

Sistema di Gestione per l'Autocontrollo dell'Igiene nel Vigneto in conformità al Reg. CE 852/2004	[REL_2.3]
STP_03_01	Data: 11/07/2012

Servizio	Sistema di Gestione per l'Autocontrollo dell'Igiene nel Vigneto in conformità al Reg. CE 852/2004	
Obiettivo dell'intervento	Estendere al mondo della viticoltura (produzione primaria) il Sistema di Autocontrollo dell'Igiene Alimentare (HACCP) già attivo presso le imprese vitivinicole in base al D. Lgs. 155/97. Tale esigenza è espressa dal Reg. CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, in vigore a partire dal 1 gennaio 2006	
Benefici Attesi	<ul style="list-style-type: none"> • Efficienza (per l'impresa vitivinicola e il produttore agricolo) nell'acquisizione, amministrazione e trasmissione di informazioni al mercato (Enti di controllo, Istituzioni, Consorzi, GDO, etc.) relativamente a salubrità, origine, qualità, rintracciabilità dei prodotti • Maggiore consapevolezza del viticoltore circa l'importanza del proprio ruolo nella filiera vitivinicola • Innalzamento del livello di qualità e salubrità delle uve (in virtù della condivisione e implementazione di buone pratiche di coltivazione omogenee e idonee allo scopo) e, di conseguenza, nel medio periodo, anche della qualità e salubrità dei prodotti offerti dall'impresa vitivinicola 	
Destinatari	Imprese Target	Tutte le imprese del settore vitivinicolo, in particolare Cantine Cooperative
	Ruoli Coinvolti	Produttori viticoli, Soci di Cantine Cooperative, Direzioni Tecniche, Responsabili dei Sistemi di Gestione, Responsabili dei Processi delle imprese del settore
Descrizione del Progetto	<p>Il Sistema di Gestione per l'Autocontrollo dell'Igiene nel Vigneto, costituito da una specializzazione della Piattaforma Organizzativa Standard (SOP) elaborata da UIV, è uno strumento attraverso il quale il produttore è messo in condizione di rispondere efficacemente e con semplicità ai vincoli posti dal legislatore (e dal mercato) in materia di autocontrollo dell'igiene (Reg. 852); rintracciabilità (Reg 178); aspetti ambientali (normativa sui trattamenti, concimazioni, ecc.); buone pratiche di produzione.</p> <p>I principi e i metodi per far fronte ai requisiti normativi sono sintetizzati in un Piano di Prodotto per l'Autocontrollo del Vigneto che sarà messo a disposizione di ogni singolo produttore aderente al progetto.</p> <p>Il progetto può essere sostenuto dall'impresa (es. Cantina Cooperativa) ed erogato a gruppi di produttori (es. Soci) e prevede attività di formazione e consulenza e di audit presso i produttori viticoli.</p>	
InPut	Norme di Riferimento	Reg. CE n. 852/2004 ; Reg. CE n. 178/2002 ; D. Lgs. 155/97 ; D. L. 626/94 ; legislazione cogente in ambito ambientale ; UNI EN ISO 9001:00
Modalità di Implementazione	Analisi e pianificazione	<ul style="list-style-type: none"> • Coordinamento aspetti logistici; Analisi documentazione aziendale; Presentazione operativa del progetto
	Consulenza, formazione e verifiche	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Formazione</i> sulle metodologie per la garanzia dell'igiene nel vigneto e sugli altri adempimenti connessi (registrazione dei trattamenti, tutela dell'ambiente, sicurezza del lavoro, ecc.) • <i>Consulenza</i>: stesura e consegna dei Piani di Prodotto per l'Autocontrollo del Vigneto, composto dal documento di analisi dei rischi (per la salute e gli interessi dei consumatori) connessi alla conduzione del vigneto e dal documento di gestione delle criticità individuate • Back Office per la revisione dei Materiali
	Riesame e verifica progetto, Ottimizzazioni	<ul style="list-style-type: none"> • Project Management • <i>Verifiche in campo</i>: ispezioni presso i viticoltori per verificare il grado di applicazione dei requisiti e delle metodologie stabilite. Al termine delle attività viene prodotta una relazione da discutere con il soggetto sostenitore del progetto. • Definizione Obiettivi di Miglioramento e Sviluppo
OutPut	Piano di Prodotto per l'Autocontrollo del Vigneto	
Approfondimento	<p>La produzione primaria (conduzione del vigneto, produzione delle uve) è intesa dal Legislatore, nell'ottica della filiera agroalimentare, come il punto di partenza delle garanzie da offrire ai consumatori. Di qui il crescente coinvolgimento del vigneto (e quindi dei produttori, delle infrastrutture e delle prassi di produzione) nella Legislazione Alimentare volta alla tutela della salute e degli interessi dei consumatori, soprattutto attraverso l'entrata in vigore del Reg. CE 852/2004. In altre parole, anche i produttori di uve si trovano a dover effettuare una seria valutazione dei rischi igienici connessi alla conduzione dei vigneti, ad individuare buone pratiche di produzione a tutela della salubrità delle uve, a produrre documentazione a sostegno delle garanzie prodotte, anche alla luce di tutte le norme cogenti già in vigore (es. disciplina dei trattamenti e delle concimazioni, impatti ambientali, ecc.).</p>	