



MilleVigne
IL PERIODICO DEI VITICOLTORI ITALIANI

Data: 11-6-2019

Testata: [MILLEVIGNE](#)

Link: <https://www.millevigne.it/index.php/news/655-igiene-in-cantina-il-dossier-fivi>

Informativa



Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.



Maurizio Gily

Notizie online Pubblicazione del 04 Giu, 2019

IGIENE IN CANTINA, IL DOSSIER FIVI

I Vignaioli Indipendenti chiedono norme meno penalizzanti.

Foto di apertura: sala degustazione cantina Tokaj Oremus Pinczeset, Ungheria.

La Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti sta lavorando a un "dossier salute" di cui esiste una prima bozza ([LINK](#)) per chiedere allo stato di considerare le specificità del settore vitivinicolo relativamente alle norme su igiene e sicurezza dei locali.

"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" si legge, tra l'altro, nel dossier. Una normativa generalista, valida per qualunque preparazione alimentare, se può andare bene per un macello è inutilmente restrittiva e penalizzante per chi produce vino, dati questi presupposti e considerando anche la piccola dimensione di moltissime cantine familiari: il che da un lato rende difficile rispettare una normativa pensata più per l'industria che per la piccola azienda, ma dall'altra è in grado di assicurare, proprio per la sua piccola scala, un controllo ottimale del processo. Un aspetto fondamentale è la formazione degli operatori preposti ai controlli, che devono avere chiara la specificità del settore e ciò che lo differenzia nettamente da altri comparti dell'agroalimentare.

Il testo della FIVI fa riferimento alla 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".

Alcuni punti toccati:



VIDEO

- Poiché non è vietato vinificare e conservare vasi vinari all'aperto, non si capisce l'obbligo di proteggere i locali chiusi con zanzariere e battole antintrusione.

- La necessità di pareti e soffitti lavabili non sussiste, e nemmeno la necessità di osteggiare la presenza di muffe sui muri che anzi possono svolgere un'azione positiva. FIVI sostiene che un'eccessivo "accanimento" nel contrasto ai microrganismi con lavaggi e sanificazioni compromette la blastoflora indigena (lieviti) delle cantine mentre non migliora in nulla la sanità del prodotto nei confronti di organismi patogeni, che è già garantita dall'azione antisettica dell'alcol e del basso pH. *NOTA: a questo proposito ricordiamo come alcune "muffe" siano considerate in qualche modo parte del processo produttivo per alcuni prodotti tradizionali, come il Tokaji in Ungheria (vedi foto di apertura), e, nel campo dei distillati, il Cognac e il Whisky (Baudonia compniacensis è il nome del "fungo nero" che si deposita sulle pareti delle distillerie), per non parlare dei formaggi conservati in grotta. Tuttavia, a mio modesto avviso, non è sbagliato distinguere tra locali di lavorazione, dove inevitabilmente "si sporca" di più, locali di conservazione del vino finito, dove ci sono meno punti critici, e locali di imbottigliamento, dove si deve garantire un elevato livello di igiene. In parte questa distinzione già viene attuata nella pratica, tuttavia le norme sono poco chiare al riguardo ed esiste troppa discrezionalità da parte degli enti di controllo e differenze tra regioni e province.*

- Per questo motivo, se non c'è somministrazione di cibo la degustazione non necessita di locali appositi.

- La taratura delle bilance è del tutto inutile se non c'è vendita di vino sfuso. Il contenuto in solfiti è un punto critico che si verifica con l'analisi del vino prima dell'immissione al consumo, non a priori.

- Il dossier fa riferimento anche ad alcune norme relative agli antiparassitari, proponendo norme più blande per chi fa biologico. *NOTA: questa parte mi sembra onestamente poco sostenibile, sia perché la scala di pericolosità dei prodotti è indipendente dall'essere ammessi o meno in biologico, sia perché i riferimenti normativi sono completamente diversi e non sono specifici della filiera vitivinicola.*

Diverse altre considerazioni si possono leggere nel dossier. Sebbene alcuni punti di questo documento FIVI possano apparire discutibili, il senso generale è condivisibile. Soprattutto va sottolineato che i produttori italiani, e di tutte le regioni, devono poter combattere ad armi pari con i loro colleghi di altre nazioni dove le norme sono, o sono applicate, in modo meno pedissequo: senza che questo comporti alcun reale rischio sanitario, ma consentendo alle aziende di lavorare senza che una macchia di muffa su un muro diventi un incubo.



Aggiungi commento

Nome (richiesto)

E-Mail (richiesta)



9000 caratteri rimasti

Notificami i commenti successivi



♻️ Aggiorna

INVIA

0 Comments

! Your browser does not currently recognize any of the video formats available. [Click here to visit our frequently asked questions about HTML5 video.](#)

Cirò (Calabria): Peppe Arcuri pota con l'arciglione (strumento antico) una vigna di 70 anni ad alberello. Non ci provate!

TI POTREBBERO INTERESSARE

Il nuovo ministro dell'agricoltura in Ge...

BY MAURIZIO GILY

XYLELLA DELL'ULIVO, NON C'È PIÙ TEMPO!

RAME O NON RAME

MANZONI E LA XYLELLA

MGALOBLSHVILI: IN GEORGIA LA VITE PIÙ RESISTENTE ALLA PERONOSPORA

EFOW, LA "FEDERDOC" EUROPEA, AL SUO PRIMO CONGRESSO A BRUXELLES

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER



Nome

Email

[Privacy e Termini di Utilizzo](#)

ISCRIVITI

CANCELLATI

MENU RAPIDO

- Il periodico
- Tematiche
 - Cultura e società
 - Viticoltura
 - Enologia
 - Economia
 - Legislazione
- Notizie online
- Download PDF
- Login
- Archivio newsletter

