

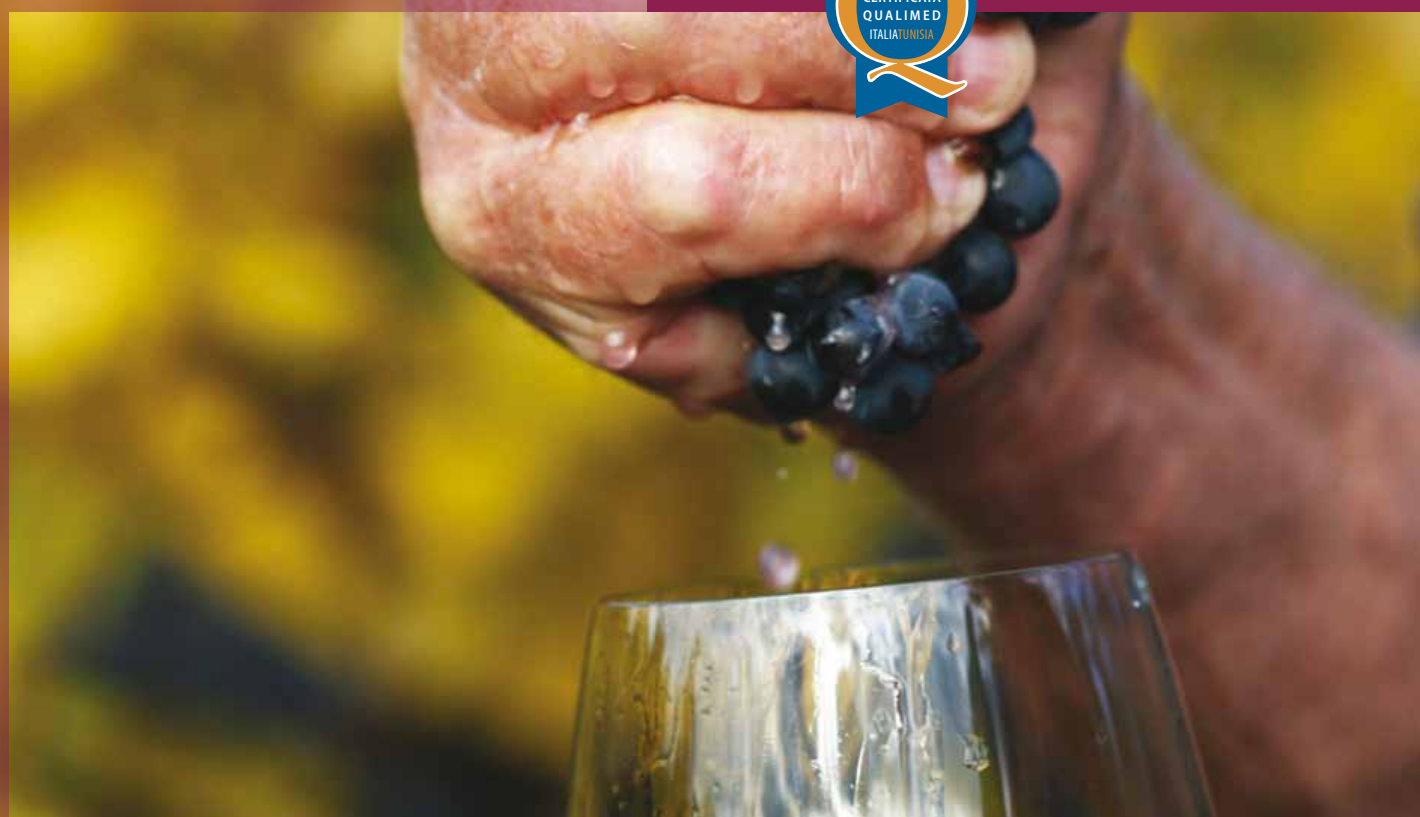
SUCCO D'UVA



DISCIPLINARE di PRODUZIONE del SUCCO D'UVA PURO a MARCHIO

QUALIMED
ITALIETUNISIE 2007-2013

www.progettoqualimed.eu





QUALIMED

Progetto cofinanziato dell'Unione Europea attraverso il Programma Operativo ENPI CBC Italia-Tunisia 2007-2013



IL PROGETTO QUALIMED E LE SUE ATTIVITÀ

Il progetto Qualimed, nell'ambito del programma di cooperazione transfrontaliero Italia-Tunisia 2007-2013, ha svolto un'analisi sulle opportunità di commercializzazione di alcune produzioni locali che rappresentano le peculiarità e le esigenze dei territori interessati.

Tale attività è stata realizzata nell'intento di rafforzare la filiera della distribuzione e commercializzazione delle produzioni agroalimentari tra la Sicilia e la Tunisia e la prospettiva di aprire nuovi mercati per i prodotti alimentari etichettati con un marchio di qualità "Qualimed" da parte di settori integrati italo - tunisini.

Il Comitato di Pilotaggio del progetto ha individuato e selezionato 5 prodotti rappresentativi delle due sponde che possono creare delle buone prospettive per i futuri scambi commerciali.

Lo staff di tecnici coinvolti ha quindi lavorato per la redazione dei relativi disciplinari a cui attenersi per la loro produzione e commercializzazione.

Per appurare la fattibilità operativa delle procedure individuate sono state selezionate delle aziende pilota sia in Sicilia che in Tunisia. La loro partecipazione ha consentito ad un ente di certificazione internazionale, Certiquality s.r.l., di compiere tutte le verifiche e poter certificare i controlli di natura sensoriale, fisico - chimica e microbiologica che sono stati effettuati.

Inoltre, per approfondire le reciproche conoscenze imprenditoriali, le aziende pilota hanno svolto un breve stage in modo da conoscere i rispettivi concorrenti e poter quindi accrescere le loro capacità di sviluppo.

IL PARTENARIATO

Il partenariato del progetto QUALIMED ha coinvolto associazioni industriali tunisine e di Trapani per rappresentare al meglio le esigenze di scambio economico / commerciale tra le due aree interessate (Confindustria e GICA), la Provincia di Trapani che ha consentito una presenza istituzionale dell'intero territorio trapanese, i consorzi della pesca, del vino e dell'olio che hanno contribuito a rappresentare meglio le imprese locali, garantendo una perfetta conoscenza dello stato dell'arte e delle esigenze; l'UTAP è l'entità che ha rappresentato in modo qualitativo le aree dell'agricoltura e della pesca mentre il CTAA e l'IRTV hanno contribuito a presentare la componente tecnico-scientifica.

Grazie a questo tipo di competenze il partenariato ha potuto contribuire al successo del progetto fornendo capacità, risorse e professionalità delle risorse umane coinvolte.

CAPOFILA

Confindustria Trapani

Confindustria è la principale organizzazione rappresentativa delle imprese manifatturiere e di servizi in Italia e ha la funzione di rappresentare le esigenze e le proposte del sistema economico italiano nei confronti delle principali istituzioni politiche e amministrative. Presente a Trapani da oltre cinquanta anni, Confindustria rappresenta il sistema industriale del territorio partecipando attivamente al suo sviluppo e alla sua trasformazione dal dopoguerra a oggi. Nell'ambito dell'organizzazione Confindustriale, l'Associazione territoriale di Trapani ha ricercato e sviluppato un dialogo costante con le imprese per riuscire a favorire la crescita economica attraverso infrastrutture e servizi reali alle imprese.

I PARTNER

Provincia Regionale di Trapani

La provincia Regionale di Trapani è la più occidentale delle province della Sicilia e occupa una superficie di 2459 km quadrati. Sempre attenta alle esigenze del territorio, partecipa attivamente a diversi progetti per incentivare lo sviluppo del territorio e delle imprese locali.

Consorzio Siciliano per la Valorizzazione del Pescato - Distretto produttivo della pesca (COSVAP)

Il Distretto Produttivo della Pesca di Mazara del Vallo comprende circa 150 aziende che operano in tutto il settore della pesca: cantieri navali, armatori, aziende per la lavorazione e conservazione dei prodotti della pesca, delle imprese di servizi. Inoltre, sono membri del distretto anche 46 istituti compresi laboratori di ricerca, associazioni di produttori, il Comune di Mazara del Vallo, la Provincia di Trapani, lo IAMC- CNR - (Istituto per l'ambiente marino costiero del Centro Nazionale per ricerca), l'Università degli Studi di Palermo e di Trapani, il Parco Scientifico e Tecnologico, l'Istituto Zooprofilattico.

L'obiettivo del Consorzio è di favorire le strategie di crescita a livello locale e regionale attraverso l'attuazione di programmi e iniziative d'internazionalizzazione, innovazione e integrazione, sostenendo la creazione di settori produttivi e commerciali nei paesi rivieraschi.

Inoltre, il consorzio mira ad armonizzare i sistemi di pesca per la valorizzazione sinergica e duratura delle attività del mare nel rispetto dei contesti sociali, economica ed eco-correlati.

Consorzio distretto vitivinicolo della Sicilia Occidentale

L'arte del vino in Sicilia ha origini antichissime e la Sicilia, con i suoi 128.000 ettari di superficie vitata, è la regione italiana con il più elevato patrimonio viticolo e quella in cui si concentra la maggiore produzione in volumi di vino, superiore, del 10% circa, al dato medio nazionale. Il settore vitivinicolo rappresenta uno tra i più importanti per l'economia regionale e testimonia un'identità molto importante del territorio. In questo contesto nasce il Distretto Vitivinicolo della Sicilia Occidentale che insiste sul territorio delle province di Trapani e Palermo.

