



## Premessa

Qualsiasi batterio potenzialmente dannoso per la salute umana non sopravvive al pH e all'alcool del vino. Il vino è oltretutto sigillato in contenitori chiusi ermeticamente, siano essi vasche, botti o bottiglie. Anche il suo trasferimento da un contenitore all'altro (travasato) o il suo trasferimento in bottiglia (imbottigliamento) avviene in un ciclo chiuso: vasca->tubo->pompa-> vasca/bottiglia.

La muffa sulle pareti delle cantine non rappresenta alcun pericolo per la salubrità del vino contenuto nei recipienti chiusi ermeticamente ivi situati. La muffa è un regolatore naturale dell'umidità e della temperatura e consente un grande risparmio di energia e prodotto (condizionamento e evaporazione). Proprio per questo il Ministero della Salute, attraverso le ASL e il NAS, non ha mai rilevato pericoli per la salute umana scaturenti dall'attività di vinificazione e imbottigliamento del settore vitivinicolo.

La mancanza di pericoli emerge dall'analisi approfondita delle "Relazioni sull'andamento del Piano Nazionale Integrato – PNI (Relazione MANCP), ai sensi dell'art. 44 del Regolamento CE882/2004". Le relazioni annuali, scritte dal Ministero della Salute, riuniscono tutti i risultati delle attività di controllo ufficiale svolte negli ambiti di attività ricadenti nel Piano Nazionale Integrato, fornendo una visione sinottica di tutti gli elementi necessari per orientare la gestione e la programmazione delle diverse attività di controllo ufficiale. In particolare, sono raccolte informazioni relative ai seguenti ambiti di attività: Alimenti, Mangimi, Sanità e Benessere animale, Sanità delle piante, Sottoprodotti, Zoonosi nell'uomo e Ambiente. Le Relazioni rappresentano un duplice strumento operativo, di verifica dell'attività svolta e di orientamento dell'attività futura ai fini della razionalizzazione dei controlli ufficiali.

Le relazioni degli ultimi undici anni (2007-2017) sono pubbliche e visionabili sul sito del Ministero della Salute al seguente indirizzo:

[http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2\\_6.jsp?lingua=italiano&id=1144&area=sicurezzaAlimentare&menu=piani](http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1144&area=sicurezzaAlimentare&menu=piani)

Sopraggiunge a sostegno della nostra istanza anche la regolamentazione dell'Unione Europea che, con l'articolo 7 del Reg. (CE) N. 2074/2005 autorizza gli stati membri a rilasciare deroghe sanitarie agli alimenti "protetti come prodotti alimentari tradizionali dalla legislazione comunitaria, nazionale, regionale o locale".

Riteniamo utile riportare qui per intero l'articolo citato:

### **REGOLAMENTO (CE) N. 2074/2005 DELLA COMMISSIONE del 5 dicembre 2005**

#### **Articolo 7**

***Deroga al regolamento (CE) n. 853/2004 (sull'igiene dei prodotti alimentari) per i prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali.***

- I. Ai fini del presente regolamento, s'intende per «prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali» prodotti alimentari che, nello Stato membro in cui sono tradizionalmente fabbricati, sono:*
  - a) storicamente riconosciuti come prodotti tradizionali; o*



- b) fabbricati secondo riferimenti tecnici codificati o registrati al processo tradizionale o secondo metodi di produzione tradizionali; o*
- c) protetti come prodotti alimentari tradizionali dalla legislazione comunitaria, nazionale, regionale o locale.*
2. *Gli Stati membri possono concedere agli stabilimenti che fabbricano prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali deroghe individuali o generali in relazione ai requisiti:*
- a) di cui all'allegato II, capitolo II, del regolamento (CE) n. 852/2004 per quanto riguarda i locali in cui tali prodotti sono esposti ad un ambiente che contribuisce parzialmente allo sviluppo delle loro caratteristiche. I locali possono in particolare comprendere pareti, soffitti e porte non costituiti da materiali lisci, impermeabili, non assorbenti o resistenti alla corrosione e pareti, soffitti e pavimenti geologici naturali;*
- b) di cui all'allegato II, capitolo II, punto I, lettera f), e capitolo V, punto I, del regolamento (CE) n. 852/2004 per quanto riguarda i materiali di cui sono costituiti gli strumenti e le attrezzature utilizzati in modo specifico per la preparazione, l'imballaggio e il confezionamento di tali prodotti.*
- Le operazioni di pulizia e disinfezione dei locali di cui alla lettera a) e la frequenza con la quale esse vengono eseguite sono adattate all'attività per tener conto della specifica flora ambientale.***
- Gli strumenti e le attrezzature di cui alla lettera b) sono mantenuti costantemente in uno stato d'igiene soddisfacente e sono regolarmente puliti e disinfettati.*
3. *Gli Stati membri che concedono le deroghe di cui al paragrafo 2 ne informano la Commissione e gli altri Stati membri entro dodici mesi dalla concessione delle deroghe individuali o generali. La notificazione:*
- a) descrive brevemente le disposizioni che sono state adottate;*
- b) precisa i prodotti alimentari e gli stabilimenti interessati; c) fornisce ogni altra informazione pertinente.*

