



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

# **SMERNICE DOBRE HIGIENSKE PRAKSE ZA PREDELAVO GROZDJA V VINO**

**Avtorji:**

**Tamara Rusjan  
Gabrijela Salobir – Vilar  
Vojko Bizjak**

**s sodelavci:**

**Tadeja Vodovnik - Plevnik  
Samo Hudoklin  
Tomaž Cör  
Viktorija Belšak**

**Ljubljana, januar 2008**

**SMERNICE DOBRE HIGIENSKE PRAKSE  
ZA PREDELAVO GROZDJA V VINO**

**Izdala:**

Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije  
Celovška 135, 1000 Ljubljana

**Avtorji:**

Tamara Rusjan  
Gabrijela Salobir – Vilar  
Vojko Bizjak

**Uredil:** Vojko Bizjak

**Grafična priprava:** Andrej Lombar

**Tisk:** GAPRO d.o.o.

**Naklada:** 6000 izvodov

Ljubljana, januar 2008



REPUBLIKA SLOVENIJA

MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO,  
GOZDARSTVO IN PREHRANO

Smernice dobre higienske  
prakse pri predelavi grozdja  
v vino so nastale ob podpori  
Ministrstva za kmetijstvo,  
gozdarstvo in prehrano RS

CIP - Kataložni zapis o publikaciji  
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

663.2

RUSJAN, Tamara

Smernice dobre higienske prakse za predelavo grozdja v vino /  
avtorji Tamara Rusjan, Gabrijela Salobir-Vilar, Vojko Bizjak ; s  
sodelavci Tadeja Vodovnik-Plevnik ... [et al.] - Ljubljana :  
Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije, 2008

ISBN 978-961-91920-3-0

1. Salobir-Vilar, Gabrijela 2. Bizjak, Vojko, 1959-  
237172992

Evropska unija je poenotila zakonodajo s področja živil. Vino spada med živila, zato moramo v postopkih pridelave, predelave in do prodaje oz. oddaje vina zagotavljati dobro higiensko prakso. Pridelava in kvaliteta vina sta močno povezani s spoštovanjem dobre higienske prakse pri pridelavi vina.

Strokovna skupina za vinarstvo pri Kmetijsko gozdarski zbornici Slovenije je skupaj s člani interesnih združenj pripravila Smernice dobre higienske prakse pri predelavi grozdja v vino. S smernicami vinar vzpostavi svoj sistem dobre higienske prakse in izpolni vse zahteve veljavne zakonodaje, ki jih mora spoštovati. V kolikor vinar uporablja Smernice dobre higienske prakse pri predelavi vina, je tudi nadzorni organ pri izvajanju nadzora dolžen kontrolirati po smernicah. Tako veljajo smernice za učinkovit in najcenejši način vzpostavitve obvladovanja tehnološke higiene pri predelavi vina.

Poudariti je potrebno, da se s smernicami ne povečuje obseg vodenja evidenc, temveč se upoštevajo evidence, ki jih danes že morate voditi na osnovi Pravilnika o kletarski evidenci.

Naj vam bodo Smernice v pomoč pri vašem delu.

Peter VRISK  
Predsednik Kmetijsko gozdarske  
zbornice Slovenije



<b>UVOD</b> .....	<b>6</b>
<b>SPLOŠNE HIGIENSKE ZAHTEVE</b> .....	<b>7</b>
OBJEKT, PROSTOR IN OPREMA .....	8
PREVOZ VINA .....	10
OSTANKI ŽIVIL .....	10
OSKRBA Z VODO .....	10
OSEBNA HIGIENA .....	10
ZAGOTAVLJANJE VARNOSTI ŽIVIL .....	11
STEKLENIČENJE - POLNJENJE .....	13
USPOSABLJANJE .....	14
EVIDENCE .....	14
<b>UKREPI ZA UČINKOVITO OBVLADOVANJE TVEGANJA</b> .....	<b>15</b>
SLEDLJIVOST .....	15
UMIK/ ODPOKLIC .....	15
<b>OZNAČEVANJE</b> .....	<b>18</b>
<b>PRILOGE</b> .....	<b>19</b>
PRILOGA 1: SOGLASJE OSEBE K OBVEZNOSTI PRIJAVLJANJA BOLEZNI, KI SE LAHKO PRENAŠAJO Z ŽIVILI .....	19
PRILOGA 2: INDIVIDUALNA IZJAVA O BOLEZENSKIH ZNAKIH .....	20
PRILOGA 3: POTRDILO O PREGLEDU OSEBE, KI PRI DELU PRIHAJA V STIK Z ŽIVILI .....	21
PRILOGA 4: EVIDENCA O UPORABI FITOFARMACEVSTKIH SREDSTEV .....	22
PRILOGA 5: EVIDENCA UPORABE ČISTILA .....	23
PRILOGA 6: KLETARSKA EVIDENCA .....	24
<i>A) PODATKI O PRIDELANIH KOLIČINAH VINA IN DRUGIH PROIZVODOV IZ GROZDJA IN VINA</i> ..	24
<i>B) PODATKI O PRODANIH IN DOBAVLJENIH KOLIČINAH VINA IN DRUGIH PROIZVODOV         IZ GROZDJA IN VINA</i> .....	25
<i>ŠIFRANT SORT VINSKE TRTE (uporaba šifranta ni obvezna, je le v pomoč)</i> .....	26
<i>ŠIFRANT VRST PRIDELKOV (uporaba šifranta ni obvezna, je le v pomoč)</i> .....	27
<i>C) PODATKI O IZVEDENIH POSTOPKIH NA VINU IN DRUGIH PROIZVODIH IZ GROZDJA         IN VINA</i> .....	28
<i>ŠIFRANT VRST POSTOPKOV (uporaba šifranta ni obvezna, je le v pomoč)</i> .....	29
<i>ŠIFRANT PROIZVODOV, KI SE UPORABLJAJO PRI DONEGOVANJU VINA IN DRUGIH         PROIZVODOV IZ GROZDJA IN VINA (uporaba šifranta ni obvezna, je le v pomoč)</i> .....	29
<i>D) PODATKI O PRODANIH, UPORABLJENIH IN DOBAVLJENIH KOLIČINAH PROIZVODOV,         KI SE UPORABLJAJO PRI DONEGOVANJU VINA IN DRUGIH PROIZVODOV IZ GROZDJA         IN VINA</i> .....	30
<i>PRILOGA 7: EVIDENCA O USPOSABLJANJU</i> .....	31
<b>LITERATURA</b> .....	<b>32</b>

## UVOD

Doseganje visoke ravni varstva človekovega življenja in zdravja je eden od temeljnih ciljev živilske zakonodaje, določene v Uredbi (ES) št. 178/2002 (spletna stran:

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2002:031:0001:01:SL:HTML> ).