Costituito nel 2006, mediante la firma di un protocollo d'intesa da parte di numerosissimi attori economici e sociali, oggi coinvolge circa 170 soggetti economici.

L'obiettivo che si vuole perseguire attraverso la costituzione del Distretto è di mettere in atto una strategia di lungo respiro per il rilancio di tutto il comparto vitivinicolo siciliano.

Consorzio filiera olivicola soc coop

Il consorzio oggi è costituito da 75 consorziati di cui 56 operanti nella produzione di olive da mensa e da olio, 18 trasformatori, e uno operante nel campo dei servizi.

Il comparto olivicolo cui fa riferimento il Consorzio è:

- L'Olio extravergine d'oliva DOP "VALLE DEL BELICE";
- Le Olive da mensa DOP "NOCELLARA DEL BELICE".

L'ambito di riferimento territoriale sono i Comuni della Valle Del Belice, in particolare: Castelvetrano, Campobello di Mazara, Partanna, Poggioreale, Salaparuta e Santa Ninfa.

Gli obiettivi che la società consorziale intende perseguire sono:

- La gestione dell'immagine comune dei consorziati attraverso l'organizzazione e la gestione di specifiche campagne pubblicitarie e promozionali, volti a promuovere e pubblicizzare l'offerta complessiva del comparto olivicolo;
- L'internazionalizzazione delle imprese associate attraverso la partecipazione collettiva a mostre o fiere all'estero o rivolte al mercato estero, missioni economiche italiane nei Paesi esteri;
- Ricerche e studi di mercato concernenti Paesi esteri;
- Lo svolgimento di azioni pubblicitarie a favore dell'esportazione, la raccolta di notizie sulla clientela estera e lo scambio di notizie con la finalità di favorire l'esportazione;
- L'organizzazione di convegni, seminari, mostre ed eventi in Italia e all'estero, finalizzati a promuovere le imprese consorziate.

GICA (Groupement des industries Conserves Alimentaires)

Il Gruppo degli industriali delle conserve alimentari (GICA) è un gruppo che riunisce i professionisti del settore della filiera della trasformazione della frutta, della verdura e del pesce.

La sua MISSIONE è di:

- Contribuire a legare insieme le varie fasi attraverso le quali i prodotti passano nei canali della filiera e promuovere l'adozione di contratti di produzione;
- Facilitare il dialogo tra l'amministrazione e professionisti per stabilire gli obiettivi dei vari settori;
- Contribuire all'equilibrio del mercato e partecipare alla promozione delle esportazioni, in collaborazione e coordinamento con gli organismi professionali e amministrativi interessati;
- Assistere gli industriali ed i produttori a integrare le nuove tecnologie;
- Procedere agli studi di filiere e alla realizzazione di banche dati.

UTAP (Union Tunisienne de l'Agriculture et de la Pêche)

L'Unione tunisina dell'agricoltura e della pesca è un'organizzazione professionale nazionale di sviluppo a carattere sindacale. Fondata nel 1950, è il coronamento di un movimento sindacale agricolo, che ha avuto inizio nel 1920 il cui obiettivo era di creare associazioni professionali agricole in diverse parti del paese per la lotta contro il colonialismo.

L'UTAP raggruppa gli esponenti, grandi e piccoli, dei settori dell'agricoltura e della pesca e le cooperative.

CTAA (Centre Technique Agro Alimentaire)

Il CTAA è il primo centro tecnico agroalimentare in Tunisia e da oltre 12 anni mette a disposizione le sue competenze e le sue esperienze al servizio dei professionisti per rafforzare il dinamismo del settore. Vi aiuta nelle dinamiche di ristrutturazione, la competitività, l'integrazione e la crescita della vostra azienda nel contesto attuale del libero scambio.

Il nostro obiettivo è di aiutarvi a consolidare le vostre esperienze ad affrontare le nuove sfide commerciali e regolamentari del mercato locale e dei mercati esteri, come ad esempio:

- Le performance industriali
- L'Innovazione
- La sicurezza alimentare
- Lo sviluppo sostenibile
- L'alimentazione e la salute

IRTV (Institut de Recherche Veterinaire de Tunisie)

L'Istituto di Ricerca Veterinaria Tunisino nasce nel 1970.

L'Istituto è responsabile delle operazioni e di ricerca e sperimentazione nel campo della scienza veterinaria.

Ha il compito di:

- Organizzare, creare e pubblicare tutto il lavoro di analisi e ricerca sulla salute degli animali e delle zoonosi;
- Organizzare, creare e pubblicare tutti i lavori di analisi e di ricerca sui prodotti alimentari di origine animale per quanto riguarda la preparazione, la distribuzione, la commercializzazione e il livello di esportazione e importazione;
- Partecipare a tutti i lavori di analisi e ricerca sulle tecniche di allevamento, di miglioramento genetico e di alimentazione animale;
- Partecipare alle ricerche d'interesse economico e sociologico in ambito rurale relative alla salute degli animali;
- Fornire assistenza alle attività di sensibilizzazione e dimostrazione, tramite strutture e servizi pubblici, organismi professionali e istituti specializzati, conoscenze e tecniche che possono essere divulgate;
- Preparare, produrre, commercializzare e controllare i vaccini e i prodotti biologici e farmaceutici veterinari tra cui le soluzioni di blu di metilene, di fenoltaleina, floroglucine a 1/1000, soda Dornic, alcool a 70°;
- Partecipare alla formazione di studenti e fornire, in collaborazione con la Scuola Nazionale di Medicina Veterinaria, un'istruzione adeguata in particolare al livello di specializzazione e di perfezionamento dei dirigenti specializzati in campo veterinario;
- Incoraggiare e gestire le reti di sorveglianza epidemiologica;
- Fornire supporto tecnico e scientifico, individuare, diagnosticare e conoscere meglio i principali agenti patogeni, in modo da poterli eliminare e poter disinfettare e migliorare lo stato di salute degli animali;
- Partecipare all'elaborazione di piani e di programmi sanitari e alla loro valutazione.

Principali aree di attività:

- Ricerca e sperimentazione nel campo della scienza veterinaria, gestione delle reti epidemiologiche, indagini, sviluppo di protocolli di trattamento e di tecniche diagnostiche e di vaccini.
- Diagnosi delle malattie degli animali
- Controllo dei prodotti alimentari di origine animale
- Partecipazione alla formazione di studenti e dirigenti, fornendo in collaborazione con la Scuola Nazionale di Medicina un'istruzione adeguata in particolare al livello di specializzazione e di perfezionamento dei dirigenti specializzati in campo veterinario;
- Produzione, commercializzazione e controllo dei prodotti biologici per uso veterinario.

Manuale realizzato a cura di:

Partner coinvolto

Distretto vitivinicolo

GICA

CTAA

UTAP

Esperto tecnico incaricato

Domenico Rubino

Mott Jutta

Zoubeir Yakoubi

Héla Zghidi

Sana Ben Slima


Rania Bani

Souad Ben Jemaa

Samir Jouini

Mannai Wafa

Nabi Habib



DISCIPLINARE
DI PRODUZIONE
**DEL SUCCO D'UVA
PURO BIANCO/ROSSO**
A MARCHIO
«QUALIMED»

SOMMARIO

1.	Disposizioni generali e obiettivi del marchio «QUALIMED»	12		
1.1.	Premessa	12		
2.	Riferimenti legislativi	12		
2.1.	Testi Tunisini	12		
2.2.	Testi Europei	12		
3.	Definizione del prodotto	13		
3.1.	Definizione del prodotto: Succo d'uva naturale 100%	13		
3.2.	Specifica del prodotto	13		
3.2.1.	Caratteristiche fisico-chimiche	13		
3.2.2.	Caratteristiche microbiologiche	14		
3.2.3.	Caratteristiche organolettiche	14		
3.3.	Elementi distintivi del marchio « QUALIMED »	14		
4	Schema del ciclo di vita del prodotto	14		
4.1.	Materie prime	14		
4.1.1.	Qualità delle materie prime	14		
4.1.2.	Varietà	15		
4.1.3.	Trattamenti fitosanitari	15		
4.1.4.	Raccolta delle uve	15		
4.1.5.	Trasporto delle uve	15		
4.2.	Diagramma dei processi di trasformazioni	16		
4.2.1.	Ricezione delle uve	16		
4.2.2.	Spremitura in pressa pneumatica	17		
4.2.3.	Decantazione statica del succo d'uva	17		
4.2.4.	Trasferimento del succo	17		
4.2.5.	Stoccaggio a freddo	17		
4.2.6.	Chiarifica (facoltativa)	18		
4.2.7.	Filtrazione a piastra verticale	28		
4.2.8.	Pastorizzazione e/o Microfiltrazione	18		
4.2.9.	Confezionamento	18		
4.2.10.	Etichettatura e commercializzazione	18		
4.3.	Caratteristiche del prodotto finito	19		
5	Gestione della qualità	19		
5.1.	Programmi di prerequisiti in materia di igiene	19		
5.1.1.	L'ubicazione	19		
5.1.2.	Gli impianti e le attrezzature	19		
5.1.3.	Il personale	19		
5.1.4.	I locali	20		
5.1.5.	Impianti sanitari	20		
5.1.6.	Pulizia e sanificazione	20		
5.1.7.	Combattere gli agenti nocivi	21		
5.1.8.	Gestione dei rifiuti	21		
5.2.	Piano di autocontrollo e di controllo	21		
5.2.1.	Definizioni	21		
5.2.2.	Modalità di abilitazione dei viticoltori	21		
5.2.3.	Modalità di monitoraggio degli operatori	22		
5.2.4.	Trattamento delle discrepanze	25		
5.2.5.	Rinnovo certificazione	25		
5.3.	Identificazione e tracciabilità	26		
5.3.1.	Identificazione, tracciabilità	26		
5.3.2.	Programma di richiamo/ritiro	26		

I. DISPOSIZIONI GENERALI E OBIETTIVI DEL MARCHIO "QUALIMED"

Il presente disciplinare di produzione s'inserisce nell'ambito del progetto QUALIMED "Il marchio di qualità e sicurezza alimentare dei prodotti agroalimentari provenienti dal bacino del Mediterraneo" facente parte del Programma ENPI "Strumento europeo di Vicinato e Partenariato" - Cooperazione Transfrontaliera Italia-Tunisia 2007-2013.

