

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**