Navedena uredba določa tudi druga skupna načela in opredelitve za nacionalno živilsko zakonodajo in živilsko zakonodajo Skupnosti, tudi cilj doseči prosti pretok blaga v Skupnosti. Izkušnje kažejo, da so ta pravila in postopki trdna podlaga za zagotavljanje varnosti živil. V okviru skupne kmetijske politike so bile sprejete številne direktive, ki določajo posebne zdravstvene predpise za proizvodnjo živil in njihovo dajanje v promet. Navedeni zdravstveni predpisi zmanjšujejo trgovinske ovire za vino in prispevajo k oblikovanju notranjega trga ter pri tem zagotavljajo visoko raven varstva javnega zdravja. Ti predpisi in postopki vsebujejo skupna načela glede javnega zdravja in jasno določajo, da je za vino kot živilo vinar popolnoma odgovoren.

Uredba (ES) št. 178/2002 je naložila nosilcem živilskih dejavnosti odgovornost za to, da so živila, ki jih proizvajajo, predelujejo ali dajejo v promet, varna in izpolnjujejo zahteve zakonodaje o živilih ter da sami preverjajo izpolnjevanje zahtev te zakonodaje. Uredba Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 852/2004 o higieni živil (spletna stran:

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/sl/dd/13/34/32004R0852SL.pdf>) določa higienske zahteve, ki jih morajo zagotavljati nosilci dejavnosti, in od njih zahteva izvajanje postopkov, ki temeljijo na načelih HACCP z namenom, da se zagotovi nadzor nad dejavniki tveganja za varnost živil.

Uredba daje nosilcu živilske dejavnosti možnost, da za doseganje skladnosti osnuje lasten oz. individualen sistem, ki temelji na načelih HACCP ali pa, da se sklicuje na uradno odobrene smernice dobre higienske prakse in izvaja postopke, ki jih narekujejo te smernice. Te smernice smo pripravili predstavniki vinarjev, vinarji pa jih uporabljajo prostovoljno.

Smernice dobre higienske prakse za predelavo grozdja v vino so lahko vinarjem učinkovita pomoč pri izpolnjevanju zahtev Uredbe (ES) št. 852/2004.

Te smernice niso mišljene kot pomoč pri zagotavljanju splošnih določb o higieni v primarni pridelavi grozdja in z njo povezanimi delovnimi postopki.

Smernice dobre higienske prakse za proizvodnjo vina je odobril minister za zdravje z odločbo št. 520 – 108/2007 z dne 14. decembra 2007.

Veljavnost smernic časovno ni omejena, njihovo spremembo lahko predlagajo Ministrstvo za zdravje, Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije oz. drugi zainteresirani. Sprememba smernic se objavi na spletni strani KGZS <http://www.kgzs.si/>.

## SPLOŠNE HIGIENSKE ZAHTEVE

### **OBJEKT, PROSTOR IN OPREMA**

Prostori za predelavo grozdja v vino, njihova razporeditev, izvedba, lokacija in velikost morajo omogočati ustrezno vzdrževanje in čiščenje ter zagotoviti higiensko opravljanje vseh delovnih postopkov.

Shranjevanje vina se pogosto izvaja v prostorih, v katerih so lahko prisotni plesen po stenah, kondenz, višji odstotek vlage, prah ali pajčevina na stenah in steklenicah, tla pa so iz steptane zemlje. Ne glede na to, da je ta tradicionalen način sprejemljiv, saj je vino „varno shranjeno“ v cisternah, sodih ali steklenicah, pa je potrebno postopke predelave grozdja izvajati na higienski način zaradi preprečitve kontaminacije vina med različnimi delovnimi postopki oz. med delovnim postopkom samim. Tla in stene prostora za predelavo grozdja morajo biti dobro vzdrževani. Omogočati morajo enostavno čiščenje in biti zato iz nevpojnih, pralnih, netoksičnih materialov. Stropi morajo biti čisti, po možnosti izdelani tako, da se na njih ne nabira kondenz.

Priporočljivo je, da prostori nimajo ostrih kotov oz. robov na stičišču sten in tal. Če je možno, naj bo razporeditev opreme takšna, da ni možno nabiranje umazanije (npr. po skritih kotih, za napravami ipd.).

Priporočljivo je, da so odprtine, skozi katere se izvaja zračenje obrata (tudi okna), na tisti strani objekta, ki je obrnjena stran od izvora nezaželenega vonja (npr. gnojišča, hleva).

Obrat mora biti naravno ali umetno prezračevan. Če je v kleti sistem za umetno prezračevanje, ga je potrebno vzdrževati in čistiti po navodilih proizvajalca.

Obrat mora biti tudi ustrezno osvetljen, da je omogočeno higiensko izvajanje katerihkoli postopkov ob kateremkoli času.

Osebe, ki živijo in delajo na kmetiji, lahko uporabljajo sanitarije v stanovanjski hiši.

V primeru, da so sanitarni prostori zraven prostorov za proizvodnjo, je potrebno onemogočiti prenos aerosolov in vonjav iz sanitarnih prostorov v druge dele živilskega obrata. Sistem umetnega prezračevanja sanitarnih prostorov naj bo ločen od ostalega sistema prezračevanja kletnih prostorov.

Za stalno zaposleno osebje mora biti na razpolago dodaten sanitarno – garderobni prostor. Lahko je v sklopu kmetije.

Ureditev obrata mora zagotavljati tudi učinkovito zaščito pred škodljivci (mrčes, glodalci, ptice,...). Ti prenašajo različne povzročitelje bolezni. Najučinkovitejša zaščita je preprečitev njihovega vstopa v živilski obrat - vinsko klet.

Ukrepi za zaščito pred glodalci in mrčesom:

- dobra higienska praksa,
- vsa zunanja vrata se morajo tesno zapirati in jih mora vinar za seboj zapirati,
- vse odprtine, npr. okrog cevi v zunanjih stenah, morajo biti zaprte,
- goste zaščitne mreže je treba namestiti na vsa okna, ki se odpirajo, in na druge odprtine za zračenje,
- iz prostorov, kjer se izvaja pridelava, je treba redno odstranjevati odpadke, posode za smeti morajo biti pokrite,

- na odtočnih jaških (če so vgrajeni) je treba postaviti pokrove za zaščito pred glodalci,
- uporaba električnih lovilcev mrčesa je dovoljena, vendar morajo biti te naprave nameščene tako, da ne more pri do onesnaženja z ostanki insektov.