L'obiettivo generale del progetto QUALIMED è lo sviluppo e il consolidamento degli scambi commerciali di prodotti agroalimentari provenienti dalle filiere italo-tunisine e la loro vendita sui mercati internazionali mediante l'utilizzo di un comune marchio distintivo di qualità "QUALIMED".

L'utilizzo del marchio "QUALIMED" è riservato al succo d'uva che soddisfa i requisiti stabiliti dalla normativa europea e tunisina oltre che a quelli contemplati nel presente disciplinare.

Il succo d'uva a marchio "QUALIMED" deve essere prodotto e confezionato in Sicilia o in Tunisia.

I.1. Premessa

La produzione di "succo d'uva naturale 100%" viene introdotta per la prima volta, attraverso il presente disciplinare, a tutti i partner del progetto QUALIMED, e in particolare alle aziende facenti parte del Consorzio Vitivinicolo della Sicilia Occidentale. Il presente disciplinare potrebbe quindi essere aggiornato alla luce dell'esperienza acquisita in sede di produzione del succo d'uva naturale 100%, a marchio "Qualimed", durante la vendemmia 2013.

2. RIFERIMENTI LEGISLATIVI

2.1. Testi tunisini

La produzione di succo d'uva a marchio QUALIMED deve essere conforme alle disposizioni previste dalla normativa vigente e in particolare a:

Legge n. 92-117 del 7 dicembre 1992 relativa alla protezione dei consumatori.

Decreto n. 68-328 del 22 ottobre 1968 che stabilisce le norme generali in materia d'igiene applicabili alle aziende soggette al Codice del Lavoro.

Decreto n. 2010-1684 del 5 luglio 2010 che modifica il decreto n. 94-1744 del 29 agosto 1994 sulle modalità di controllo tecnico su importazioni ed esportazioni e relativi organismi di controllo abilitati.

Decreto n. 2003-1718 dell'11 agosto 2003 che fissa i criteri generali per la produzione, l'utilizzo e la commercializzazione di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con le derrate alimentari.

Decreto n. 2005-1991 dell'11 luglio 2005 relativo alla valutazione d'impatto ambientale che definisce le categorie soggette a detta valutazione e le categorie aventi l'obbligo di redazione di disciplinari di produzione.

Ordinanza del 12 gennaio 2005 del Ministero della sanità pubblica che riguarda l'organismo incaricato del rilascio del certificato sanitario e l'utilizzo di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con le derrate alimentari.

Ordinanza del 24 agosto 2006 dei Ministeri del commercio e dell'artigianato, della sanità pubblica, dell'industria, dell'energia e delle PMI relativamente alle bevande analcoliche.

Ordinanza del 3 settembre 2008 dei Ministeri del commercio e dell'artigianato, della sanità pubblica, dell'industria, dell'energia e delle PMI relativamente all'etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari preconfezionati.

2.2. Testi europei

Direttiva 2001/112 CE del Consiglio del 20 dicembre 2001 riguardo ai succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana così come modificata dai successivi regolamenti e direttive, in particolare dalla direttiva 2012/12/UE del Parlamento europeo e del Consiglio del 19 aprile 2012.

Regolamento (CE) N. 1493/1999 del Consiglio del 17 maggio 1999 relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo recante la definizione del succo d'uva così come modificata tramite precedenti regolamenti, in particolare con Regolamento (CE) n. 1332/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008.

AIJN Code of Practice Grape (European Umbrella Organisation for the Fruit Juice Industry)

Regolamento (CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo all'igiene delle derrate alimentari.

3. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

3.1. Definizione del prodotto: Succo d'uva naturale 100%

Il succo d'uva è un prodotto liquido non fermentato ma fermentabile, ottenuto mediante idonei processi e trattamenti di trasformazione da uve integre, mature e fresche, da una sola varietà o da una miscela di succhi d'uva, che abbiano colore, aroma e sapore caratteristici dell'uva da cui esso è prodotto al fine di essere consumato tale e quale. Il titolo alcolometrico volumico totale del succo d'uva non deve superare l'1% vol.

La denominazione "Succo d'uva naturale 100%" è da attribuirsi al succo d'uva che non ha subito alcuna aggiunta di qualsiasi sostanza benché autorizzata.

3.2. Specifica del prodotto

3.2.1. Caratteristiche fisico-chimiche

PARAMETRO	VALORE
°Brix	18° - 24°00 (a 20°C)
°Baumé	10,10° - 13,45° (cfr. tabella di S.I.M. Jaulmes, conformemente al Reg. CEE N. 2640/88 e 2676/90)
pH	3,0 - 4,0
Zuccheri (Fruttosio, Glucosio)	151,00 - 214,60 (g/kg)
Zuccheri (Fruttosio, Glucosio)	161,50 - 235,80 (g/lt)
Acidità Totale (g/lt acido tartarico)	Max 7
Alcool	Max 1% vol.
Etanolo	Max 3,0 g/l
Ocratossina A	Max 2,0 µg/l
Idrossimetilfurfurolo (HMF)	Max 20 mg/l
SO2 Anidride Solforosa Totale	Assente
Sodio (Na)	Max 30 mg/l
PARAMETRO	VALORE
Potassio (K)	900 - 2000 mg/l
Magnesio (Mg)	60 - 130 mg/l
Calcio (Ca)	100 - 250 mg/l
Nitrato (NO3)	Max 10 mg/l
Rame (Cu)	Max 5 mg/l
Zinco (Zn)	Max 5 mg/l
Ferro (Fe)	Max 5 mg/l
Arsenico (As)	Max 0,1 mg/Kg
Piombo (Pb)	Max 0,05 mg/Kg
Mercurio (Hg)	Max 0,01 mg/Kg
Cadmio (Cd)	Max 0,05 mg/Kg
Densità volumica a 20° C	1,0699 - 1,0988 (g/ml)
Conduttività a 20° C	Max 4.000 (mS/cm)
Acidità volatile (espressa in acido acetico)	Max 0,4 mg/Kg

Analisi facoltative (da effettuare su richiesta di un ente di controllo)

PARAMETRO	VALORE
Meso-inositolo	Presente
Glicerolo	Max 1,0 g/l
Acido gluconico	Max 1,0 g/l per il succo d'uva rosso Max 0,7 g/l per il succo d'uva bianco
Acido malico	Max 5,0 g/l
Acido lattico	Max 5,0 g/l

3.2.2. Caratteristiche microbiologiche

Il succo d'uva deve essere privo di microorganismi capaci di proliferare in condizioni di conservazione normali.

TVC Total viable count - Germi mesofili totali	Assenza
Coliformi totali	Assenza
Lieviti e muffe	Assenza
E coli	Assenza
Salmonella	Assenza
Alicyclobacillus	Assenza

3.2.3. Caratteristiche organolettiche

PARAMETRO	DESCRIZIONE
Apparenza	Liquido, omogeneo, limpido oppure naturalmente torbido
Colore	Rosso o giallo paglia
Odore	Tipico dell'uva; assenza di odori anomali
Sapore	Di uve dolci; assenza di sapori estranei

3.3. Elementi distintivi del marchio QUALIMED

- La raccolta delle uve destinate alla produzione del succo d'uva naturale 100% a marchio QUALIMED può avvenire manualmente o con l'ausilio di macchine vendemmiatrici.
- pH= fra 3 e 4
- Tenore di zucchero naturale: tra 151,00 e 214,60 g/Kg

4. SCHEMA DEL CICLO DI VITA DEL PRODOTTO

4.1. Materie prime

4.1.1. Qualità delle materie prime

Le uve destinate alla produzione di succo d'uva a marchio QUALIMED devono essere non fermentate ma fermentabili, ottenute mediante idonei processi, integre, fresche e raccolte a un livello di maturazione ottimale.

4.1.2. Varietà

Le uve devono provenire da varietà tipiche del territorio siciliano e di quello tunisino. Tuttavia, ogni zona di produzione ha le proprie varietà di selezione preliminare. I vitigni autorizzati per la produzione di succo d'uva devono appartenere obbligatoriamente alla specie *Vitis vinifera*.

4.1.3. Trattamenti fitosanitari

La qualità delle uve fresche dipende fortemente dai fattori ambientali (fattori climatici, caratteristiche del suolo) e dalle tecniche colturali (lavorazione del suolo, concimazione, irrigazione, potatura, trattamenti fito-sanitari).

