Accedi al nostro sito
Anno 10
Numero 02

Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing

Diffusione gratuita

Eno Tecno Chimica - enologo Anselmo Paternoster

Aprile 2016

Questo foglio non è una testata giornalistica in quanto viene aggiornato senza alcuna periodicità.
Non può, pertanto, considerarsi un prodotto editoriale ai sensi della Legge numero 62/01.

Al via i registri vitivinicoli dematerializzati

Il Decreto Ministeriale n. 293 del 20 marzo 2015 stabilisce, in conformità con la normativa europea, le modalità di tenuta dei registri in forma telematica nel settore vitivinicolo e delle relative registrazioni.
In particolare viene recepito quanto previsto dall'articolo 1-bis, comma 5 del DL n. 91/2014 che prevede "In attuazione delle disposizioni di cui all'articolo 38, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 436/2009 della Commissione, del 26 maggio 2009, i registri dei prodotti vitivinicoli sono dematerializzati e realizzati nell'ambito del Sistema informativo agricolo nazionale (SIAN)…..".

I soggetti obbligati alla tenuta del registro sono le persone fisiche e giuridiche e le associazioni di tali persone che, per l'esercizio della loro attività professionale o a fini commerciali, detengono un prodotto vitivinicolo

Tale obbligo è previsto anche per :

- I titolari di stabilimenti o di depositi che effettuano operazioni per conto di terzi i quali devono effettuare le registrazioni nel proprio registro telematico, distintamente per ciascun committente, indicando i vasi vinari utilizzati;
- I titolari di stabilimenti di produzione o di imbottigliamento dell'aceto i quali devono effettuare le registrazioni di carico e scarico e di imbottigliamento.
- I titolari di distillerie, i quali devono effettuare le registrazioni dei prodotti vitivinicoli introdotti e le successive utilizzazioni/lavorazioni
- I titolari di stabilimenti che elaborano bevande aromatizzate a base di vino i quali devono effettuare le registrazioni dei prodotti vitivinicoli introdotti e le successive utilizzazioni/lavorazioni.

Non sono soggetti all'obbligo della tenuta del registro telematico:

- i titolari di stabilimenti enologici di capacità complessiva inferiore a 50 ettolitri, con annesse attività di vendita diretta o ristorazione. La dichiarazione di produzione vitivinicola e la dichiarazione di giacenza costituiscono documentazione sostitutiva dei registri;
- gli esercenti l'attività di commercio all'ingrosso di prodotti vitivinicoli confezionati che non effettuano alcuna trasformazione o manipolazione. Il complesso della documentazione accompagnatoria costituisce documentazione sostitutiva dei registri;
- coloro che detengono in luoghi diversi dagli stabilimenti, dai depositi e dagli acetifici, i prodotti vitivinicoli tal quali, senza porre in essere alcuna trasformazione o manipolazione, per utilizzarli esclusivamente come ingredienti nella preparazione di alimenti e bevande diversi dai prodotti vitivinicoli, quali mosti, vini e aceti, dai succhi di frutta, dai prodotti vitivinicoli aromatizzati e dalle bevande spiritose;
- ….. ALTRE FIGURE COMMERCIALI

Oltre ai prodotti vitivinicoli, sono oggetto di distinte registrazioni le operazioni di carico, scarico ed utilizzazione dei seguenti prodotti: saccarosio alcoli e acquavite di vino prodotti utilizzati per acidificare quali acido tartarico L (+), acido malico L(-), acido DL malico, acido lattico prodotti utilizzati per disacidificare quali tartrato neutro di potassio, bicarbonato di potassio, carbonato di calcio, tartrato di calcio, acido L (+) tartarico.

Le modalità di tenuta del registro

Il registro telematico è tenuto in formato elettronico nell'ambito dei servizi del SIAN – Sistema Informativo Agricolo Nazionale.

Per la trasmissione delle operazioni di carico e scarico (e dei fornitori/destinatari interessati dalle movimentazioni) è possibile utilizzare una duplice modalità:
- il **sistema on-line** per la registrazione diretta delle operazioni
- il **sistema di interscambio** di dati in modalità web-service.

Il nostro Laboratorio, Studio di consulenza, assistendo i suoi Clienti nella gestione dei registri di cantina da circa 30 anni, è pronto a questo importante passaggio continuando a gestire questo delicato, particolare aspetto.

Entro il mese di Aprile saranno attivate e implementate le posizioni esistenti previa incontro formativo degli attuali Clienti assistiti.
Altre Aziende che volessero affidarci tale gestione sono pregate di contattarci per tempo.