Prisotnost glodalcev ugotavljamo z rednim pregledovanjem prostorov. V primeru vidnega vdora glodalcev v klet moramo poklicati pooblaščen osebno/institucijo. Ta mora izdelati pisno poročilo o ukrepih, ki mora obsegati tudi tloris prostorov z izrisanimi mesti, kjer so bile položene vabe. To poročilo mora vinar hraniti najmanj eno leto.

Po izvedenih ukrepih za preprečitev vdora ali zadrževanja škodljivcev v obrat mora vinar preveriti učinkovitost ukrepa. O vseh tovrstnih ukrepih naj vodi kratke zabeleške, ki naj jih shranjuje najmanj 2 leti.

Vsi predmeti, pribor in oprema, s katerimi so živila v stiku, morajo biti v dobrem stanju (nepoškodovani) in morajo omogočati enostavno čiščenje ter biti izdelani iz takih materialov, da se čim bolj zmanjša kakršno koli tveganje za kontaminacijo (namenska uporaba pribora in opreme).

Vso opremo je treba čistiti in vzdrževati v dobrem stanju, pri čemer naj vinar upošteva morebitna navodila proizvajalca.

Namen čiščenja je odstraniti vso umazanijo. Pri čiščenju kleti uporabljamo samo namenska čistilna sredstva.

Za pravilno uporabo čistilnih sredstev je treba upoštevati navodila proizvajalca.

Sredstev za čiščenje ne prelivamo v neoznačeno embalažo.

Pribor za čiščenje se uporablja namensko. Za čiščenje različnih prostorov uporabljamo različen pribor, mišljeno je ločeno za sanitarije in za obrat. Npr. krpe, ki smo jih uporabili za čiščenje sanitarij, ne smemo uporabljati tudi za čiščenje ostalih površin v vinski kleti. Namembnost pripomočkov naj bo barvno opredeljena ali kako drugače ločena.

Na voljo mora biti dovolj različnih predmetov, pripomočkov, pribora in opreme, kar omogoča njihovo ločeno uporabo pri različnih stopnjah pridelave vina. Če teh pripomočkov ni dovolj, jih je potrebno po vsaki izvedeni fazi temeljito očistiti.

Uporaba istega pripomočka pri drugemu vinu ne vpliva na varnost živila.

Če so pripomočki in oprema razstavljivi, jih je potrebno razstaviti in jih temeljito očistiti.

Čistilnih in razkuževalnih sredstev ni dovoljeno shranjevati v kleti.

## **Shema čiščenja**

Pri uporabi različnih detergentov za čiščenje posode, pripomočkov in strojev, ki jih uporabljamo v vinarstvu, strogo upoštevamo navodila proizvajalca in zadnja voda, s katero spiramo, mora biti brez vonja in okusa!!



KAJ ČISTIMO	KAKO ČISTIMO	KDAJ ČISTIMO	NAČIN OBVLADOVANJA
Zabojčki in kadi za prevoz grozdja, lahko so leseni, plastični, iz inox materiala, platna. Ustrezne prikolice z neskončnim polžem, drozgalnik in pecljalnik.	S tekočo vodo in po potrebi z detergenti, ki so namenjeni za uporabo v enologiji; po možnosti uporabljamo ustrezne lansirne pištrole za močne curke vode.	Pred prvo uporabo v sezoni in po končani uporabi.	Spiramo, dokler voda nima niti okusa in vonja.
Stiskalnica	Odstranimo ostanke tropin - ročno. Uporabimo ustrezne detergente za uporabo v enologiji; spiramo, dokler voda nima niti okusa niti vonja.	Pred prvo uporabo v sezoni in vsakič po končani uporabi.	Spiramo, dokler voda nima niti okusa in vonja.
Cisterne, sodi, lesene in plastične kadi ter amfore	Uporaba detergenta, ki je namenjen za uporabo v enologiji, ter tekoče vode. Po končanem pomivanju sode konzerviramo.	Pred uporabo ali po uporabi, ko vino pretočimo v drugo posodo.	Spiramo, dokler voda nima niti okusa in vonja.
Hladilne naprave.	S tekočo vodo in po potrebi z detergenti, ki so namenjeni za uporabo v enologiji; po možnosti uporabljamo ustrezne lansirne pištrole za močne curke vode.	Glede na uporabo; nabiranje vinskega kamna zmanjšuje porabo energije. Po končani sezoni.	Ni vidnih ostankov vinskega kamna.
Črpalke in cevovodi.	S tekočo vodo in po potrebi z detergenti, ki so namenjeni za uporabo v enologiji.	Pred prvo uporabo v sezoni in vsakič po končani uporabi.	Spiramo dokler voda nima niti okusa in vonja.
Vedra, mešalne naprave, cevi.	S tekočo vodo in po potrebi z detergenti, ki so namenjeni za uporabo v enologiji; po možnosti uporabljamo ustrezne lansirne pištrole za močne curke vode.	Pred prvo uporabo v sezoni in vsakič po končani uporabi.	Spiramo, dokler voda nima niti okusa in vonja.
Ploščni filtri.	Okvir filtra splahnemo s tekočo vodo. Filterna slojnica se po uporabi zavrže.	Pred prvo uporabo v sezoni in vsakič po končani uporabi.	Spiramo, dokler voda nima niti okusa in vonja.
Mikrofiltri - crossflow.	S tekočo vodo in po potrebi z detergenti, ki so namenjeni za uporabo v enologiji.	Pred prvo uporabo v sezoni in vsakič po končani uporabi.	Spiramo, dokler voda nima niti okusa in vonja.
Polnilnik.	S tekočo vodo in po potrebi z detergenti, ki so namenjeni za uporabo v enologiji.	Pred prvo uporabo v sezoni in vsakič po končani uporabi.	Spiramo, dokler voda nima niti okusa in vonja.
Zapiralnik.	S tekočo vodo in po potrebi z detergenti, ki so namenjeni za uporabo v enologiji.	Pred prvo uporabo v sezoni in vsakič po končani uporabi.	Ni vidnih znakov umazanije.
Tla.	Odstranitev grobih nečistoč s pometanjem ali odstranitev s krpo za tla, ki jo ožamemo v posebno posodo. Uporaba detergentov in tekoče vode, ki naj bo v zadnji fazi mrzla. Sušenje na zraku.	Vsakič po končanem delu v vinski kleti.	Vizualna kontrola.