I produttori di uve destinate alla produzione di succo d'uva naturale 100% a marchio QUALIMED sono tenuti a registrare tutte le operazioni colturali, a utilizzare i prodotti fitosanitari omologati sia in Europa che in Tunisia, e a rispettare le dosi di impiego e i termini di sicurezza dopo il trattamento (di utilizzo prima della raccolta), al fine di garantire l'assenza di residui di antiparassitari sulle uve.

4.1.4. Raccolta delle uve

La raccolta delle uve avviene sulla base di un contratto di conferimento o di vendita tra l'azienda produttrice di succo d'uva e l'entità di produzione o raccolta delle uve. Tale contratto deve includere i seguenti criteri: dichiarazione circa l'uso di vitigni conformi a quelli autorizzati al punto 5.1.2. del presente disciplinare per la produzione di succo d'uva (appartenente alla specie *Vitis vinifera*), grado zuccherino minimo e prezzo pattuito per contenuto zucchero/Kg delle uve conferite; buone condizioni fitosanitarie, menzione del metodo di raccolta (manuale o con macchine vendemmiatrici), delle condizioni di trasporto e prescrizioni igieniche (eventuali condizioni di non accettabilità).

Secondo la varietà, i grappoli d'uva (senza foglie) vengono raccolti manualmente oppure meccanicamente durante il periodo compreso tra agosto e ottobre. Le uve raccolte devono avere un tenore in zuccheri ideale (almeno 18°Brix ossia 168,10 g zuccheri/l; 156,8 g zuccheri/Kg) ed essere in buone condizioni fitosanitarie.

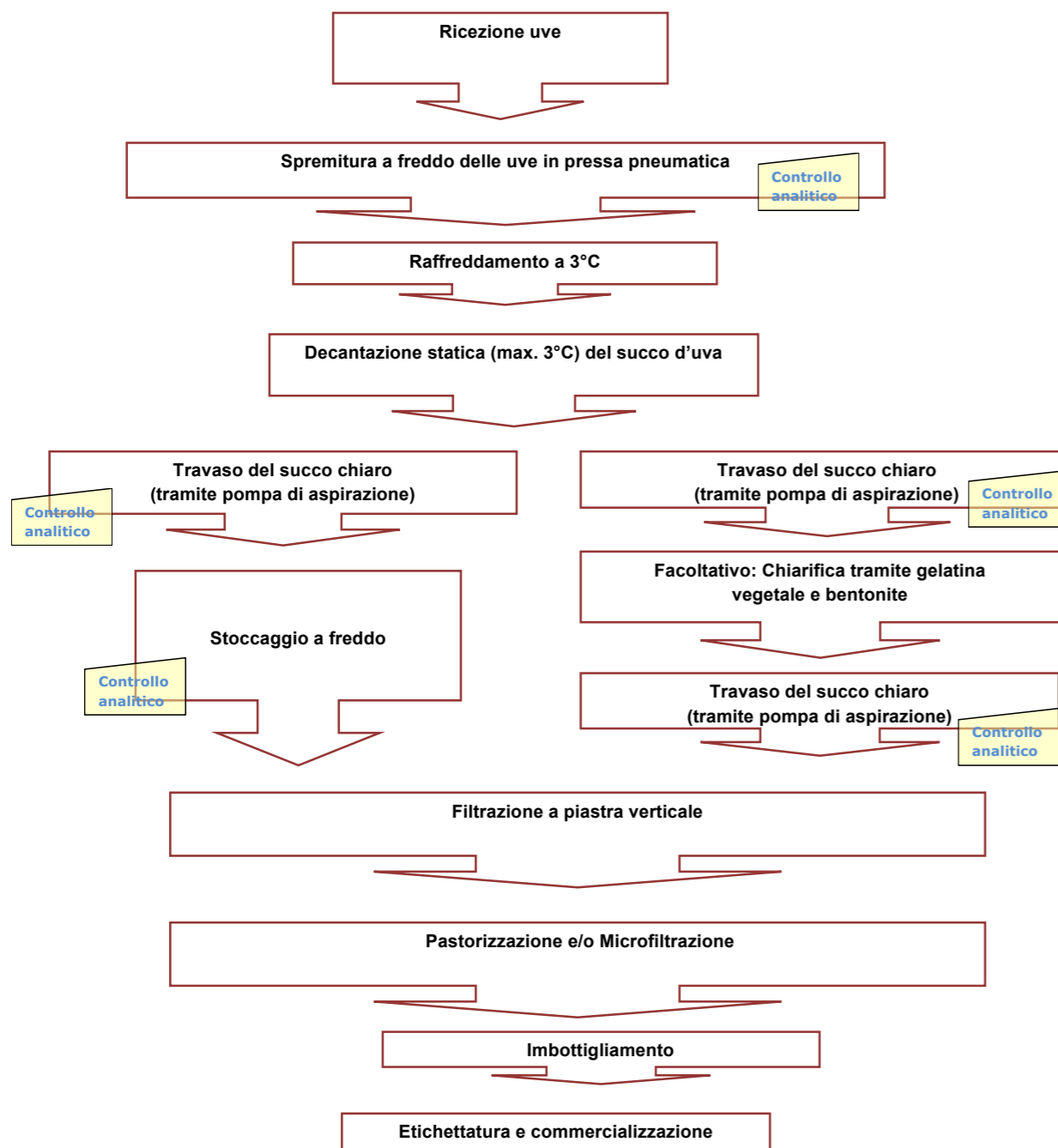
4.1.5. Trasporto delle uve

Occorre controllare accuratamente le condizioni e modalità di trasporto e stoccaggio delle uve, al fine di evitare l'alterazione del prodotto e preservare al massimo le sue caratteristiche fisico-chimiche e sensoriali.

Il trasporto delle uve raccolte fino all'azienda produttrice di succo d'uva, operato direttamente dal produttore oppure dal soggetto deputato alla raccolta, deve avvenire nel più breve tempo possibile onde evitare e prevenire il rischio di fermentazione. Deve essere eseguito nel rispetto delle regole di igiene. In caso di necessità, i mezzi di trasporto devono essere puliti con acqua fresca. Non è consentito lo stoccaggio delle uve sul luogo destinato alla trasformazione.

4.2. Diagramma dei processi di trasformazione

Il processo di produzione del succo d'uva a marchio QUALIMED deve seguire il seguente diagramma:



4.2.1. Ricezione uve

Le uve devono essere prese dalla vite e consegnate con cura e nel più breve tempo possibile all'unità di trasformazione.

In sede di ricezione nello stabilimento di produzione, le uve consegnate vengono pesate, procedendo altresì alla valutazione della qualità delle stesse. Si effettua quindi il prelievo di un campione di uva al fine di controllare le uve ricevute rispetto a:

- Peso
- Tenore in zucchero (valore minimo in Brix: 18° equivalente a 168,10 g zuccheri/l = 156,8 g zuccheri/Kg)
- Controllo visivo dello stato delle uve (integre, mature e fresche)
- Stato fitosanitario delle uve

Dopo la ricezione presso lo stabilimento, le uve devono essere avviate alla produzione entro il tempo massimo di un'ora.

4.2.2. Spremitura in pressa pneumatica

Dopo la ricezione e accettazione, le uve devono essere avviate con cura e rapidamente alla pressa, onde evitare inizi di fermentazione.

Il funzionamento ottimale della pressa pneumatica si ottiene con uve non separate dai raspi. La spremitura costituisce una fase cruciale del processo di trasformazione e, di conseguenza, il metodo utilizzato influisce in maniera determinante sulla quantità di composti chimici contenuti nel succo d'uva.

Il succo d'uva naturale 100% a marchio QUALIMED è ottenuto esclusivamente mediante spremitura in pressa pneumatica. Per la trasformazione delle uve in succo d'uva naturale 100% a marchio QUALIMED non è prevista la spremitura in pressa continua orizzontale e sgrondatore.

Con la pressa pneumatica si ha una spremitura "soft" dei grappoli d'uva interi, il che permette di non rovinare/triturare i raspi, evitando così la fuoriuscita di sostanze amare responsabili di eventuali aromi erbacei al gusto.

Il succo in uscita deve essere immediatamente raffreddato a una temperatura massima di 3°C.

Per la produzione di succo d'uva non è consentito l'impiego di nessuno altro ingrediente a parte l'uva.

Gli scarti delle uve (raspi, bucce e vinaccioli) dopo la spremitura in pressa pneumatica vengono depositati fuori dall'area di lavorazione e possono essere utilizzati da terzi come fertilizzanti in agricoltura o trasformati in alcol industriale in distilleria.

Per la produzione di succo d'uva naturale 100% a marchio QUALIMED non è consentita una seconda spremitura.

Al termine dell'operazione di spremitura, deve effettuarsi un controllo dei seguenti parametri:

- Brix: non potrà essere inferiore a quello registrato alla ricezione delle uve;
- pH;
- acidità totale (espressa in acido tartarico);
- distillazione (%vol. alcool);
- acidità volatile (espressa in acido acetico).

4.2.3. Decantazione statica del succo d'uva

Questa fase consiste nel lasciar decantare nel tino il succo d'uva dopo l'avvenuta spremitura, allo scopo di eliminare le particelle in sospensione presenti nel succo e ridurre il deposito. La decantazione deve avvenire a freddo, a una temperatura compresa tra 0 e 3°C per 5-6 giorni.

Tale fase è essenziale da un punto di vista aromatico, se si desidera ottenere un succo privo di odori vegetali, sgradevoli o solforati.