Ma lo Stato Italiano, già col D.M. n. 350/1999 aveva previsto le modalità per accedere alle deroghe riguardanti l'igiene degli alimenti, consentite dalla normativa comunitaria preesistente al c.d. "Pacchetto igiene"; tali deroghe possono infatti già essere concesse, salvaguardando contestualmente le caratteristiche di tipicità, salubrità e sicurezza del prodotto. Tale regime di deroga è attualmente demandato alle singole Regioni.

Può essere chiesta al Ministero un'unica deroga nazionale capace di uniformare le eventuali deroghe, che potremmo richiedere per il comparto vitivinicolo, in ogni singola regione sin da ora.



## DOSSIER SALUTE GENNAIO 2019

La tendenza è quella di applicare le norme alimentari ugualmente in tutti i settori. Il vino ha caratteristiche diverse in quanto il vino, un liquido, viene conservato sigillato ermeticamente in appositi contenitori, trasferito con apposite tubazioni che ovviamente devono avere le caratteristiche per uso alimentare, mentre i locali non hanno questa necessità. Inoltre nel vino il pH e l'alcool non consentono la sopravvivenza dei batteri potenzialmente tossici. Si richiede pertanto un protocollo specifico di requisiti minimi adattato ai rischi effettivamente presenti ed una formazione specifica per gli ispettori incaricati.

1. Non si possono contestare i tini posti all'esterno perché il vino è chiuso negli appositi contenitori.
2. Lo stesso obbligo delle zanzariere diventa discutibile dal momento che è autorizzato l'imbottigliamento con il camion, per non parlare della battola anti intrusione sotto le porte, il vino è sigillato in contenitori chiusi ermeticamente, siano essi tini, botti o bottiglie. È ingiusto che chi detiene i contenitori all'interno di un edificio sia sottoposto a prescrizioni superiori a chi li detiene all'esterno.
3. Pavimenti e soffitti delle aree di lavorazione dell'uva, punto d'incontro tra la campagna e la cantina non devono avere prescrizioni limitanti in quanto è fondamentale la colonizzazione di tali superfici da parte dei lieviti che effettuano la fermentazione, spesso i tini sono di legno, pretendere che pareti e soffitti siano lavabili mentre l'uva entra in un tino di legno è assurdo.
4. Le cantine di maturazione e invecchiamento possono essere approntate in funzione delle specificità del prodotto, stante il fatto che la presenza del lavoratore è occasionale e limitata.
5. Le acque di pozzo devono essere analizzate, oppure deve esserci una fornitura di acqua dall'acquedotto comunale, ma tale acqua è garantita fino al contatore, dal contatore al rubinetto è responsabilità nostra. Però, a meno che non abbia poteri "miracolosi" il vignaiolo non fa il vino con l'acqua. L'acqua serve per lavare e sciacquare le vasche e l'acqua sgronda prima che si immetta il vino (pareti verticali). In ogni caso qualsiasi batterio potenzialmente pernicioso presente nell'acqua non sopravvive al pH e all'alcool del vino. Il rischio non sussiste.