Vsakokrat ko zamenjamo čistilo, si v zvezek vpišemo datum in vrsto čistila, na začetku pa seveda vpišemo čistilo, ki ga uporabljamo sedaj (Priloga 5).

## **PREVOZ VINA**

Vino prevažamo v namenskih posodah za vino. Ker transport vina poteka v zaprtih posodah, pri transportu ni tveganja kontaminacije.

Posode za prevoz je treba vzdrževati v čistem in neoporečnem stanju.

Če se uporabljajo tudi za prevoz drugih živil, jih je treba med posameznimi tovari temeljito očistiti, da se prepreči tveganje kontaminacije.

## **OSTANKI ŽIVIL**

Odstranjevanje ostankov grozdja in drugih odpadkov iz prostorov obrata mora potekati po potrebi sprotno oz. najmanj enkrat dnevno - mišljeno je za dni, ko se izvaja proces predelave.

Ostanki, ki nastanejo pri predelavi grozdja, lahko vstopajo v sekundarno predelavo (žganje), lahko jih kompostiramo, vračamo v vinograd ali damo na živinsko gnojišče. Če se bodo uporabili za nadaljnjo predelavo v živilo, jih je potrebno nemudoma shraniti na način, da ne pride do kontaminacije iz okolja ali kvarnih procesov.

## **OSKRBA Z VODO**

Voda iz javnega sistema za oskrbo s pitno vodo se šteje za zdravstveno ustrezno.

Kjer javnega vodovoda ni, oziroma kjer vodovodni sistem nima upravljavca, ki izvaja nadzor nad zdravstveno ustreznostjo pitne vode, mora vinar sam poskrbeti za ta nadzor. Najmanj enkrat letno, po možnosti čim bližje sezoni predelave grozdja v vino, mora poskrbeti za izvedbo analize pitne vode iz svojega obrata in dodatno ob morebitnih izrednih dogodkih (vremenskih nevšečnostih kot so poplave, neurja ipd. ali npr. po gradbenih posegih), ki bi lahko vplivali na zdravstveno ustreznost pitne vode. Strokovno pomoč glede odvzema vzorca in izvedbe analiz lahko vinar poišče pri območnem Zavodu za zdravstveno varstvo.

Rok shranjevanja analiznih poročil je enak kot za ostalo dokumentacijo - po teh smernicah najmanj 2 leti.

## **OSEBNA HIGIENA**

Pri pridelavi vina je potrebno vzdrževati osebno higieno, nositi čisto delovno obleko in obuvalo. Poškodbe na rokah (praske, opekline, vreznine in druge rane) je treba prekriti z nepremočljivimi obliži oz. obvezami ali rokavicami.

Umivanje rok se mora izvajati pravilno in to po vsakem prihodu na delo, po opravi v nečistem delu obrata, po uporabi stranišča, po ravnanju z odpadki, po čiščenju prostorov in površin, pri menjavi opravi oz. tako pogosto, kot je potrebno, da se z rokami ne prenaša onesnaženje s patogenimi in z drugimi organizmi.

Če oseba, ki dela z vinom, sumi, da je zbolela za nalezljivo boleznijo, ki se lahko prenaša z živili (npr. boleznijo z drisko, bruhanjem, vnetim žrelom, povišano telesno temperaturo ipd. ), ne sme priti v stik z živilom (Priloga 2: Izjava vinarja k obveznosti prijavljanja bolezni, ki se lahko prenašajo z delom).

Vinar mora pri svojem delu izvajati obveznosti iz Pravilnika o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu v proizvodnji in prometu z živili prihajajo v stik z živili (Uradni list RS, št. 82/03), vključno s prilogami 1, 2 in 3, ki so dodane v prilogah smernic 1, 2 in 3.

## **ZAGOTAVLJANJE VARNOSTI ŽIVIL**

Grozdje se pridelava po načelih dobre kmetijske prakse, ki so zapisana v Svetovalnem kodeksu dobre kmetijske prakse, ki ga je izdelal Kmetijski inštitut Slovenije in je dosegljiv na spletnem naslovu: [http://www.kis.si/datoteke/File/kis/SLO/Publikacije/drugo/Kodeks\\_DKP.pdf](http://www.kis.si/datoteke/File/kis/SLO/Publikacije/drugo/Kodeks_DKP.pdf).