4.2.4. Travaso del succo

Il travaso del succo chiaro viene eseguito tramite pompa aspirante (dotata di specula per aspirazione) e fatto in modo da separare il succo d'uva dagli scarti e materiale melmoso depositatisi in fondo alla vasca di decantazione; il tutto deve avvenire a una temperatura massima compresa tra 0 e 3°C.

Una volta effettuato il travaso, il succo chiaro può essere conservato a freddo (0-3°C) in contenitori isotermici adatti allo scopo.

Occorre procedere a un controllo dei seguenti parametri:

- Brix: non potrà essere inferiore a quello registrato alla ricezione delle uve;
- pH;
- acidità totale (espressa in acido tartarico);
- distillazione (%vol. alcool);
- acidità volatile (espressa in acido acetico).

4.2.5. Stoccaggio a freddo

Il succo d'uva così ottenuto può essere stoccato in cisterne di materiale idoneo per un periodo di 12 mesi a una temperatura non superiore a 3°C, effettuando un controllo di qualità del prodotto a intervalli regolari di due settimane e, in ogni caso, prima di effettuare la filtrazione a piastra verticale, di cui al punto 5.2.7, verificando i seguenti parametri:

- Brix: non potrà essere inferiore a quello registrato alla ricezione delle uve;
- pH;
- acidità totale (espressa in acido tartarico);
- distillazione (%vol. alcool);
- acidità volatile (espressa in acido acetico).

Nel caso di un prolungarsi dello stoccaggio del succo d'uva, questo deve essere sottoposto a filtrazione ogni 10 giorni al fine di eliminare le particelle in sospensione.

Le successive fasi, da 5.2.6 a 5.2.8, avvengono immediatamente prima dell'imbottigliamento.

4.2.6. Chiarifica (facoltativa)

La chiarifica del succo d'uva avviene mediante l'aggiunta in cisterna di sostanze di origine vegetale (gelatina) e minerale (bentonite) per una durata di 48 ore, a una temperatura non superiore ai 3°C.

Indicativamente, le quantità utilizzate sono: circa 30-50 grammi/hl (gelatina) e 200 grammi/hl (bentonite). Al termine, si procede al travaso del succo come descritto al punto 5.2.4. ivi compreso il controllo dei parametri menzionati.

4.2.7. Filtrazione a piastra verticale

La filtrazione è un procedimento che consente di affinare il succo d'uva e di preparare il prodotto al consumo. La filtrazione deve svolgersi facendo defluire il succo d'uva, in cui sono ancora presenti particelle, attraverso un filtro capace di trattenerle, lasciando invece passare il filtrato. La filtrazione a piastra consente il passaggio del succo d'uva attraverso piastre filtranti nonché la raccolta del prodotto filtrato a freddo (temperatura non superiore ai 3°C). I filtri devono essere robusti, polivalenti, sensibili alle variazioni di portata e pressione che richiedono operazioni di scarico delle piastre. Essi hanno un diametro compreso tra 20 e 30 micron.

4.2.8. Pastorizzazione e/o Microfiltrazione

Il succo d'uva è un prodotto perfettamente idoneo a una conservazione senza fermentazione. Tuttavia, terminate le fasi di travaso e filtrazione, è necessario procedere alla pastorizzazione del prodotto a una temperatura di 85°C per 10 secondi. Al termine, il succo deve raffreddarsi a temperatura ambiente.

In alternativa o in aggiunta alla filtrazione, è possibile procedere a una microfiltrazione mediante un sistema a cartucce aventi un diametro di almeno 0,4 micron. Al termine, il succo deve raffreddarsi a temperatura ambiente.

4.2.9. Confezionamento

Il succo d'uva naturale 100% pastorizzato/microfiltrato e raffreddato viene confezionato in imballaggi individuali. Il succo d'uva a marchio QUALIMED può essere confezionato in qualsiasi contenitore per uso alimentare, esclusi quelli di plastica e tutti quei recipienti potenzialmente pericolosi per la salute dei consumatori per via del rilascio di sostanze nocive.

Il volume occupato dal contenuto deve essere superiore o pari al 90% della capacità del contenitore.

Il recipiente scelto non può avere una capacità massima totale superiore ai 2 litri.

Il recipiente scelto deve inoltre essere atto a garantire la sicurezza del prodotto, preservarlo dall'ossidazione da aria ed evitare un eventuale deterioramento impedendo l'esposizione ai raggi di luce.

La gradazione Brix del succo d'uva naturale 100% confezionato deve essere compresa tra 18 e 24°, il che equivale al contenuto zuccherino naturale delle uve lavorate.

4.2.10. Etichettatura e commercializzazione

L'etichettatura del succo d'uva a marchio QUALIMED deve essere realizzata conformemente alle disposizioni previste dalla normativa nazionale ed europea in materia di etichettatura dei prodotti alimentari confezionati.

Oltre alle disposizioni di legge, le etichette devono riportare le seguenti indicazioni:

- Logo del «Marchio Qualimed»;
- Coordinate in chiaro del responsabile per l'immissione sul mercato;
- Coordinate dell'ente di gestione;
- Origine delle uve: Italia o extra-UE (Tunisia).

Tali indicazioni devono essere raggruppate sulla stessa etichetta ed essere presentate con caratteri ben visibili, leggibili, indelebili e sufficientemente grandi.

4.3. Caratteristiche del prodotto finito

Il succo d'uva a marchio QUALIMED deve essere conforme alle caratteristiche fisico-chimiche, microbiologiche e sensoriali di cui all'articolo 4.2 e 4.3.

5. GESTIONE DELLA QUALITÀ

5.1. Programmi di prerequisiti in materia di igiene

5.1.1. L'ubicazione

Lo stabilimento di produzione e confezionamento del succo d'uva a marchio QUALIMED deve essere ubicato in aree distanti da eventuali fonti di inquinamento e/o a rischio di inondazioni o infestazioni da parte di agenti distruttori. Inoltre, deve trovarsi in zone in cui i rifiuti solidi o liquidi siano di facile smaltimento.

5.1.2. Gli impianti e le attrezzature

L'installazione delle attrezzature e/o del materiale deve essere realizzata in modo da permettere la manutenzione, pulizia e/o disinfezione frequente degli stessi, nel rispetto dei due principi seguenti, quello di "separazione della zona pulita dalla zona sporca" e di "marcia in avanti".

Le attrezzature e/o il materiale devono funzionare in conformità con la loro destinazione d'uso. Essi devono essere costruiti con materiali non ossidabili che permettano di preservare la natura, la qualità e la composizione del succo d'uva pronto per essere confezionato.

Tutti i materiali e/o oggetti destinati a venire a contatto con il succo d'uva a marchio QUALIMED devono essere fabbricati in conformità con la normativa vigente e attestati mediante certificato sanitario per l'uso.

Devono inoltre essere conservati e trasportati in conformità con le norme d'igiene e la normativa in vigore.

Gli impianti devono essere in materiali durevoli e solidamente costruiti onde evitare ogni possibile deterioramento a causa di condizioni atmosferiche, podologiche o di altra natura.

Gli impianti devono essere progettati in modo che l'illuminazione naturale e la ventilazione siano sufficienti in ogni area di lavoro.

La distribuzione interna dei locali deve consentire una chiara differenziazione delle aree di lavoro:

- zona di produzione e confezionamento luminosa, arieggiata, senza odori estranei, senza fumi e dotata di un sistema di ventilazione forzata;
- stoccaggio e conservazione del succo d'uva: zona a temperatura stabile (0-3°C) e un minimo di illuminazione e ventilazione.

L'apparecchiatura deve essere adatta a ciascuna delle funzioni, in buono stato di funzionamento e di manutenzione, e i mezzi devono essere adatti per il trasporto alimentare oltre che in perfette condizioni.

Le attrezzature mobili delle macchine devono essere protette mediante dispositivi di sicurezza.

Gli impianti devono essere dotati di un dispositivo antincendio.

5.1.3. Il personale

Il personale che lavora nell'unità di produzione e confezionamento non deve essere affetto da malattie trasmissibili attraverso gli alimenti né presentare ferite infette, infezioni o lesioni cutanee, o diarrea. A qualsiasi persona che abbia uno o più sintomi di queste malattie è fatto divieto di manipolare il succo d'uva e di avere accesso alla

zona di produzione del succo d'uva. Dovrà essere sottoposta a controllo medico-sanitario in conformità con la normativa in vigore.

Il personale deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale e conformarsi alle disposizioni relative alla salute professionale previste dal Codice del Lavoro. È inoltre tenuto a:

- indossare indumenti da lavoro da utilizzarsi nelle aree di produzione. Il personale deve assicurare la pulizia dei propri indumenti da lavoro e cambiarli periodicamente;
- indossare un copricapo e gli stivali quando è a contatto diretto con acqua e prodotti liquidi, in conformità con la normativa vigente;
- rispettare le norme di igiene, pulizia personale e buona condotta in conformità con la normativa vigente;
- Sottoporsi a visite mediche al momento dell'assunzione e periodicamente, in conformità con la normativa vigente.

5.1.4. I locali

I locali dell'unità di produzione e di confezionamento devono essere puliti e mantenuti in buono stato.

In sede di allestimento, progettazione, costruzione, ubicazione e dimensionamento, i locali dell'unità di confezionamento devono essere:

- costruiti con materiali solidi, di facile manutenzione, pulizia e/o disinfezione;
- costruiti e mantenuti in modo tale da evitare qualsiasi infestazione da parte di roditori e insetti;
- conformi alle vigenti norme sull'igiene e la sicurezza sul lavoro;
- garantire una sufficiente e adeguata ventilazione, sia essa naturale o meccanica;
- disporre di una sufficiente illuminazione naturale e/o artificiale.

