



FÖRENINGEN SVENSKT VIN

Branschriktlinjer för vinproduktion i Sverige



Branschriktlinjer vinproduktion i Sverige

Inledning	sid 2
Rutiner vid egen odling	sid 3
Starta ett vineri	sid 4
Produktion	sid 7
HACCP; egenkontroll, spårbarhet, journalföring	sid 10
EU-regler för zon A, lagstiftning	sid 13
Litteratur och referenser	sid 14

Inledning

Det har tidigare funnits branschriktlinjer för vinodling framtagen på 00-talet av Lauri Pappinen. De behöver göras om samtidigt som den svenska vinbranschen har växt ordentligt sedan dess.

Därför har Föreningen Svenskt Vin beslutat att ta fram nya branschriktlinjer för vinproduktion i Sverige.

Branschriktlinjerna är tänkta som ett stöd till företagarna och kommer att finnas tillgängliga för alla på föreningens hemsida, på Livsmedelsverkets hemsida samt EU-kommissionens förteckning över nationella riktlinjer. Riktlinjerna måste uppfylla lagens krav men man kan ställa högre krav än livsmedelslagstiftningen ställer. Det måste i så fall framgå vad som är lagkrav och vad som är branschens rekommendationer.

Det är inte obligatoriskt att följa dessa riktlinjer om man är medlem i Föreningen Svenskt Vin eller ett fristående vineri utan det är endast en rekommendation om hur man bör göra.

Vinproducenter som inte följer branschriktlinjerna måste visa Livsmedelsverket att man uppfyller kraven på säkra livsmedel och att de uppfyller EU:s regler för vinproduktion.

Riktlinjerna kan användas på flera sätt. Om du är ny vinproducent kan de snabbt ge dig en bild av vad som krävs av dig som livsmedelsproducent.

Som redan etablerad vinproducent kan den användas som ett komplement till det redan framtagna egenkontrollprogrammet.

Målgrupp och syfte

Målgruppen för de här branschriktlinjerna är vinproducenter i Sverige med i huvudsak hantverksmässiga framställningsmetoder. Syftet är att vara till hjälp med att uppfylla de krav som ställs på företagen enligt livsmedelslagstiftningen och regler för vinproduktion inom EU. Riktlinjerna ska även kunna vara till hjälp för myndigheten som utför kontroller och för att få en samsyn på branschen och en nationellt likvärdig bedömning av vinerierna.

Ansvarig för innehållet

Branschorganisationen Föreningen Svenskt Vin är ansvarig för innehållet. Riktlinjerna är framtagna av Anders och Brita Norberg samt Judith Melin. Riktlinjerna har framtagits i samråd med Livsmedelsverket som Branschriktlinje för vinproduktion i Sverige. De följer de krav som Livsmedelsverket ställer på nationella Branschriktlinjer. Ansvarig för uppdatering av riktlinjerna är Föreningen Svenskt Vin. Uppdatering ska ske minst vart annat år.

Odling

Det är viktigt att känna till och följa de regler som finns beträffande användning av växtskyddsmedel. För att använda växtskyddsmedel klass 1L-2L behöver man genomgå Länsstyrelsens utbildning för att använda växtskyddsmedel. Observera att Kumulus DF är klass 3. Det är viktigt att följa leverantörens och Kemikalieinspektionens anvisningar för användning av medlet och de karenstider som finns angivna.

Godkända växtskyddsmedel att använda i vinodling i Sverige är:

- Aliette 80 SW, klass 2L, mot peronospora, karenstid 35 dagar
- Candit , klass 2L mot mjöldagg, karenstid 42 dagar
- VitiSan, klass 2L mot mjöldagg, ingen karenstid angiven. Får användas i ekologisk odling
- Kumulus DF, klass 3, har ingen karenstid, men det är rekommenderat i Tyskland att inte spruta 56 dagar innan skörd för att inte få problem under fermenteringen och Böchser.
- Teldor WG 50, klass 2L mot gråmögel, karenstid 21 dagar

Ytterligare information finns på

Jordbruksverket:

<https://www2.jordbruksverket.se/download/18.159daf55161603afafdc6fb3/1517854243620/ovr70v3.pdf>



Starta en vinproduktion

När man är livsmedelsföretagare och ansvarar för produktion av vin har man vissa skyldigheter enligt livsmedelslagstiftningen. Bland annat måste man tillse att livsmedlen uppfyller lagstiftningens krav i alla steg i produktions- och distributionskedjan. Man måste uppfylla krav på redlighet och spårbarhet. Informera och samarbeta med kontrollmyndigheten. Informera konsumenter samt dra tillbaka produkter när så behövs.

Anmälan, registrering, godkännande och kontroller av statliga myndigheter

Innan verksamheten startas måste företagaren anmäla att verksamheten ska registreras hos kontrollmyndigheten. 2021 är kontrollmyndigheten Livsmedelsverket. Man måste också anmäla och registrera sin primärproduktion (vinodlingen) hos Länsstyrelsen

Efter som det handlar om alkoholproduktion måste man även ha kontakt med Skatteverket för att bli godkänd upplagshavare av skattelager.