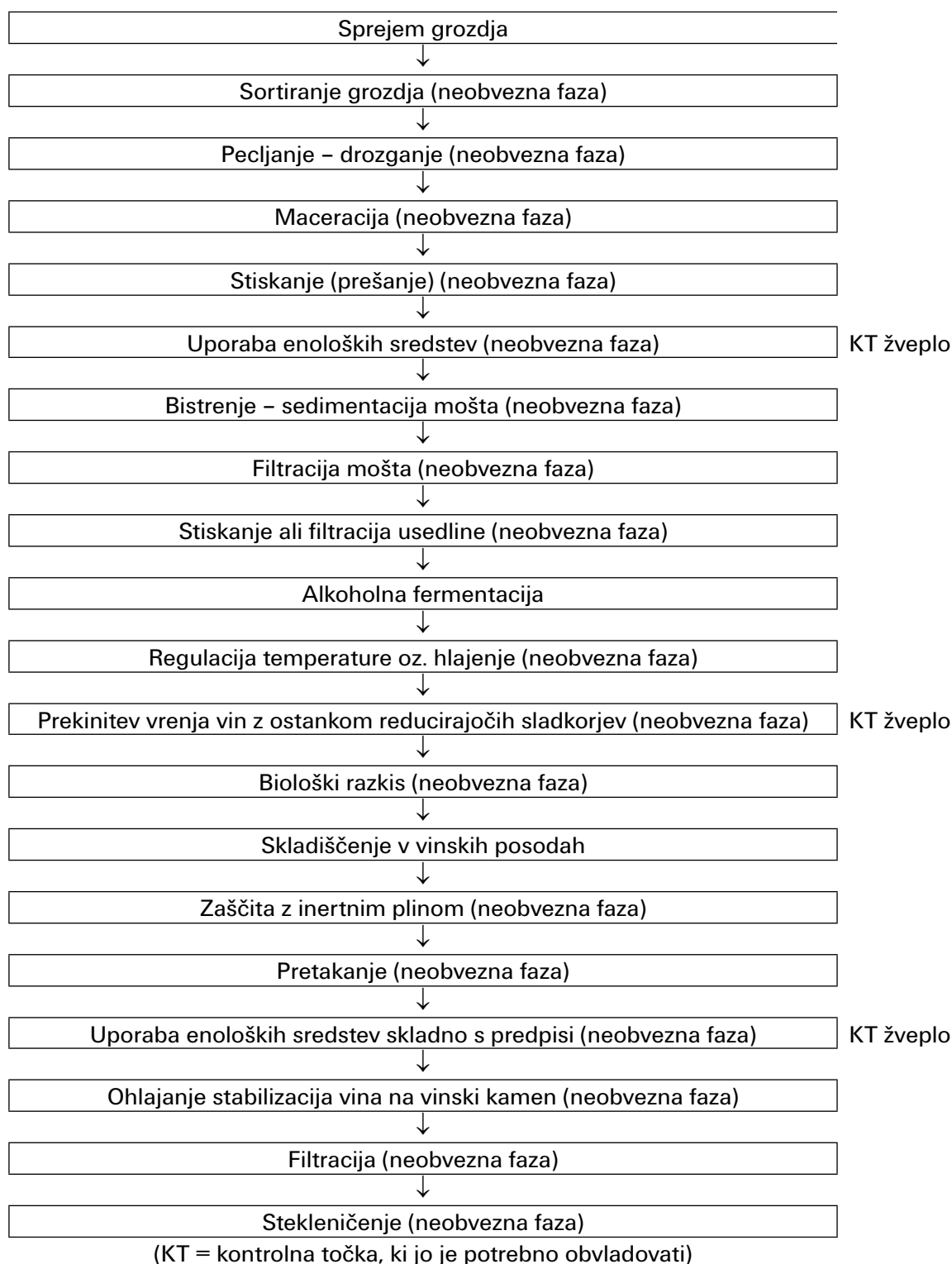
Pridelovalec grozdja je dolžan po Pravilniku o dolžnosti uporabnikov fitofarmacevtskih sredstev (Uradni list RS, št. 62/2003) - v nadaljnjem besedilu FFS - voditi evidenco o uporabi FFS (Priloga 4). Vsebina evidence o uporabi FFS je predpisana, oblika pa ne. Pridelovalec jo lahko vodi v zvezku, računalniku, regulatorju ali na drug način. Odsotnost ostankov FFS lahko vinar dokazuje tudi s kemično analizo.

Pridelovalcem, ki že vodijo predpisane evidence o uporabi FFS v integrirani pridelavi, ekološki pridelavi ali ukrepih Slovenskega kmetijsko okoljskega programa (SKOP), ni potrebno podvajati zgoraj navedenih evidenc.

S številnimi znanstvenimi raziskavami (Flori s sodelavci 2000, Navarro s sodelavci 2000, Medina s sodelavci 2000 in Angelova s sodelavci 1999) je bilo dokazano, da FFS in težke kovine, ki lahko vstopijo v mošt oziroma proces fermentacije, kasneje zaradi različnih usedanj in ločevanj usedline izginejo oziroma se njihova stopnja zmanjša pod predpisano dopustno mejo in ne predstavljajo tveganj v smislu ostankov, če jih uporabljamo v skladu z navodili.

Nadzor nad surovino – grozdem, ki vstopa v proces predelave v vino – je ključnega pomena za zagotavljanje varnosti vina, zato naj nabava/nakup grozdja poteka od poznanega, zanesljivega dobavitelja.

Ob sprejemu grozdja v vinsko klet oz. nakupu pri pridelovalcu mora vinar preveriti evidence o uporabi fitofarmacevtskih sredstev (Priloga 4) za kupljene količine in podatke o dokupu zabeležiti v kletarski evidenci B (Priloga 6). Enake evidence o uporabi fitofarmacevtskih sredstev mora izkazovati tudi za celotno količino grozdja, ki ga je pridelal sam in iz katerega bo proizvedel vino.

**Diagram proizvodnje vina (navedene so značilne faze, vinar se sam odloča o zaporedju faz):**

Obvladovanje KT: upoštevati je potrebno predpisane mejne vrednosti ter kontrolirati uporabljeno količino SO<sub>2</sub>.

**STEKLENIČENJE - POLNLENJE**

Materiali, uporabljeni za pakiranje, ne smejo biti vir kontaminacije (nadzor nad dobaviteljem). Materiale za embalaranje je treba shranjevati tako, da niso izpostavljeni tveganju za kontaminacijo.

Polnjenje je treba opravljati tako, da se prepreči kontaminacija proizvodov. Steklenice morajo biti nepoškodovane in čiste.

Povratna embalaža se mora čistiti enostavno, in kadar je to potrebno, tudi razkužiti.

KAJ ČISTIMO	KAKO ČISTIMO	KDAJ ČISTIMO	NAČIN OBVLADOVANJA
Nove steklenice.	Splaknemo s tekočo vročo vodo (neobvezno).	Pred uporabo.	Novo embalažo shranjujemo tako, da je ne izpostavimo onesnaževanju. Hranimo jo v originalnem ovoju, pri že odprtem ovoju prelepimo odprtine preostale embalaže. Če ne, potem vse odprte in nezaščitene enote pred polnitvijo oplaknemo s tekočo vročo vodo.
Cisterne.	Čistila so enaka za cisterne iz inoxa, cementa in plastike. Uporaba detergenta, ki je namenjen za uporabo v enologiji, ter tekoče vode.	Pred uporabo in po uporabi, ko vino pretočimo v drugo posodo.	Spiramo, dokler voda nima niti okusa niti vonja.

## **USPOSABLJANJE**

Vinar mora biti usposobljen na področju higiene živil in seznanjen s tveganji za varnost živila, ki ga proizvaja v svojem obratu. Vedeti mora, s kakšnimi ukrepi in postopki bo zagotavljal varnost živila, ki ga proizvaja, in s kakšno dokumentacijo bo to dokazoval. Vsem, ki delajo v njegovem živilskem obratu, mora dati ustrezna navodila za delo skladno z zahtevnostjo njihovega dela in jih, če vzpostavljeni postopki temeljijo na teh smernicah, natančno seznaniti z njimi, da bodo postopke izvajali skladno z njimi.

