

3er CONGRESO INTERNACIONAL DE AUTOCONTROL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Guía de Prácticas Correctas de Higiene en el sector vinícola

Domingo, C.; Albó, J.A.; Cugat, G.; Romero, S.V.; Mínguez, S.

Córdoba, 23-25 de Abril de 2008



Generalitat de Catalunya
**Agència Catalana
de Seguretat Alimentària**



Generalitat de Catalunya
**Institut Català
de la Vinya i el Vi**



Direcció i coordinació

Santiago Mínguez

Joan Alfons Albó

Redacció

Carme Domingo

Silvana V. Romero

Colaboradores

Enric Bartra

Margarita Vilavella

Anna Puig

Joan García

Fina Capdevila

Òscar Catalina

Ainhoa Cáceres

Lluís Giralt

Buenaventura Guamis

Concepció Campamà

Lídia Malivern

Josep Gol

Colaboradores del sector

Leïla Bellaïj

Jordi Botta

Miquel Cantó

Marta Fontanals

Ramon Giró

Gabriel Giró

Salvador Guardiola

Oriol Guevara

Jose Hidalgo

Pedro Muñoz

Manel Quintana

Ricard Raventós

Simó Serra

Marc Tarragó

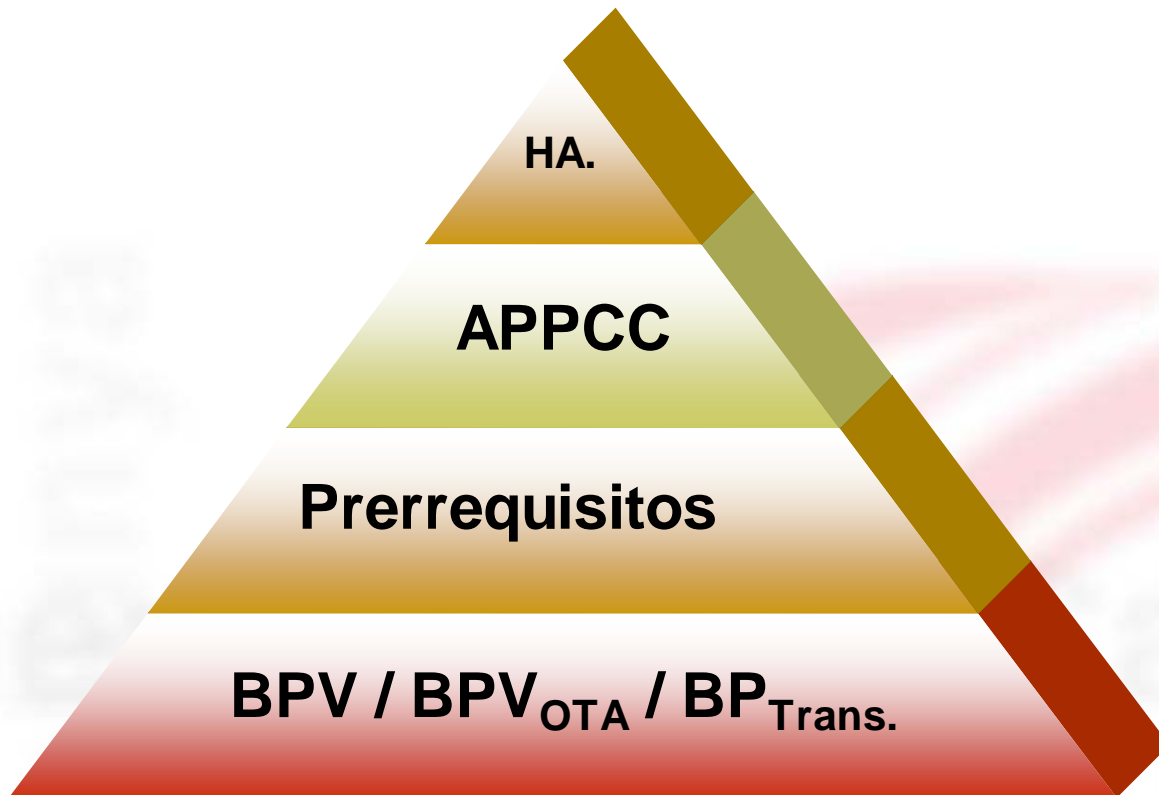
Marga Torres

Joana Viñas

Organizaciones



Herramientas





Membre de:



Generalitat de Catalunya
Institut Català
de la Vinya i el Vi

Guia de les Bones Pràctiques Agrícoles per a les Explotacions Vitícoles

 Generalitat de Catalunya
Institut Català
de la Vinya i el Vi

 Generalitat de Catalunya
Agència Catalana
de Seguretat Alimentària



1

CODE INTERNACIONAL

DES

PRATIQUES ŒNOLOGIQUES



ORGANISATION INTERNATIONALE
DE LA VIGNE ET DU VIN

 Generalitat de Catalunya
Institut Català
de la Vinya i el Vi

1
QUADERNS TÈCNICS
DE L'INCAVI

Guia de bones pràctiques vitivinícoles per minimitzar
la presència d'Ocratoxina A en els productes vitivinícoles