I luoghi di produzione e di confezionamento del succo d'uva devono soddisfare le seguenti condizioni:

- esistenza di una rete di evacuazione delle acque piovane e di una rete per l'evacuazione delle acque reflue;
- utilizzo di acqua potabile;
- conformità rispetto alle disposizioni relative alla salvaguardia dell'ambiente e dei luoghi in conformità con la normativa vigente;
- esistenza di spazi indipendenti riservati al trattamento delle acque reflue e alla raccolta dei rifiuti solidi.

I locali di produzione e di confezionamento del succo d'uva devono soddisfare le seguenti condizioni:

- i pavimenti devono essere di materiale impermeabile, non assorbente e antiscivolo. Devono essere costruiti in maniera tale da facilitarne la pulizia e/o disinfezione;
- la superficie dei muri e dei tramezzi deve essere liscia fino a un'altezza adeguata alla lavorazione. Essi devono essere coperti con materiali resistenti e non assorbenti, di colore chiaro e facili da pulire e/o disinfettare;
- i soffitti e gli accessori al soffitto devono essere costruiti e rifiniti in modo da ridurre al minimo l'accumulo di sporcizia, la condensa nonché la sfaldatura;
- le finestre devono essere facili da pulire e sistemate in modo da evitare l'accumulo di sporcizia. I bordi devono essere inclinati. Devono essere munite di zanzariere;
- le porte devono essere lisce, costruite con materiali non assorbenti, dipinte di un colore chiaro e di facile pulizia e/o disinfezione.

I locali dell'unità di produzione e di confezionamento devono essere tenuti sempre puliti.

5.1.5. Impianti sanitari

L'unità di confezionamento deve essere provvista di impianti sanitari, separati per personale misto, ben collocati, ben ventilati e illuminati, per garantire un adeguato livello di igiene personale. Questi impianti devono essere conformi alla normativa vigente e comprendere:

- un numero sufficiente di lavabi, dotati di rubinetti di acqua calda e acqua fredda, e di un dispositivo per il lavaggio e l'asciugatura delle mani. I rubinetti non devono essere azionabili manualmente;
- un numero sufficiente di contenitori per la spazzatura con coperchio;
- un numero sufficiente di servizi igienici progettati in conformità con le norme di igiene;
- un numero sufficiente di spogliatoi idonei con armadietti individuali;
- un numero sufficiente di docce dotate di acqua calda e fredda;
- gli spogliatoi e i servizi igienici devono essere tenuti sempre puliti.

5.1.6. Pulizia e sanificazione

La pulizia e la sanificazione devono avvenire con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione. Occorre stabilire e applicare un piano di pulizia e sanificazione, che preveda la pulizia e la disinfezione dei locali, delle attrezzature e dei materiali utilizzati.

È necessario prevedere adeguate dotazioni per la pulizia, disinfezione e conservazione degli strumenti e delle attrezzature di lavoro.

I prodotti per la pulizia e disinfezione utilizzati devono essere approvati per l'uso nell'industria alimentare in conformità con la normativa vigente.

5.1.7 Combattere gli agenti nocivi

Un programma permanente ed efficace di lotta contro gli agenti nocivi deve essere applicato e monitorato sia da parte del personale dell'unità di produzione appositamente formato e qualificato sia ad opera di una società specializzata nel settore.

In caso di infestazione, l'eliminazione di roditori e insetti deve essere effettuata mediante idonee misure in conformità con la normativa vigente.

I prodotti utilizzati per combattere gli agenti nocivi devono essere approvati in conformità con la normativa vigente.

5.1.8 Gestione dei rifiuti

La levata e/o evacuazione dei rifiuti solidi e/o liquidi dai locali dell'unità di produzione deve avvenire nel più breve tempo possibile.

L'unità di produzione del succo d'uva deve disporre di una rete di evacuazione degli effluenti e dei rifiuti che va sempre mantenuta in buono stato. Tutti i tubi di scarico degli effluenti devono essere costruiti in modo da evitare ogni tipo di contaminazione in sede di approvvigionamento di acqua potabile.

Tutti i rifiuti devono essere smaltiti in modo igienico e nel rispetto dell'ambiente, in conformità con la normativa vigente e non costituire una fonte di contaminazione diretta o indiretta.

5.2. Piano di autocontrollo e di controllo

Questa sezione specifica la natura dei controlli attuati per verificare il rispetto dei requisiti del presente disciplinare.

5.2.1. Definizioni

In materia di controllo si possono distinguere:

- Gli autocontrolli attuati dagli operatori (entità di autocontrollo della società) e descritti nel piano di controllo sotto riportato.
 - I **controlli esterni** realizzati da un **laboratorio** abilitato dalle autorità competenti.
- Inoltre, è possibile distinguere diversi periodi relativamente all'attuazione dei controlli:
- Gli interventi necessari per l'abilitazione degli operatori e l'attribuzione del marchio QUALIMED;
 - Gli interventi relativi al regolare monitoraggio dei prodotti certificati;
 - Gli interventi per il rinnovo della certificazione.

5.2.2. Modalità di abilitazione dei viticoltori

L'abilitazione consiste in una verifica preliminare delle capacità di un operatore della filiera di rispettare in modo costante le esigenze del presente disciplinare.

I viticoltori vengono qualificati dall'**azienda**. La qualifica si concretizza in:

- § firma di un impegno a soddisfare i requisiti di qualità e tracciabilità definiti al punto 2 dello schema del ciclo di vita del succo d'uva a marchio QUALIMED;

§ realizzazione di una visita di qualificazione nel corso della quale un tecnico abilitato dall'azienda verifica l'attuazione dei metodi di autocontrollo e controllo definiti al momento della raccolta e del trasporto. Questa visita dà luogo alla predisposizione di un rapporto di ispezione.

§ nel caso si rilevi la presenza di scarti, il viticoltore attua le necessarie azioni correttive che permettono la rimozione degli stessi.

5.2.3. Modalità di monitoraggio degli operatori

Punti di autocontrollo e/o controllo	Valore limite	Azione di monitoraggio (M) e/o di controllo (C)	Frequenza	Tipo di controllo (autocontrollo e/o controllo esterno)	Laboratorio (Interno o esterno)		
Varietà di Varietà di <i>Vitis Vinifera</i>	Le uve devono provenire da varietà tipiche dei territori siciliani e tunisini. I vitigni di uva autorizzati per la produzione di succo d'uva appartengono alla specie <i>Vitis Vinifera</i> .	C	Controllo delle varietà e dei vitigni al momento della stipula di un contratto di fornitura.	A ogni nuova stipula di contratto e una volta alla raccolta dell'uva.	Autocontrollo	--	Documenti di registrazione
Raccolta delle uve (Qualità delle materie prime)	Raccolta (manuale o meccanizzata) nel periodo tra agosto e ottobre, secondo la varietà. Tenore zuccherino delle uve: minimo 18° Brix ossia 168,10 zuccheri g/l; 156,8 zuccheri g/Kg). Buone condizioni fitosanitarie.	C	Misurazione della gradazione Brix e controllo visivo delle condizioni fitosanitarie. Verifica delle procedure di raccolta.	All'inizio di ogni raccolta	Autocontrollo	--	
È indispensabile un contratto di fornitura/vendita tra l'azienda di produzione di succo d'uva e l'entità di produzione o di raccolta delle uve	- Approvvigionamento da parte dell'azienda di uve di buona qualità - Rispetto di tempi brevi di consegna/trasporto in azienda dopo la raccolta. - Nel caso di mescolanza di diverse varietà da parte dell'entità di raccolta: compilazione di una "bolla di trasporto" in cui figurino data, destinatario, ora di partenza, n. del camion ed elenco dei lotti di raccolta distinti per data di ricezione, oltre che quantità e qualità delle uve. - Procedura di raccolta.	C	Verifica delle bolle di consegna di uve fresche destinate alla produzione di succo d'uva: ora di ricezione, ora di consegna, stoccaggio, qualità delle uve e bolle di trasporto.	A ogni conferimento	Autocontrollo	--	- Contratto di fornitura - Bolla di trasporto - Bolla di consegna
Trasporto delle uve raccolte	- Rispetto di tempi brevi di consegna/trasporto in azienda dopo la raccolta. - Divieto di stoccaggio delle uve nel sito destinato alla trasformazione.	C	Controllo delle procedure di trasporto. Controllo dei tempi di consegna.	A ogni conferimento	Autocontrollo	--	Scheda di controllo del trasporto e dello stoccaggio delle uve
Ricezione e tempi di messa in produzione delle uve	Prodotto conforme alle specifiche previste nella scheda tecnica e/o richieste dal cliente.	C	Analisi fisico-chimiche	A ogni conferimento	Autocontrollo	Laboratorio interno	Registro ricevimento uve Report analisi fisico-chimica
	°Brix	C	Analisi rifrattometrica	A ogni conferimento	Autocontrollo	Laboratorio interno	
	Peso	C	Controllo peso netto	A ogni conferimento	Autocontrollo	--	
	Uve integre, mature e in buono stato	C	Controllo visivo	A ogni conferimento	Autocontrollo	--	
	Tempi di avviamento alla produzione dopo ricezione presso lo stabilimento < 1 ora.	C	Controllo tempistica e documentazione dei relativi orari	A ogni conferimento	Autocontrollo	--	
Utilizzo di acqua potabile conformemente alla normativa vigente	C	Analisi fisico-chimiche e microbiologiche	Secondo norme vigenti	Autocontrollo interno	Esterno	Report analisi	