Dobro je, če vinar, ki je odgovoren za izvajanje postopkov na načelih HACCP, vodi zapise o tem, kako se iz higiene živil usposablja sam ali pa se usposablja osebe, ki tudi delajo v njegovem živilskem obratu - kleti (Priloga 7). **Takšno usposabljanje lahko poteka na veliko načinov - na seminarjih, na sestanku z drugimi vinarji, na sestanku z zaposlenimi, s seznanjanjem smernic za dobro higiensko prakso ipd. , vinar pa naj izbere tistega, ki je zanj najbolj ugoden oziroma primeren.**

Če vinar dela sam in nima drugih zaposlenih, naj kljub temu beleži vsa svoja usposabljanja oz. izobraževanja v obrazec, ki je zato predviden.

## **EVIDENCE**

Vinar vodi naslednje evidence:

Evidenca o uporabi fitofarmaceutskih sredstev (Priloga 4).

Evidenca o uporabi čistila (priloga 5).

Kletarska evidenca (Priloga 6).

Evidenca o usposabljanju (Priloga 7).

Vinar hrani vse evidence vsaj dve leti.

## UKREPI ZA UČINKOVITO OBVLADOVANJE TVEGANJA

Izkušnje so pokazale, da je delovanje notranjega trga z živili ogroženo, kadar ni omogočena sledljivost živil. Zato je zakonodaja o živilih uvedla zahtevo po celovitem sistemu sledljivosti v dejavnostih živil z namenom, da se lahko izvedejo ciljno usmerjeni in natančni umiki proizvodov ali ustrezno obvestijo potrošniki ali uradniki nadzornih organov ter se na ta način prepreči možnost nadaljnjega ogrožanja zdravja in življenja potrošnikov ter nepotrebnih motenj notranjega trga.

### **SLEDLJIVOST**

»Sledljivost« je možnost sledenja in spremljanja živila skozi vse faze pridelave, predelave in distribucije. Če neko živilo predstavlja nevarnost za zdravje potrošnika, lahko z dobrim sistemom sledljivosti izvedemo hiter in učinkovit umik ali odpoklic tega živila s trga.

#### 1. Sledljivost korak nazaj:

V evidenci hranimo podatke o dobavi vseh surovin (npr. enoloških sredstev, ki jih v pridelavi vina uporabimo...) – dobavnice, račune.

#### 2. Sledljivost korak naprej:

Za vino beležimo količino prodanega vina, datum prodaje in kupca, v kolikor ni tudi končni porabnik.

Za vsako enoto (serija), ki jo prodamo, vodimo evidenco začetka in konca prodaje v seriji ali shranjujemo dobavnice.

Sledljivost zagotavlja kletarska evidenca.

### **UMIK / ODPOKLIC**

Umik in odpoklic živila sta ukrepa za zmanjšanje in odpravo tveganja zaradi dajanja v promet živila, ki ni varno. Izvedba umika je mogoča v vsaki stopnji živilske verige in ne samo ob dobavi končnemu potrošniku in je obvezna, kadar nosilec dejavnosti, v našem primeru je to vinar, meni/sumi, da vino, ki ga je proizvedel in dal v promet, ni v skladu z zahtevami glede varnosti živila. Kadar oceni, da umik in obveščanje končnih potrošnikov o umiku ne zadošča za doseganje visoke ravni varovanja zdravja, izvede odpoklic.

Če vinar ugotovi, da je proizvedel vino, ki ni varno, pa ga je že dal na trg in ni več v celoti pod njegovim neposrednim nadzorom, takoj sproži postopke za **umik** vina iz prometa, in ukrepa po naslednjem postopku:

a) takoj obvesti pristojno enoto Zdravstvenega inšpektorata Republike Slovenije (ZIRS) o tem, da je proizvedel in dal na trg vino, ki ni varno, po telefonu / faxu na območno enoto ZIRS (glej tabelo) ali na elektronski naslov rasff.zirs@gov.si in ji posreduje naslednje podatke:

- ime, naslov podjetja/podjetij, kateremu/katerim je bilo vino dobavljeno,
- vrsta in trgovsko ime vina,
- datum njegove dobave,

- količina dobavljenega vina,
- oznaka serije in LOT.

(Vinar sicer hrani te podatke predvideni celotni rok uporabe vina, podaljšan za 6 mesecev, vendar ne več kot 5 let).

OBMOČNA ENOTA ZIRS	NASLOV	TELEFONSKA ŠTEVILKA	FAKS
CELJE	Opekarniška cesta 2 3000 Celje	03 42 58 040	03 42 58 047
DRAVOGRAD	Meža 10 2370 DRAVOGRAD	02 87 70 050	02 87 70 055
KOPER	Trg Brolo 4 6000 KOPER	05 669 39 60	05 669 39 65
KRANJ	Slovenski trg 1 4000 KRANJ	04 231 91 40	04 231 91 44
LJUBLJANA	Vilharjeva 33 1000 LJUBLJANA	01 420 45 33	01 420 45 40
MARIBOR	Ulica heroja Tomšiča 2 2000 MARIBOR	02 22 01 664	02 25 17 868
MURSKA SOBOTA	Kardoševa 2 9000 MURSKA SOBOTA	02 512 49 70	02 531 13 27
NOVA GORICA	Tolminskih puntarjev št. 4/II 5000 NOVA GORICA	05 331 18 50	05 331 18 55
NOVO MESTO	Defranceschijeva 1a 8000 Novo mesto	07 394 21 80	07 332 61 16

- b) takoj obvesti kupce tega vina, ki jih mora imeti vpisane v kletarski evidenci v tabeli B (priloga 6), po telefonu, faksu ali elektronski pošti, in jim posreduje podatke o proizvodu ter navodilo, da ga umaknejo iz uporabe/prodaje
- c) če je vino že pri končnih potrošnikih, o umiku nemudoma obvesti tudi le-te na način, da obvestilo doseže potencialne kupce.

V tiskanih medijih in v televizijskih objavah je priporočljivo k obvestilu dodati sliko.



Primer obrazca za obveščanje o umiku / odpoklicu vina:

**OPOZORILO**  
**Odpoklic proizvoda.**

slika  
etikete

Ime in priimek vinarja

Vrsta in trgovsko ime proizvoda.

Identifikacijski podatki (datum pridelave ali rok uporabe, serija LOT- če obstaja, navedba mesta odtisa teh podatkov na pakiranju).

Razlogi za zdravstveno neustreznost proizvoda.

Navodila za ukrepanje potrošnikov.

Naslov in telefonska številka vinarja,  
na katerega se lahko potrošniki obrnejo.