6. I detergenti e detartarizzanti delle vasche sono solubili in acqua, un risciacquo è sufficiente a eliminarli, talvolta il detergente viene perfino tamponato con acido citrico a totale garanzia. Il vino è acido, i detergenti alcalini, anche qualora non fosse sciacquata la vasca il vino tamponerebbe il pH, non vi è problema di salubrità. Esattamente come non si controlla il pH dei piatti e delle pentole dopo risciacquo dai detersivi non ha senso richiedere il controllo del pH dopo i risciacqui delle vasche.
7. Molte cantine italiane risiedono in edifici di interesse storico, spesso con vincoli dei beni culturali, nel competitivo mondo globale questo rappresenta una ricchezza che va conservata, accanirsi sulle altezze dei locali e dei bagni progettati 500 anni fa rappresenta un danno per il sistema Italia.
8. Soffitti in travi e pavimenti in pietra come nel punto sopra, non rappresentano alcun problema per la salubrità del vino che viene conservato chiuso negli appositi contenitori; tini, botti e bottiglie, sono invece un elemento di inestimabile e ineguagliabile valore storico e architettonico.
9. La muffa sulle pareti delle cantine di maturazione non rappresenta alcun pericolo per la salubrità del vino contenuto nei recipienti chiusi ermeticamente ivi situati (tini, botti e bottiglie). La presenza dei lavoratori è occasionale e limitata. La muffa è un fantastico regolatore naturale dell'umidità e della temperatura e consente un grande risparmio di energia e prodotto (condizionamento e evaporazione). Vietare la muffa mette i produttori italiani in condizione di svantaggio rispetto ai produttori di altri stati: Francia, Ungheria, Germania.
10. Poiché il vino sta in contenitori ermeticamente chiusi, le porte e portoni delle cantine possono essere lasciati aperti, nel caso di cantine di vinificazione questo è essenziale per l'evacuazione della CO<sub>2</sub>, non necessita di retine né battole antintrusione, anche perché l'uva cresce e matura appesa alle piante e non in locali sigillati.
11. Per lo stesso motivo i collegamenti tra le varie cantine di lavorazione del vino: vinificazione, stoccaggio, maturazione, imbottigliamento possono essere esterni, collegati temporaneamente con tubazioni mobili che attraversano le porte, sia gli operatori che le tubazioni non possono essere fonte di inquinamento batterico che non sussiste nel vino.
12. Piccole cantine con spazi ridotti e produzione ridotta ma un accurata manutenzione non avranno problemi a conservare negli stessi locali di imbottigliamento il materiale attinente all'imbottigliamento ed al confezionamento del vino. Il vino comunque arriva ai macchinari di lavorazione chiusi e protetti attraverso tubazioni sigillate.
13. Per sanificanti, additivi e coadiuvanti nelle piccole aziende è sufficiente un area o un armadio identificato.



14. Il locale di degustazione dovrà avere tutte le caratteristiche per il servizio degli alimenti qualora la degustazione dei vini venga accompagnata con cibi, la semplice mescita del vino per degustazione per i motivi già espressi sopra delle caratteristiche chimico-fisiche del vino e della non attrattiva per i roditori può essere svolta anche nella stessa cantina.
15. Il personale, che risieda in azienda o meno, non avrà necessità di spogliatoi ed armadietti per l'attività di cantina in quanto non vi è manipolazione, l'attività consiste nel trasferimento del vino da un contenitore sigillato ad un altro attraverso tubi chiusi, non vi è alcuna manipolazione manuale. Per gli antiparassitari invece è bene sia presente un armadietto ed uno spogliatoio che eviti contaminazioni. Spogliatoi e bagni nelle aziende a conduzione familiare possono essere nell'abitazione qualora sussistano le seguenti condizioni: presenza di vincoli strutturali, abitazione posta nelle immediate vicinanze, personale appartenente al nucleo familiare.
16. Benché tutti gli antiparassitari rappresentino un rischio per la salute appartengono a categorie di rischio diverse. Esattamente come un coltello è un arma tanto quanto una bomba nucleare ma usiamo accortezze diverse nel maneggiare queste due armi. Chi utilizza soltanto principi attivi a bassa tossicità o irritanti potrà beneficiare di requisiti più semplici nello stoccaggio, acquisto e distribuzione essendo il rischio per l'ambiente e la salute propria e pubblica molto minore. Un incentivo a utilizzare questi anziché quelli molto tossici e nocivi.
17. Dal momento che tutti coloro che maneggiano o acquistano i fitofarmaci devono avere l'apposito patentino, non sembra corretto obbligare tutti a studiare tutto. Chi guida un autobus o un camion segue un percorso diverso da chi guida una auto o uno scooter. Il patentino Bio consente l'acquisto e l'utilizzo soltanto dei prodotti bio, dura 10 anni anziché 5 perché le molecole utilizzate sono meno soggette a evoluzione e all'introduzione di nuovi rischi. Riduce i costi per l'impresa e per la comunità e rende impossibile l'acquisto "a scontrino" dei principi attivi vietati in agricoltura Bio. Un incentivo a ridurre le frodi e migliorare l'ambiente a difesa della salute pubblica.
18. Aziende a ciclo chiuso, che hanno il completo controllo della filiera, possono gestire un manuale haccp semplificato rispetto alle aziende che acquistano uve, mosti o vini.
19. La salubrità e le norme dell'haccp riguardano tutte le sostanze alimentari, sono il requisito minimo. Il macello olandese che macella 17mila maiali al giorno rispetta sicuramente questi requisiti, ma la carne che proviene da quel macello è di scarsa qualità e occorrono starter e preservanti. Per produrre qualità occorrono ulteriori requisiti. Attraverso il manuale Haccp e nel confronto con le autorità noi garantiamo i requisiti minimi, nella pratica quotidiana operiamo su un altro livello incontestabile che riguarda soltanto noi ed il nostro perseguimento della qualità, non siamo obbligati a comunicare alle autorità