Spremitura in pressa pneumatica	-Estrazione ottimale del succo d'uva - Temperatura a un massimo di 3°C - Divieto di aggiungere ingredienti diversi dall'uva per la produzione del succo d'uva.	C	• Controllo visivo e fisico-chimico • Definizione dei procedimenti di separazione (con pompa aspirante o sgocciolatoio filtro-pressa. • Controllo temperatura	A ogni spremitura	Autocontrollo	--	-Scheda produzione -Report analisi
	Conformità del piano di pulizia e disinfezione	C	Controllo applicazione del piano di pulizia e disinfezione.	Dopo ogni spremitura	Autocontrollo	--	Scheda controllo piano di pulizia e disinfezione
Controllo del succo d'uva dopo la spremitura	°Brix	C	Analisi fisico-chimiche	Dopo ogni spremitura	Autocontrollo	Laboratorio interno	Report analisi
	pH						
	Acidità totale (espressa in acido tartarico)						
	Distillazione (% vol. alcol)						
Decantazione statica del succo d'uva	Separazione ottimale del succo dalle particelle in sospensione. Durata decantazione: 5-6 giorni. Temperatura: max. 3°C	C	• Controllo dei tempi di decantazione • Controllo della temperatura 3 volte al giorno.	Controllo della temperatura: 3 volte al giorno	Autocontrollo	Laboratorio interno	Scheda decantazione
	Conformità del piano di pulizia e disinfezione.	C	Controllo applicazione del piano di pulizia e disinfezione.	Dopo ogni decantazione	Autocontrollo	--	Scheda controllo piano di pulizia e disinfezione
Travasato del succo d'uva	Temperatura: max. 3°C Il succo chiaro può essere stoccato a freddo (0-3°C) in seguito a travaso in cisterne isoterme adatti allo scopo.	C	• Controllo della temperatura • Controllo delle condizioni di travaso	Controllo della temperatura durante il travaso	Autocontrollo	--	Scheda chiarifica/travasato
	Conformità del piano di pulizia e disinfezione.			Controllo applicazione del piano di pulizia e disinfezione.	Dopo ogni travaso	Autocontrollo	--
Controllo del succo d'uva dopo il travaso	°Brix	C	Analisi fisico-chimiche	Dopo ogni travaso	Autocontrollo	Laboratorio interno	Report analisi
	pH						
	Acidità totale (espressa in acido tartarico)						
	Distillazione (% vol. alcol)						
Stoccaggio a freddo	-Temperatura: max. 3°C -in cisterna isoterma -controllo analitico di routine ogni 2 settimane, e obbligatoriamente prima della filtrazione a piastra verticale	C	Controllo della temperatura; controllo delle condizioni di stoccaggio Analisi fisico-chimiche	Giornaliero Ogni 14 giorni	Autocontrollo	Laboratorio interno	Scheda stoccaggio Report analisi
	La chiarifica si esegue mediante sostanze di origine vegetale (gelatina) e minerale (bentonite). Quantità (valori esclusivamente indicativi): gelatina ca. 30-50 g/hl; bentonite ca. 200 g/hl. Aggiunta in cisterna, durata processo: 48 ore.	C	Controllo procedura di chiarifica e travaso finale	Durante ogni chiarifica	Autocontrollo	--	Scheda chiarifica/travasato

Controllo del succo d'uva dopo travaso finale	°Brix	C	Analisi fisico-chimiche	Dopo ogni travaso	Autocontrollo	Laboratorio interno	Report analisi
	pH						
	Acidità totale (espressa in acido tartarico)						
	Distillazione (% vol. alcol)						
	Acidità volatile (espressa in g/l acido acetico)						
Filtrazione a piastra verticale	Filtrazione ottimale del succo Stato del materiale utilizzato (filtri, ecc.) Temperatura: max. 3°C	C	· Controllo della temperatura · Controllo visivo della filtrazione e del materiale	Nel corso di ogni filtrazione	Autocontrollo	--	Scheda filtrazione
	Conformità del piano di pulizia e disinfezione.	C	Controllo applicazione del piano di pulizia e disinfezione.	Dopo ogni filtrazione	Autocontrollo	--	Scheda controllo piano di pulizia e disinfezione
	pH	C	Analisi fisico-chimiche	Dopo ogni filtrazione	Autocontrollo	Laboratorio interno	Report analisi
	Acidità totale (espressa in acido tartarico)						
	Distillazione (% vol. alcol)						
	Acidità volatile (espressa in H ₂ SO ₄)						
Pastorizzazione o microfiltrazione	Conformità parametro di pastorizzazione: 85°C per 10 secondi; o Conformità parametri materiale utilizzato (cartucce filtri, ecc.) Raffreddamento del succo dopo la pastorizzazione Microfiltrazione realizzata mediante sistema a cartucce di un diametro minimo di 0,4 micron. Dopo la microfiltrazione il succo deve essere raffreddato a temperatura ambiente.	C	· Controllo parametro di pastorizzazione; o · Controllo parametri di microfiltrazione; · Controllo temperatura del succo d'uva	Nel corso di ogni pastorizzazione	Autocontrollo	--	Scheda pastorizzazione o scheda microfiltrazione
Confezionamento	Normativa vigente	C	Conformità rispetto ai requisiti di legge in materia.	Prima di ogni confezionamento	Autocontrollo	--	Scheda confezionamento Report analisi del contenitore Report analisi Scheda controllo piano di pulizia e disinfezione
	Confezionamento in qualsiasi contenitore per uso alimentare, esclusi quelli di plastica e tutti quei recipienti potenzialmente pericolosi per la salute dei consumatori per via del rilascio di sostanze nocive	C	Verifica della natura del contenitore utilizzato Conformità del contenitore scelto rispetto alla tenuta	Prima di ogni confezionamento	Autocontrollo	--	
	Il volume occupato dal contenuto deve essere superiore o pari al 90% della capacità del contenitore.	C	Verifica volume	Prima di ogni confezionamento	Autocontrollo	--	
	Capacità totale del recipiente scelto compresa tra 2 e 10 litri	C	Verifica capacità totale del recipiente	Prima di ogni confezionamento	Autocontrollo	--	
	La gradazione Brix del succo d'uva naturale 100% deve essere di almeno 18°Brix.	C	Analisi fisico-chimica	Prima di ogni confezionamento	Autocontrollo	Laboratorio interno	
	Conformità del piano di pulizia e disinfezione.	C	Controllo dell'applicazione del piano di pulizia e disinfezione	Prima e dopo ogni confezionamento	Autocontrollo	--	

Etichettatura e commercializzazione	Normativa vigente	C	Verifica delle indicazioni riportate sull'etichetta	Prima di ogni etichettatura e commercializzazione	Autocontrollo	--	Scheda controllo etichettatura
	Logo del marchio "QUALIMED" Coordinate in chiaro del responsabile per l'immissione sul mercato Coordinate in chiaro dell'ente di gestione Origine delle uve: Italia o extra-UE (Tunisia)	C	Verifica delle indicazioni riportate sull'etichetta	Prima di ogni etichettatura e commercializzazione	Autocontrollo	--	
Caratteristiche fisico-chimiche del prodotto finito	Conformità del prodotto finito rispetto alle caratteristiche previste nella scheda tecnica di cui al paragrafo 4.2.1	C	Analisi fisico-chimiche	A ogni lotto di produzione*	Controllo esterno	Esterno	Report analisi fisico-chimiche
	pH: 3-4 Titolo alcolometrico: max. 1% vol. Contenuto di zuccheri naturali: tra 151,00 e 214,60 g/Kg			A ogni lotto di produzione*	Controllo esterno	Esterno	
Caratteristiche microbiologiche del prodotto finito	Microorganismi totali: 0 Coliformi totali: 0 Lieviti e muffe: 0 E. coli: 0 Salmonella: 0	C	Analisi microbiologiche	A ogni lotto di produzione*	Controllo esterno	Esterno	Report analisi
Caratteristiche organolettiche del prodotto finito	Apparenza: liquido, omogeneo, limpido o naturalmente torbido.	C	Analisi sensoriale da parte di una giuria di esperti	A ogni lotto di produzione*	Controllo esterno	Esterno	Report analisi sensoriali
	Colore: rosso o giallo paglia						
	Odore : tipico dell'uva; assenza di odori anomali						
	Sapore: di uve dolci; assenza di sapori estranei						

***Lotto:** gruppo o serie di prodotti distinguibili ottenuti tramite un determinato processo di produzione in condizioni praticamente identiche, in un determinato luogo e periodo di tempo.

5.2.4. Trattamento delle discrepanze

Qualora l'ispezione rilevasse una discrepanza, questa può essere segnalata quale non conformità. Il responsabile del controllo redige una scheda relativamente a detta anomalia in cui venga indicata chiaramente la natura della deviazione rilevata e il punto del disciplinare non rispettato.

