contatto con gli alimenti.

Dovrà in ogni caso risultare possibile lo svolgimento delle adeguate operazioni di pulizia per l'asportazione dei residui delle lavorazioni.

Locale vinificazione e locale imbottigliamento.

Sono i locali soggetti a maggior presenza di punti critici (es. controllo e protezione delle bottiglie pronte per il riempimento, lavaggio di cisterne o botti prima dell'utilizzo, controllo nell'ambiente di muffe, corrette norme di pulizia ed igiene degli addetti) requisiti richiesti:

- altezza dei locali: minimo mt. 3 se viene impiegato personale dipendente eventualmente derogabile a mt. 2,70 in rapporto alle quantità prodotte, al ciclo produttivo a vincoli ambientali e/o architettonici;
- aerazione naturale con aperture esterne pari ad almeno 1/8 della superficie del pavimento; integrata, ove carente, da un impianto di ventilazione forzata; dovrà essere comunque garantito un ricambio d'aria appropriato al ciclo tecnologico.
- adeguata superficie in base alla quantità di uva vinificata;
- illuminazione naturale e, ove carente, artificiale;
- dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori, altri animali o insetti;
- pavimento antiscivolo in materiale liscio, lavabile ed impermeabile, con inclinazione verso un tombino sifonato dotato di griglia a maglie fini; (preferibilmente piastrellato con giunto di interconnessione anch'esso in materiale facilmente lavabile e di larghezza tale da consentire una facile pulizia).

- Pareti lisce in materiale lavabile e disinfettabile, con piastrellatura fino ad almeno mt. 2.00 da terra nella zona di imbottigliamento, è ammessa la verniciatura con smalti a base di resine epossidiche o altri accorgimenti similari ritenuti idonei (laminati, cristalli, plexiglass, ecc.).
- idoneo contenitore per i rifiuti con coperchio fisso ad apertura tramite pedale e con sacco di raccolta non riciclabile;

Locale invecchiamento

Non sono richiesti requisiti specifici. I locali di invecchiamento possono essere approntati in funzione delle specifiche caratteristiche organolettiche che si intende fare assumere al prodotto finale.

Servizi igienici

- ◆ in numero sufficiente in rapporto al fabbisogno;
- ◆ altezza minima mt. 2,40;
- ◆ aerazione naturale o artificiale, comunque in grado di assicurare almeno 5 ricambi ora;
- ◆ pareti piastrellate o smaltate fino a mt. 2 da terra
- ◆ pavimento liscio lavabile e disinfettabile
- ◆ lavello in acciaio inox o ceramica dotato di acqua potabile corrente calda e fredda, erogata preferibilmente mediante rubinetteria a comando non manuale;
- ◆ erogatori automatici fissi di sapone liquido o in polvere e di salviette asciugamani a perdere o in alternativa asciugamani elettrici ad aria calda;
- ◆ l'antibagno, che può essere utilizzato anche come spogliatoio, dovrà possedere gli stessi requisiti del servizio igienico (altezza, aerazione, pavimenti e pareti) e porta chiusura automatica.

Spogliatoio

Dovrà essere sufficientemente ampio in modo da poter contenere gli armadietti a doppio scomparto in numero pari al personale operante nella struttura, dovrà essere idoneamente ventilato, illuminato e riscaldato.

Deposito imballaggio e prodotti finiti

L'attività dovrà essere dotata di locali o aree dove vengono stoccati gli imballaggi ed i prodotti finiti. Nel caso si utilizzino degli appositi locali, i requisiti richiesti dovranno essere quelli di cui al capitolo "Requisiti sanitari generali..." precedentemente descritto.

Si ricorda che ai sensi del D.L.vo 26.05.97 n.155, dovrà essere predisposto il piano di autocontrollo HACCP nei termini di Legge.