le pratiche attraverso le quali raggiungiamo il livello qualitativo di eccellenza, si tratta di informazioni riservate. (Per es laboratori di analisi).

20. Stoccaggio dei MOCA (materiali in contatto con gli alimenti) le bottiglie che vengono conservate nei piazzali delle vetrerie o dei loro distributori sono soggette allo stesso rischio di inquinamento che quelle conservate in azienda. Il tempo di conservazione fa la differenza come la possibilità di lavarle o controllarle perché movimentate a mano come nel caso delle piccole aziende.
21. Nelle aziende le bilance non vengono utilizzate per la somministrazione al pubblico o per la vendita. Di conseguenza non è indispensabile la taratura delle bilance, il produttore si assume il rischio di dover ritirare il prodotto qualora avvenga un sovra-dosaggio di antiparassitario o di solforosa. Nel caso degli antiparassitari tale esenzione vige solo per quelli a bassa tossicità o irritanti dove un eventuale sovra-dosaggio non arreca danno alla collettività. Nel caso della solforosa l'analisi pre o post imbottigliamento è Punto Critico di Controllo.
22. L'esperienza deve essere acquisita come formazione, decenni di lavoro in un'azienda vitivinicola hanno molto più valore di un corso tenuto da "esperti" privi di esperienza pratica. L'esperienza deve essere acquisita come formazione, decenni di lavoro in un'azienda vitivinicola hanno molto più valore di un corso tenuto da "esperti" privi di esperienza pratica. Le istituzioni devono essere ben consapevoli che mandare un operatore di grande esperienza ad ascoltare una persona con scarse conoscenze pratiche demolisce la percezione che i cittadini hanno delle istituzioni creando un danno profondo nella società e nella credibilità delle istituzioni che avallano tale sistema. Di conseguenza la scelta degli istruttori deve essere molto attenta, gli operatori esperti dovranno avere tempi di rinnovo diversi dagli operatori giovani e possibilmente i corsi devono avere aspetti pratici e non solo teorici: corsi fatti in azienda presso le macchine etc. etc.
23. Le Diatomee che si usano per filtrare sono alghe o terre. Dopo la filtrazione contengono materia organica, le fecce (provenienti dal vigneto come vinacce e fecce liquide). Poiché la quantità è veramente limitata devono poter essere smaltite nel campo esattamente come vinacce, raspi e fecce liquide.
24. Lo smaltimento delle acque reflue ha normative diverse in ogni regione, di fatto la materia organica dei risciacqui di cantina è la stessa in ogni regione e quindi per evitare condizioni di diseguità che favoriscano alcuni occorre che vengano accettati in tutta Italia i sistemi di depurazione: depuratore, fossa imhof o fitodepurazione.
25. Per le ragioni espresse nelle premesse il vino è auto difeso da inquinamenti biologici, non ha quindi alcun senso pretendere lavandini a pedale o fotocellula con scaldabagno, basta un normale lavandino con rubinetto per potersi lavare le mani. Lo stesso per quan-



to riguarda lo spogliatoio in cantina. Non vi sono esigenze di adoperare indumenti sterili perché, oltre a non esservi manipolazione diretta, non sussiste il rischio biologico.