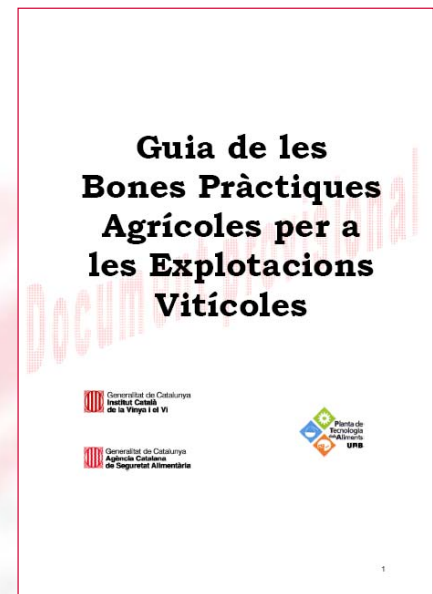
 Generalitat de Catalunya
Institut Català de la Vinya i el Vi

Membre de:



Guía de las Buenas Prácticas Agrícolas para las Explotaciones Vitícolas

- Trazabilidad. Mantenimiento de registros.
- Material vegetal.
- Historial y gestión de la producción.
- Gestión de suelos.
- Fertilización.
- Riego.
- Protección de cultivos.
- Vendimia y transporte.
- Gestión de residuos.
- Salud, seguridad y bienestar de los trabajadores.
- Aspectos medioambientales y paisajísticos.



Membre de:



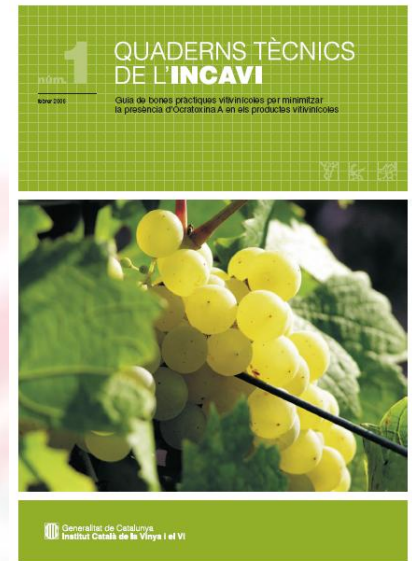
CDT



Generalitat de Catalunya
Institut Català
de la Vinya i el Vi

Guía de Buenas Prácticas vitícolas para minimizar la presencia de Ocratoxina A en los productos vitivinícolas

- Producción: Proceso metabólico de determinados hongos (*Aspergillus carbonarius*)
- Toxicología: Carcinogénico en animales y probable en humanos (Categoría 2A)
- Límites (OIV, Reglamento 123/2005, de 26 de Enero): A partir de 2005
 - Pasas: 10 ppb
 - Vinos, zumos, mostos y otras bebidas a base de vino y/o mosto: **2 ppb**



Buenas Prácticas de Elaboración (BPE)

Organización Internacional de
la Viña y el Vino (OIV)

- ❑ Código internacional de prácticas enológicas
- ❑ Guía de las buenas prácticas para el transporte del vino a granel



Membre de:



Prerrequisitos

1. Diseño higiénico de locales, instalaciones y equipos
2. Plan de formación de los trabajadores
3. Plan de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM)
4. Plan de mantenimiento de locales, instalaciones y equipos
5. Plan de limpieza y desinfección
6. Plan de control de residuos
7. Plan de control de plagas
8. Plan de control del agua de aprovisionamiento
9. Plan de control de trazabilidad
10. Plan de control de proveedores
11. Otros (opcional)



“De la cepa a la copa”

Plan de trazabilidad



Generalitat
de Catalunya

Departament d'A
Alimentació i Acc

Registre Vitivinícola de Catalunya

DOMINGO GUSTEMS, PASCUAL
Canvi clau d'accés
Manual del RVC
Manuais en PDF
Tancar sessió

Veure mapa d'ortofotos
NOVETATS MARÇ 2008

AVISOS

21/04/2008
Funcionament gràfic Intern
OK

PERSONES I ENTITATS



PESADES HISTÒRIC



PARCEL·LES VITÍCOLES



DECLARACIONS



SOL·LICITUDS I DRETS



Configuració

- Informe parcel·les per persona

Dades de l'empresa:						PLA: NETEJA I DESINFECCIÓ		
REGISTRE DE CONTROL DE LA NETEJA I DESINFECCIÓ								
Data	Instal·lació / Equips	Mètode de neteja i producte utilitzat	Eficàcia Neteja	Analítica	Incidències	Signatura responsable	Mesures Correctores	Signatura responsable
Versió:	Data d'emissió:	Elaborat per:	Aprovat per:	Pàg ... de...	Referència:			

