



Analisi dei rischi e piano per la prevenzione di residui di prodotti fitosanitari in viticoltura e nella successiva vinificazione

Azienda:.....

Nome capoazienda:.....

Data: Firma:.....

Importante: **L'analisi dei rischi va effettuata sempre conformemente alla situazione dell'azienda.** Vanno registrati tutti i punti problematici in cui potrebbe aver luogo una contaminazione. Vanno adottate e descritte le misure per impedire ogni contaminazione. Alcuni punti problematici generalmente noti sono elencati e vanno, se necessario, completati.

1. DISPERSIONE

▪ Rischio di contaminazione

Prevede un inquinamento di fondo generale dovuto al frequente impiego di fungicidi e di insetticidi nella zona di produzione?

- no
- sì

Particelle confinanti con particelle sue sono trattate con prodotti fitosanitari (incl. trattamenti con l'elicottero nelle immediate vicinanze)?

- no
- sì (segnare sul piano aziendale le fonti di emissione e le particelle a rischio e allegarne una copia)

▪ Prevenzione della contaminazione

- barriere (p. es. siepi)
- fasce tampone non coltivate (indicare la larghezza)
- è dimostrato che le file ai bordi sono commercializzate come convenzionali
- analisi dei residui regolari
- accordo scritto con il vicino che pratica l'agricoltura convenzionale, attestante che non esegue trattamenti in caso di condizioni sfavorevoli (allegare una copia)
- il vicino acquista le uve contaminate delle file ai bordi al prezzo bio
- altre misure

.....

2. IMPIEGO DI ATTREZZI CONTAMINATI

▪ Rischio di contaminazione

La protezione delle piante nell'azienda bio viene eseguita con attrezzi impiegati anche per il trattamento fitosanitario con sostanze ausiliarie non ammesse in agricoltura biologica?

- no
- sì

Sono impiegate macchine per la raccolta usate anche per la raccolta di prodotti convenzionali?

- no
- sì

Recentemente è stato acquistato un attrezzo d'occasione che potrebbe essere contaminato con prodotti fitosanitari?

- no
- sì

▪ Prevenzione della contaminazione

- Gli attrezzi per il trattamento fitosanitario impiegati anche per prodotti fitosanitari non ammessi, prima dell'uso sono svuotati e accuratamente puliti (con un detergente come p. es. carbonato di sodio, soda), risciacquati e svuotati più volte con la pompa.
- Le macchine per il raccolto impiegate anche per la raccolta di prodotti convenzionali, prima dell'uso sono svuotate e pulite accuratamente con aria compressa e/o acqua.
- altre misure:

3. CONTAMINAZIONE DEI CONTENITORI SUL CAMPO

▪ Rischio di contaminazione

Sono impiegati contenitori multiuso (per la raccolta e il trasporto) usati anche per prodotti convenzionali?

- no
- sì

▪ Prevenzione della contaminazione

- Contenitori separati per prodotti bio
- Contenitori monouso
- Accurata pulizia dei contenitori
- Altre misure:

4. CONFUSIONE E MESCOLANZA ALLA RICEZIONE DELLE UVE

▪ Rischio di contaminazione

L'azienda accetta anche uve prodotte in regime convenzionale?

- no
- sì:

▪ Prevenzione della contaminazione

- Zona di ricezione separata
- Contenitori separati per uve bio
- Accurata pulizia dei contenitori con acqua
- Accettazione di uve bio solo in determinati periodi (giorni o momenti della giornata)
- Sorveglianza e documentazione di tutte le attività (registrazione input-output)
- Altre misure:

5. CONTAMINAZIONE DEI CONTENITORI DURANTE LA VINIFICAZIONE

▪ Rischio di contaminazione

Sono impiegati contenitori utilizzati anche per uve convenzionali?

- no
- sì

▪ Prevenzione della contaminazione

- Contenitori separati per uve bio
- Contenitori monouso
- Accurata pulizia dei contenitori
- Altre misure:

6. CONTAMINAZIONE ATTRAVERSO ATTREZZI E MACCHINE

▪ Rischio di contaminazione

Sono impiegati attrezzi (diraspatrici, presse, tubi, pompe,.....) usati anche per la vinificazione convenzionale?

- no
- sì

▪ Prevenzione della contaminazione

- Attrezzi separati per il vino bio: quali?.....
- Accurata pulizia degli attrezzi prima della trasformazione dell'uva bio
- Rispetto della regola „bio prima di non bio“
- Altre misure:

7. CONTAMINAZIONE TRAMITE FILTRAZIONE

▪ Filtrazione mediante

- farina fossile
- lastre filtranti
- filtri tangenziali
- candele filtranti
- altra filtrazione, quale:

▪ Prevenzione della contaminazione

- Sistema di filtrazione separato per bio
- Accurata pulizia mediante vaporizzazione o con acqua calda degli strati per i filtri a strati
- Rispetto della regola „bio prima di non bio“
- Gli strati sono sostituiti prima della filtrazione di vini bio
- Altre misure:

8. MESCOLANZA DURANTE L'INVECCHIAMENTO NEI SERBATOI

▪ Rischio di contaminazione

I serbatoi sono usati anche per l'invecchiamento di vini convenzionali?

- no
- sì

▪ Prevenzione della contaminazione

- Serbatoi separati per vini bio
- Ogni partita deve essere chiaramente identificabile in ogni momento
- Accurata pulizia dei serbatoi con spazzola e acqua calda prima dell'introduzione di vini bio
- Sorveglianza e documentazione di tutte le attività (registrazione input-output)
- Altre misure:

9. CONTAMINAZIONE DURANTE L'IMBOTTIGLIAMENTO DEL VINO

▪ Rischio di contaminazione

L'impianto di imbottigliamento è usato anche per vini convenzionali?

- no
- sì

▪ Prevenzione della contaminazione

- Impianto di imbottigliamento separato per vino bio
- L'impianto di imbottigliamento è vaporizzato o risciacquato per lungo tempo con acqua calda prima dell'imbottigliamento di vini bio
- Altre misure:

10. CONTAMINAZIONE DOVUTA A.....

(Questo punto va compilato a seconda della situazione dell'azienda.)

▪ Rischio di contaminazione

- no
- sì:

▪ Prevenzione della contaminazione

- Misure:
.....
.....
.....

11. CONTAMINAZIONE DOVUTA A.....

(Questo punto va compilato a seconda della situazione dell'azienda.)

▪ Rischio di contaminazione

- no
- sì:

▪ Prevenzione della contaminazione

- Misure:
.....
.....
.....

Allegato:

- Risultati delle analisi: le analisi effettuate per campionatura dall'ufficio di controllo o dall'azienda vanno allegate.