- Una **Non Conformità** (NC) viene definita come segue: requisito qualificante del disciplinare QUALIMED non applicato o parzialmente applicato compromettendo quindi ogni corretta applicazione del disciplinare QUALIMED di riferimento.
- Ogni eventuale NC deve essere risolta prima della presentazione di una domanda di certificazione. In seguito all'audit di certificazione, l'azienda che è stata oggetto di una NC deve fornire all'organismo di certificazione, entro un termine di 30 giorni di calendario a decorrere dalla data di completamento dell'audit, prova dell'attuazione delle azioni correttive necessarie per risolvere la NC.
- Raccomandazioni (opportunità di miglioramento): osservazioni che hanno lo scopo di favorire il miglioramento continuo. Queste vengono espresse quando un requisito, pur essendo rispettato e conforme al disciplinare QUALIMED, potrebbe consentire una maggiore efficienza del sistema.

5.2.5 Rinnovo certificazione

Durante la fase di "start-up", la validità del certificato è di un anno. Successivamente, tra l'ente di certificazione e l'azienda verrà sottoscritto un contratto che prevedano audit di monitoraggio a scadenza annuale. Mentre i certificati continueranno a essere validi un anno, come per qualsiasi altra certificazione convenzionale di prodotto.

5.3. Identificazione e tracciabilità

5.3.1. Identificazione, tracciabilità

L'azienda produttrice di succo d'uva è tenuta a stabilire e applicare una procedura di tracciabilità che consenta l'identificazione dei lotti del succo d'uva a marchio QUALIMED nonché ogni informazione registrata relativamente alle fasi di produzione, confezionamento e commercializzazione del succo d'uva a marchio QUALIMED.

Per mezzo di precise informazioni l'azienda produttrice deve essere in grado di:

- risalire all'origine del succo d'uva a marchio QUALIMED e, in particolare, alla fase della spremitura delle uve, all'origine dei materiali impiegati per il confezionamento (tracciabilità ascendente);
- identificare la provenienza della materia prima (area geografica, catastale, specie) oltre che i trattamenti fitosanitari e le pratiche colturali eseguite;
- rintracciare la destinazione del succo d'uva a marchio QUALIMED (tracciabilità discendente);
- individuare le fasi e condizioni di produzione nonché gli operatori intervenuti;
- garantire la tracciabilità di un determinato lotto (tracciabilità ascendente e discendente).

Tutta la documentazione inerente alla tracciabilità del succo d'uva a marchio QUALIMED deve essere conservata per un anno dalla data di scadenza del prodotto.

5.3.2. Programma di richiamo/ritiro

Nell'eventualità si constati un pericolo sanitario-alimentare, l'azienda produttrice deve, secondo i casi, individuare misure finalizzate a:

- impedire la distribuzione e messa in commercio del prodotto finito nonché la vendita ai consumatori finali;
- impedire, nel caso di avvenuta distribuzione, il consumo o l'impiego del prodotto finito da parte del consumatore e/o diramare le necessarie informazioni circa gli eventuali pericoli cui si va incontro nel caso in cui il prodotto sia già stato consumato.

BOLLA DI TRASPORTO / CONFERIMENTO UVA N° _____

Ragione sociale e indirizzo Cantina / Centro di conferimento: _____

Data/ora vendemia	
Data/ora partenza	
Data/ora arrivo	

N° bolla di trasporto	
N° camion	

Descrizione: Uva fresca /Varietà :

Totale lotti	Peso netto totale / Numero di casse scaricate

Riferimento lotto / provenienza catastale	Peso netto

Luogo	Data	Nome e Cognome	Firma

SCHEDA DI IDENTIFICAZIONE VITICOLTORE

Nome Viticoltore: _____

Indirizzo _____

n° Tel _____ n° Fax _____ e-mail _____

Apezzamento / -i		Descrizione vitigno / -i		Denominazione area di coltivazione
N° particella	Riferimento catastale	Uva bianca	Uva rossa	

Luogo	Data	Nome e Cognome	Firma

SCHEDA REGISTRO RICEVIMENTO UVE

Rev. I del 07/05/13

Ragione sociale e indirizzo Cantina / Centro di conferimento: _____

Indirizzo _____

n° Tel _____ n° Fax _____ e-mail _____

Uve destinate alla produzione di Succo d'uva con marchio QUALIMED

Nome Viticoltore: _____

Indirizzo _____

n° Tel _____ n° Fax _____ e-mail _____

Data di Vendita e Consegna / Rif. Bolla di Trasporto	Denominazione Area Di Coltivazione / Riferimento Catastale	Descrizione Vitigno		Grado Beaumé / Brix	Controllo Uve	Peso Netto Kg	Stato Fitosanitario delle Uve	Assegnazione Lotto d'entrata	Firma
		Bianco / Vitigno	Rosso / Vitigno						

SCHEDA REGISTRO I PRODUZIONE SUCCO D'UVA (PRESSA E DECANTAZIONE)

Rev. I del 07/05/13

Ragione sociale e indirizzo Cantina / Centro di conferimento: _____

Indirizzo _____

n° Tel _____ n° Fax _____ e-mail _____

Lotto di Entrata / Data Ricevimento Uve	Quantitativo delle Uve Trasformate (Kg)	Data/Ora Inizio Trasformazione (Pressa)	Data/Ora Fine Trasformazione (Decantazione)	Litri Ottenuti	N° Lotto Succo D'uva / N° Sistema di Stoccaggio	Controlli Temperatura Decantazione e Stoccaggio	Analisi Fisico-Chimiche					Durata della Decantazione	Firma
							° Brix	Ph	Acidità Totale (Espressa In Acido Tartarico)	Distillazione (%Vol Alcool)	Acidità Volatile (Espressa In H2SO4)		

SCHEDA REGISTRO II PRODUZIONE SUCCO D'UVA (CHIARIFICA / ESTRAZIONE SUCCO)

Rev. I del 07/05/13

N° Lotto Succo d'uva / N° Sistema di Stoccaggio	Quantitativo Succo d'uva (Lt) Prima del Trattamento	Data/Ora Inizio Chiarifica	Data/Ora Fine Chiarifica	Nome sostanza impiegata	Quantità sostanza impiegata	Litri Ottenuti	Analisi Fisico-Chimiche					Temperatura	Firma
							° Brix	Ph	Acidità Totale (Espressa In Acido Tartarico)	Distillazione (%Vol Alcool)	Acidità Volatile (Espressa In H2SO4)		

SCHEDA REGISTRO III PRODUZIONE SUCCO D'UVA (FILTRAZIONE)

Rev. I del 07/05/13

N° lotto succo d'uva / N° sistema di stoccaggio	Quantitativo succo d'uva (lt) prima del trattamento	Data/Ora Inizio Filtrazione	Data/Ora Fine Filtrazione	Temperatura	Tipo Filtro	Litri ottenuti	Analisi Fisico-Chimiche					Firma
							° Brix	Ph	Acidità Totale (Espressa In Acido Tartarico)	Distillazione (%Vol Alcool)	Acidità Volatile (Espressa In H2SO4)	

SCHEDA REGISTRO IV PRODUZIONE SUCCO D'UVA IV (PASTORIZZAZIONE)

Rev. I del 07/05/13

N° Lotto Succo D'uva / N° Cisterna Di Stoccaggio	Quantitativo Succo D'uva (Lt) Prima Del Trattamento (Pastorizzazione)	Bareme De Pasteurisation		Temperatura Dopo Pastorizzazione	Firma
		Durata	Temperatura		

SCHEDA REGISTRO III PRODUZIONE SUCCO D'UVA (FILTRAZIONE)

Rev. I del 07/05/13

Data Confezionamento	Descrizione Contenitore	Capienza Contenitore	Volume Occupé	°Brix Succo Uva Confezionato	Firma

SCHEDA CONTROLLO TRASPORTO E STOCCAGGIO UVE

Rev. I del 07/05/13

Data /Ora Trasporto	Orario D'arrivo Al Sito di Trasformazione	Mezzo di Trasporto	N° Bolla di Trasporto	Contenitori di Trasporto (Casse/Altro)	Capienza Contenitori di Trasporto	Firma

SCHEDA CONTROLLO ETICHETTATURA

Data di creazione: 28/05/13

Ragione sociale _____

Indirizzo _____

n°Tel _____ n° Fax _____ e-mail _____

Requisiti	Note	
	Presente	Assente
Verifica delle informazioni obbligatorie		
Logo « Label QUALIMED »		
Nome, ragione sociale, indirizzo dell'ente di commercializzazione / distribuzione		
Nome, ragione sociale, indirizzo dell'ente gestione Qualimed		
Origine delle uve: Italia/Sicilia/UE oppure Tunisia/extra-UE		

Luogo	Data	Nome e Cognome	Firma

“Progetto cofinanziato dall’Unione Europea attraverso il Programma ENPI di cooperazione transfrontaliera Italia-Tunisia 2007-2013” - Progetto 007 - CUP B97FI1001900009.

«Il Programma ENPI ItaliaTunisia 20072013 è un programma bilaterale di cooperazione transfrontaliera cofinanziato dall’Unione Europea nell’ambito dello Strumento Europeo di vicinato e partenariato. Con una dotazione finanziaria di 25,2 milioni di euro, il programma - la cui gestione congiunta è stata affidata al Dipartimento della Programmazione della Regione Siciliana - mira a promuovere l’integrazione economica, sociale, istituzionale e culturale tra l’Italia e la Tunisia».

Il presente documento è stato realizzato grazie all’aiuto finanziario dell’Unione Europea nell’ambito del Programma ENPI CT Italia - Tunisia 20072013. Il contenuto del presente documento è di esclusiva responsabilità di “Confindustria Trapani” e non può in nessun caso essere considerato come riflesso della posizione dell’Unione europea o della posizione delle strutture di gestione del Programma».

COPIA GRATUITA