## OZNAČEVANJE

Na podlagi določb Pravilnika o splošnem označevanju predpakiranih živil (Uradni list RS, št. 50/2004 (58/2004 - popr.), 43/2005 (64/2005 - popr.), 83/2005, 115/2005), Zakona o vinu /ZVin/ (Uradni list RS, št. 105/2006) in Pravilnika o označevanju vina, mošta in drugih proizvodov iz grozdja in vina ter o njihovi embalaži (Uradni list RS, št. 40/2001) mora biti predpakirano vino označeno z naslednjimi podatki:

- vrsta proizvoda (npr.: vino, peneče vino...),
- oznaka kakovosti,
- oznaka vinorodne dežele oz. vinorodnega okoliša,
- oznaka polnilca vina,
- oznaka pridelovalca vina,
- oznaka države pridelovalke vina,
- serijska številka polnitve,
- številka odločbe o ocenitvi vina,
- vsebnost alkohola,
- letnica pridelave grozdja,
- oznaka ostanka nepovretega sladkorja (suho, polsuho, polsladko, sladko),
- podatki o uvozniku (za uvožena vina),
- oznaka »vsebuje sulfite« in
- neto količina.

S tem so zahteve Direktive (EU) št. 13/2000 upoštevane.

## PRILOGE

### ***PRILOGA 1: SOGLASJE OSEBE K OBVEZNOSTI PRIJAVLJANJA BOLEZNI, KI SE LAHKO PRENAŠAJO Z ŽIVILI***

Podpisani \_\_\_\_\_ soglašam, da bom takoj obvestil nosilca živalske dejavnosti ter, če bo potrebno, opravil zdravstvene preglede in/ali prenehal z delom v primeru naslednjih zdravstvenih težav:

1. V vsakem primeru:
  - bruhanja;
  - driske;
  - gnojnih sprememb na koži (ognojki, gnojne rane, turi itd);
  - izcedka iz ušes, nosu.
2. Vsakokrat po preboleli nalezljivi bolezni, pred vrnitvijo na delo.
3. V primeru pojava driske in/ali bruhanja v družini.
4. Po vrnitvi na delo, po daljši odsotnosti, če sem v tem času prebolel drisko ali sem bruhal ali je kdorkoli iz skupine ljudi, s katerimi sem bil v stiku, prebolel drisko ali je bruhal.

Podpis osebe:

Datum:

## **PRILOGA 2: INDIVIDUALNA IZJAVA O BOLEZENSKIH ZNAKIH**

Ime in priimek:

Naslov bivališča:

Delovno mesto:

Opis bolezenskih znakov:

Bolezniški znak :	DA	NE	Datum pojava:
-------------------	----	----	---------------

Bruhanje

Driska

Zlatenica

Gnojne spremembe

na koži, ob nohtih

Očesni ječmen

Gnojne rane

Izcedek iz oči, ušes, nosu

Bivanje v tujini

Driska in/ali bruhanje v družini

Če ste na katerikoli vprašanje odgovorili z DA, prosimo, da svoje težave dodatno obrazložite:

---

Potrjujem, da so odgovori na vprašanja ter dodatne informacije resnični.

Podpis osebe:

Datum:

Napoten na zdravniški pregled      DA                      NE

Podpis nosilca živilske dejavnosti oziroma odgovorne osebe:

Datum:

### **PRILOGA 3: POTRDILO O PREGLEDU OSEBE, KI PRI DELU PRIHAJA V STIK Z ŽIVILI\***

Potrdilo o pregledu osebe, ki je opravljen po Pravilniku o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu v proizvodnji in prometu z živili prihajajo v stik z živili:

Na podlagi opravljenega pregleda, je bilo ugotovljeno, da

(ime in priimek) \_\_\_\_\_, ki je zaposlen-a

pri (nosilec živilske dejavnosti) \_\_\_\_\_,

na delovnem mestu \_\_\_\_\_

-izpolnjuje pogoje za delo z živili

-izpolnjuje pogoje za delo z živili z omejitvijo:

-ne izpolnjuje pogojev za delo z živili, zaradi:

Predlagani ukrepi:

---

---

---

---

Kraj in datum izdaje:

Naziv pooblaščenega javnega zdravstvenega zavoda, ki je potrdilo izdal:

\_\_\_\_\_  
žig in podpis zdravnika

\*Izpolni se v dveh izvodih (za nosilca živilske dejavnosti in za izvajalca pregleda).

**PRILOGA 4: EVIDENCA O UPORABI FITOFARMACEVSTKIH SREDSTEV**

## Priloga I

**Evidenca o uporabi fitofarmaceutskih sredstev**

Izvajalec tretiranja – uporabnik (ime in priimek): \_\_\_\_\_

Imetnik rastlin, rastlinskih proizvodov ali tretiranih površin: \_\_\_\_\_

Ime in številka parcele/objekta in tretirana površina v m<sup>2</sup>: \_\_\_\_\_- če je na isti parceli več kultur, navesti površino v m<sup>2</sup> za vsako kulturo: \_\_\_\_\_

Datum spravila pridelka (po kulturah, če jih je več): \_\_\_\_\_

1	2	3	4	5	6	7	8
Zap. št. tretiranja	Datum in ura tretiranja	Kultura	Opis razvojne faze tretirane rastline (vegetacija)	Namen tretiranja (bolezni, škodljivci, pleveli)	Trgovsko ime sredstva (v primeru mešanja FFS naštetih vsa FFS)	Uporaba škropilne mešanice na površino (Odmerek FFS na liter vode na dejansko površino parcele v m <sup>2</sup> )	Opombe
1							
2							
3							
4							
5							
6							

**PRILOGA 5: EVIDENCA UPORABE ČISTILA**

VRSTA ČISTILA:	NAMEN UPORABE ČISTILA:	DATUM ZAMENJAVE ČISTILA:





**B) PODATKI O PRODANIH IN DOBAVLJENIH KOLIČINAH VINA IN DRUGIH PROIZVODOV IZ GROZDJA IN VINA**

DATUM PRODAJE OZ. NAKUPA	ŠT. PRIDELKA IZ REGISTRA	VRSTA PRIDELKA (ŠIFRANT)	SORTA (IZ ŠIFRANTA)	PRODANA KOLIČINA (L)	DOBAVLJENA KOLIČINA (L)	ŠT. SPREMNEGA DOKUMENTA	PODATEK O KUPCU OZ. PRODAJALCU - DOBAVITELJU, (PREVERIL SEM EVIDENCO UPORABE FFS)