Obblighi di comunicazioni annuali rifiuti (MUD) di cui alla legge 70/94 per il 2016

Sulla Gazzetta Ufficiale del 28 dicembre 2015 è stato pubblicato il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 21 dicembre 2015 "Approvazione del modello unico di dichiarazione ambientale per l'anno 2016" che conferma la validità del modello di dichiarazione, previsto dal D.P.C.M 17 dicembre 2014, ed in vigore nel 2015.

La presentazione del MUD **entro il 30 aprile 2016** avverrà quindi con modulistica ed istruzioni già utilizzate per le dichiarazioni presentate nel 2015.
Come al solito sarà inviata per tempo ai nostri Clienti la scheda riepilogativa che ci consentirà la presentazione dei MUD unicamente per via telematica alle Camere di Commercio.

Sicurezza alimentare
Sistemi di qualità HACCP

L'adozione di un "Sistema di Autocontrollo" aziendale, secondo il metodo HACCP, è obbligatorio per tutte le imprese del settore alimentare, a qualsiasi livello della filiera, a partire dalla produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti, compresa la produzione primaria, nonché la produzione di mangimi con cui vengono nutriti gli animali, al fine di garantire alimenti salubri, ossia alimenti idonei al consumo umano dal punto di vista igienico-sanitario.

Per verificare che il sistema sia adeguato all'attività aziendale e funzioni è necessario controllare l'adeguata formazione del personale a tutti i livelli e condurre verifiche ispettive interne atte a determinare eventuali punti critici (CCP) rilevare attraverso una check list le eventuali non conformità dando eventualmente dei tempi di risoluzione ed alcuni consigli applicativi.

La "verifica " del piano di autocontrollo rappresenta il sesto principio base del Sistema HACCP.

"gli incaricati del controllo ufficiale effettuano una valutazione generale dei rischi potenziali concernenti la sicurezza degli alimenti, in relazione alle attività svolte dall'industria alimentare, prestando una particolare attenzione ai punti critici di controllo dalla stessa evidenziati, al fine di accertare che le operazioni di sorveglianza e di verifica siano state effettuate correttamente dal responsabile ".
La verifica può essere di tipo "documentale ", cioè basata sulla constatazione dell'esistenza e dell'adeguatezza della documentazione del Sistema di Autocontrollo (es. manuale di autocontrollo aziendale e relative revisioni, registro delle non conformità, attestati di formazione, ecc …) , o "ispettiva "cioè basata sul controllo e sulla valutazione in azienda dell'effettiva applicazione delle operazioni stabilite nel piano di autocontrollo e della sua efficacia (es. visita ai luoghi di lavoro per verificare i requisiti strutturali, per prelevare campioni, tamponi ambientali, ecc …) ai fini della sicurezza alimentare.

Naturalmente, i due tipi di verifica possono anche essere svolti nell'ambito della stessa visita.
La verifica può essere effettuata da parte dell'Autorità competente (es. Servizi Veterinari ASL) ed in tal caso prende il nome di "verifica ufficiale "(o "esterna ") , oppure da parte di persone scelte dall'Azienda alimentare ed in tal caso prende il nome di "verifica interna ".
Scopo della verifica è determinare quanto il Sistema HACCP applicato nella realtà aziendale che si sta esaminando sia effettivamente adeguato e funzionale. Essa fornisce all'azienda l'opportunità di migliorare il proprio sistema di autocontrollo.
Il manuale di autocontrollo aziendale deve prevedere una pianificazione delle verifiche interne (frequenza, metodi, oggetto, responsabilità e documentazione).
La periodicità con cui dovranno eseguire le verifiche viene stabilita preventivamente.

Facsimile di check-list

Fig. 1 - Check list per le verifiche del tipo "documentale"

AZIENDA SANITARIA LOCALE.....
SERVIZIO VETERINARIO
VERIFICA DEL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO (D.Lgs. 155/97) - CHECK LIST