Sistema APPCC

□ Análisis de Peligros

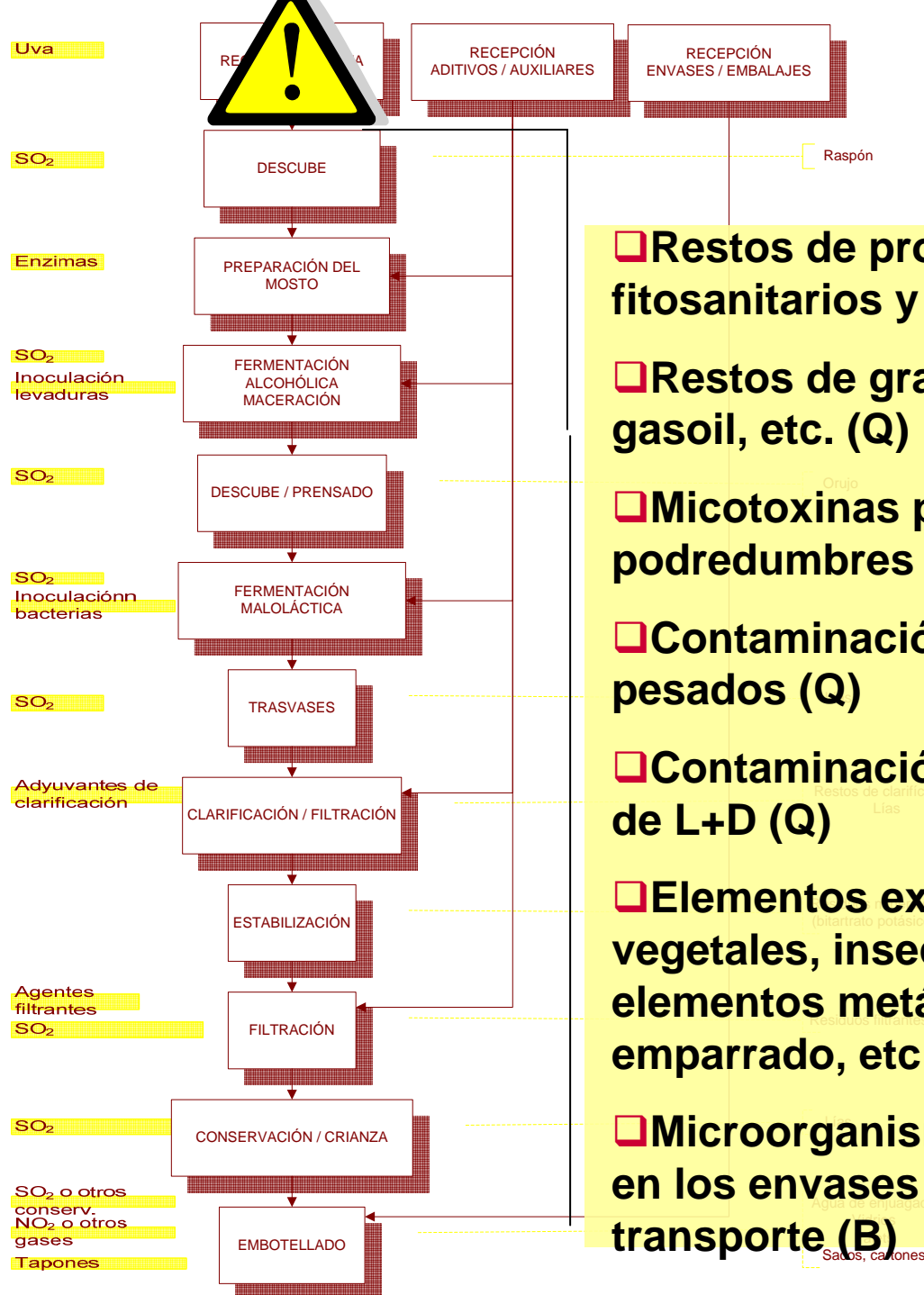


A. Línea elaboración de vinos

B. Línea elaboración de cavas

Membre de:





- Restos de productos fitosanitarios y herbicidas (Q)
- Restos de grasas, aceites, gasoil, etc. (Q)
- Micotoxinas procedentes de podredumbres (Q)
- Contaminación por metales pesados (Q)
- Contaminación por productos de L+D (Q)
- Elementos extraños: restos vegetales, insectos, polvo, elementos metálicos del emparrado, etc (F)
- Microorganismos presentes en los envases y sistemas de transporte (B)

Cuadro de gestión

Etapa	Peligro	Medidas preventivas	Límites críticos	Vigilancia	Medidas correctoras	Registros
Recepción uva	Presencia de micotoxinas como la Ocratoxina A (OTA) causadas por ataques de hongos	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Buenas Prácticas Vitícolas: <ul style="list-style-type: none"> ➤ adecuada protección fitosanitaria en la uva, ➤ avanzar la vendimia, ➤ selección de los racimos eliminando los contaminados por hongos en la vendimia. <input type="checkbox"/> Plan de formación de los trabajadores (conocimientos de la Guía de buenas practicas vitivinícolas para minimizar la presencia de Ocratoxina A en los productos vitivinícolas). <input type="checkbox"/> Plan de control de proveedores. <input type="checkbox"/> Plan de limpieza y desinfección (limpieza de los recipientes de transporte). 				

Membre de:



Estudio del grado de implantación de los autocontroles en la industria vitivinícola

%