**ŠIFRANT SORT VINSKE TRTE (uporaba šifranta ni obvezna, je le v pomoč):**

ŠIFRA	SORTA	ŠIFRA	SORTA
1	BARBERA	30	RANFOL
2	BELA ŽLAHTNINA	31	RANINA
3	BELI PINOT	32	RDEČA ŽLAHTNINA
4	CABERNET FRANC	33	REBULA
5	CABERNET SAUVIGNON	34	REFOŠK
6	CHARDONNAY	35	RENSKI RIZLING
7	CIPRO	36	RIZVANEC
8	ZELENI SAUVIGNON	37	RUMENI MUŠKAT
9	GAMAY	38	RUMENI PLAVEC
10	GLERA	39	SAUVIGNON
11	KERNER	40	SCHEUREBE
12	KLARNICA	41	SEMILLON
13	KRALJEVINA	42	SIVI PINOT
14	LAŠKI RIZLING	43	SYRAH
15	MALOČRN	44	ŠENTLOVRENKA
16	MALVAZIJA	45	ŠIPON
17	MERLOT	46	TRAMINEC
18	MODRA FRANKINJA	47	DIŠEČI TRAMINEC
19	MODRI PINOT	48	VERDUC
20	MUŠKAT OTTONEL	49	VITOVSKA GRGANJA
21	NEUBURGER	59	VRTOVKA
22	PERGOLIN	51	ZELEN
23	PIKOLIT	52	ZELENI SILVANEK
24	PINELA	53	ZWEIGELT
25	PLANINKA	54	ŽAMETOVKA
26	POKALCA	55	MEŠANO BELO
27	POLJŠAKICA	56	MEŠANO RDEČE
28	PORTUGALKA	57	MEŠANO BELO IN RDEČE
29	PROSECCO		DRUGO

**ŠIFRANT VRST PRIDELKOV (uporaba šifranta ni obvezna, je le v pomoč):**

ŠIFRA	VRSTA PRIDELKA
M	Mošt
V	Vino
ZGM	Zgoščen grozdni mošt
RTK	Rektificiran zgoščen grozdni mošt
PEN	Peneče vino
GP	Gazirano peneče vino
BIS	Biser vino
GB	Gazirano biser vino
LIK	Likersko vino
GS	Grozdni sok
ZGS	Zgoščen grozdni sok
	Drugo (navesti)

**C) PODATKI O IZVEDENIH POSTOPKIH NA VINU IN DRUGIH PROIZVODIH IZ GROZDJJA IN VINA**

DATUM POSTOPKA	VRSTA POSTOPKA (ŠIFRA)	ŠT. PRIDELKA IZ REGISTRA	OZNAKA POSODE V KATERI JE BIL PRIDELEK PRED POSTOPKOM	KOLIČINA PRIDELKA, NA KATEREM SE JE IZVAJAL POSTOPEK (L)	OZNAKA POSODE, V KATERI JE PRIDELEK POSTOPKU	KOLIČINA PRIDELKA POSTOPKU (L)	VRSTA UPORABLJENEGA PROIZVODA	KOLIČINA UPORABLJENEGA PROIZVODA (L ALI KG)	ŠT. STEKLENIC IN VOLUMEN	OPOMBA

**ŠIFRANT VRST POSTOPKOV (uporaba šifranta ni obvezna, je le v pomoč)**

OBOG = obogatitev,

DOKI = dokisanje,

RAZK = razkis,

SLAJ = slajenje,

MEŠA = mešanje,

STEK = stekleničenje,

DEST = destilacija,

PPEN = pridelava penečega vina,

PGAP = pridelava gaziranega penečega vina,

PBIS = pridelava biser vina,

PGAB = pridelava gaziranega biser vina,

PLIK = pridelava likerskega vina,

PZGM = pridelava zgoščenega grozdnega mošta,

PRTK = pridelava rektificiranega zgoščenega grozdnega mošta,

OGLJ = obdelava z enološkim ogljem,

ODES = ojačanje vina z destilatом,

PRED = predelavo v proizvod druge kategorije (navesti v kateri proizvod),

ELEK = obdelava z elektrodializo,

drugi postopki – navesti postopek.

**ŠIFRANT PROIZVODOV, KI SE UPORABLJAJO PRI DONEGOVANJU VINA IN DRUGIH PROIZVODOV IZ GROZDJA IN VINA (uporaba šifranta ni obvezna, je le v pomoč)**

ŠIFRA	VRSTA PROIZVODA
SAH	Saharoza
ZGM	Zgoščen grozdni mošt
RTK	Rektificiran zgoščen grozdni mošt
VKI	Vinska kislina (za dokisanje)
RAZ	Sredstvo za razkis
ŽGA	Žganja iz vina

**D) PODATKI O PRODANIH, UPORABLJENIH IN DOBAVLJENIH KOLIČINAH PROIZVODOV, KI SE UPORABLJAJO PRI DONEGOVANJU VINA IN DRUGIH PROIZVODOV IZ GROZDJA IN VINA**

DATUM PRODAJE, UPORABE OZ. NAKUPA	VRSTA PROIZVODA (ŠIFRANT)	ŠT. PROIZVODA IZ REGISTRA (ZA ZGM IN RTK)	PRODANA KOLIČINA (L ALI KG)	UPORABLJENA KOLIČINA (L ALI KG)	DOBAVLJENA KOLIČINA (L ALI KG)	ŠT. SPREMNEGA DOKUMENTA (ZA ZGM ALI RTK)	PODATEK O KUPCU OZ. PRODAJALCU

**PRILOGA 7: EVIDENCA O USPOSABLJANJU**

Oseba, ki se usposablja:	Datum:	Vsebina:	Kdo je podal vsebine:

## LITERATURA

- Angelova V., Ivanov A., Braikov D., Ivanov K., 1999. Heavy metal (Pb, Cu, Zn and Cd) content in wine produced from grape cultivar Mavrud, grown in an industrially polluted region. *Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin* 33 (3) 119-131.
- Flori P., Frabboni B., Cesari A. 2000. Pesticide decay models in wine – making process and wine storage. *Italian Journal of Food Science* 12 (3) 279- 289.
- Medina B., Augagneur S., Barbaste M., Grousset F.E., Buat-Menard P. 2000. Influence of atmospheric pollution on the lead content of Wines. *Food Additives and Contaminants* 17 (6) 435-445.
- Navarro S., Oliva J., Barba A., Navarro G., Garcia M.A., Zamorano M. 2000. Evolution of chlorpyrifos, fenarimol, metalaxyl, penconazole and grapes. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 48 (8) 3537-3541.