Titolare Aut. Sanitaria.....
Indirizzo.....**Data verifica**.....
Presenza del manuale di autocontrollo aziendale Si 1 No 1 **Risalente al**.....
Presenza del diagramma di flusso Si 1 No 1
Esattezza del diagramma di flusso Si 1 No 1
Identificazione dei CCP Si 1 No 1
Corretta identificazione dei CCP Si 1 No 1
Numero di CCP identificati: 1 1 2 1 3 1 4 1 5 1 6 1 7 1 >7 1
Fasi riconosciute come CCP:.....
.....
.....
Presenza delle schede di monitoraggio dei CCP Si 1 No 1 Parziale 1
Compilazione delle schede di monitoraggio Si 1 No 1 Parziale 1
Schede di monitoraggio compilate in caso compilazione parziale:.....
.....
Presenza di Attestati di Corsi di Formazione (igienico-sanitaria) Si 1 No 1 **Risalenti al**.....
Sono presenti gli Attestati dei Corsi di Formazione
del responsabile della Ditta 1 **di una parte del personale** 1 **di tutto il personale** 1
Presenza del Registro delle "Non conformità" Si 1 No 1
Compilazione delle Schede di "Non conformità" Si 1 No 1
Viene effettuata una lotta agli infestanti Si 1 No 1
Frequenza con cui si effettuano: disinfestazione..... **derattizzazione**.....
Sostanze impiegate per la sanificazione.....
Esecuzione di esami di laboratorio Si 1 No 1
Presenza degli esami di laboratorio Si 1 No 1
Esecuzione di verifiche interne Si 1 No 1
Data ultima verifica interna.....
Frequenza con cui si effettuano: Esami di laboratorio..... **Verifiche interne**.....
Non conformità riscontrate (da esami di laboratorio, verifiche interne e registro non conformità).....
.....
Azioni correttive adottate.....
Revisioni del manuale di Autocontrollo Si 1 No 1 **N° di revisioni fatte**.....
Note.....
.....

Il nostro Laboratorio, oltre a fornire il sistema HACCP e il sistema di Tracciabilità e Rintracciabilità, completi di modulistica, eroga anche il servizio di **"VERIFICA ISPETTIVA INTERNA"** in conformità alle norme UNI EN ISO 19011:2012.
Le verifiche ispettive interne hanno, tra l'altro, il vantaggio di anticipare quelle eventuali "esterne" condotte da organi ufficiali (ASL ecc..)

La formazione degli alimentaristi

Il Sistema di Autocontrollo basato sul metodo H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point: Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo) prevista dal Reg. CE 852/2004 prescrive, per le aziende alimentari, una valutazione documentata dei rischi igienico-sanitari presenti in ogni fase della lavorazione dell'alimento e la conseguente attuazione di un sistema di prevenzione del rischio, al fine di salvaguardare la salubrità dell'alimento e tutelare quindi la salute del consumatore.
Le attività formative in materia di igiene e sicurezza degli alimenti destinate agli alimentaristi sono obbligatorie e sostituiscono il vecchio Libretto di Idoneità Sanitaria.

Dopo anni di esperienza, il nostro sistema HACCP è stato molto snellito sulla modulistica e si basa soprattutto su un efficace formazione del personale.

I nostri corsi di Formazione di Sicurezza Alimentare hanno contenuti commisurati per le attività degli OSA (operatore settore alimentare) e degli addetti alla manipolazione degli alimenti, al personale operativo che desidera o deve comunque approfondire la propria conoscenza.
Le modalità di realizzazione dei nostri corsi sono:

- In azienda; con supporti audiovivisi e coinvolgono tutto il personale
- In Laboratorio; con turni di massimo di 5 aziende
- Online: Con prenotazione.

Testo unico del vino, via libera dalla Commissione agricoltura

La Commissione agricoltura della Camera ha approvato il Testo unico del vino.
"L'approvazione del Testo è un passo in avanti molto significativo – sottolinea il ministro Maurizio Martina –
A Vinitaly presenteremo nel dettaglio il provvedimento che è stato condiviso con tutta la filiera.
A trent'anni dallo scandalo del metanolo l'Italia punta ad avere una sola norma di riferimento per il settore vitivinicolo, unificando, aggiornando e razionalizzando le leggi esistenti. Il testo unico è uno strumento fondamentale della nostra strategia di rafforzamento del vino italiano e del percorso di semplificazione che stiamo portando avanti. Ora è importante andare avanti nell'iter parlamentare e arrivare presto alla sua approvazione definitiva".
"Con il via libera al testo definitivo del Codice della vite e del vino abbiamo rispettato l'impegno che ci eravamo assunti un anno fa al Vinitaly di Verona – sottolinea Luca Sani, presidente della Commissione agricoltura a Montecitorio – Proprio al tradizionale appuntamento veronese illustreremo i provvedimenti nel dettaglio, con le ultime modifiche apportate all'articolo destinato all'approvazione entro poche settimane".

Il nostro Laboratorio è stato selezionato da

IFSA NALYSIS
SERVIZI ANALITICI PER L'INDUSTRIA E LA DISTRIBUZIONE

Per attività analitiche a clienti della GdO