Livsmedelsverket tar ut en avgift för registrering samt avgifter för den årliga livsmedelskontrollen. Kontrollavgifterna varierar beroende på verksamhetens omfattning samt riskklassificering. Det finns mer information på Livsmedelsverkets hemsida om detta. Efter kontrollen skickar Livsmedelsverket en kontrollrapport, samt vid avvikelser även ett beslut om åtgärder. Vid ringa avvikelser fattas dock inte beslut utan de följs upp vid en senare planerad kontroll.

Besöken är protokollförda och en kontrollrapport skickas efteråt med ev. åtgärder som måste utföras.

Kommunala myndigheter

Innan bygge eller ombyggnad påbörjas bör man ha kontakt med sin lokala stadsbyggnadsenhet för att stämma av vilka regler som gäller och vilka dokumentationskrav de har. Följande är exempel på vad man måste tänka på:

- Ev. Handikappsanpassning
- Brandsäkerhet
- Regler för ev. besökslokal, parkering för besökande mm

Egen brunn

Om vineriet har egen brunn för vattenförsörjningen måste det också registreras hos kontrollmyndigheten som i de flesta fall är kommunen. Myndigheten tar även ut avgift för dricksvattenanläggningar. Ett förslag på undersökningsprogram som uppfyller kraven i dricksvattenföreskrifterna ska upprättas.

Anläggningens lokaler

Oberoende om det är en ny lokal eller en gammal lokal, så ställer livsmedelslagstiftningen krav på hur en lokal ska vara utformad där livsmedel produceras. Kraven är flexibla, men det är vissa saker att tänka på för att lokalen ska bli godkänd för livsmedelsproduktion.

Utformning

Golv, väggar och tak ska tåla att rengöras och desinficeras. Det är lämpligt med ljusa släta ytor som går att hålla rent lättare. Ojämnheter gör att bakterier får lättare fäste. Lokalerna ska vara ändamålsenliga och lättstädade. Placering av utrustning har också betydelse för hur lättstädade lokalerna är.

Flöde

Det är viktigt att ha tänkt igenom flödet i och i anslutning till lokalen så att man inte gör olika saker samtidigt i samma del av lokalen. Det är därför viktigt att man tänker igenom och riskbedömer hur avstjälkning, krossning och pressning genomförs utan risk för kontamination av t ex jord etc. Intag av must och/eller druvor ska ske genom separat ingång skild från personalingången.

Olika moment med olika hygieniska risker kan utföras i samma del av lokalen, men vid olika tidpunkter. Bara man har sett till att rengöra mellan momenten.

Ju svårare det är att rengöra lokalen desto tydligare rengöringsinstruktioner behövs det.

Ventilation

Det är mycket viktigt att det finns bra med ventilation och att den är utformad och anpassad till vinproduktion. Vid vinframställning bildas stora mängder CO₂ som är dödlig gas redan vid låga koncentrationer. Koldioxiden är tyngre än luft och därför måste utsuget sitta nära golvet.

Avlopp

Avloppen måste vara så utformade att det inte kan ske en kontaminering från dem till livsmedlen och att de har tillräcklig kapacitet vid full produktion.

Belysning

Belysningen i lokalerna ska vara god och det rekommenderas att de är utformade på ett sådant sätt att de är lätta att rengöra och att det inte kan falla ner delar eller glas i livsmedlen.

Rengörning

Det ska finnas rengöringsrutiner. Det är lämpligt är att inför varje moment alltid börja med en rengöring men efter varje avslutad process även avsluta med en rengöring.

För städning av lokal samt utrymmen skall det finnas instruktioner samt rutiner.

Det bör finnas en städansvarig som kontrollerar städningen.

Städutrustning

Utrustning för daglig städning i produktionen ska förvaras i produktionslokalerna på angivna platser på ett sådant sätt att de kan torka. Övrig städutrustning bör förvaras i ett separat städförråd på ett sådant sätt att de kan torka.

Rengöringsmedel

Rengöringsmedel ska förvaras åtskilda från livsmedel och insatsvaror så att inte det kan ske någon förväxling.

Skadedjur

Produktionslokalen behöver utrustas med skydd mot skadedjur.

Rutiner skall finnas för att förebygga och vid förekomst bekämpa skadedjur. Portar, dörrar ventilationskanaler måste beaktas. Gifter får inte användas i förebyggande syfte i lokal där vinet hanteras eller lagras. Tamdjur får ej vistas inom anläggningen.

En plan över var indikatorer eller fällor för t ex möss, råttor och insekter ska placeras ska finnas. I rutinen ska ingå hur och när fällorna ska kontrolleras.

En insektsfälla är viktig för att hålla alla flygfän borta och man behöver även ha åtgärder mot råttor och möss.



Produktionsutrustning

Utrustning som används i de olika momenten inom vinproduktion måste vara godkända för att använda vid livsmedelsproduktion och uppfylla lagstiftningen om material i kontakt med livsmedel. Extra viktigt är det med alla delar som kommer i kontakt med must eller vin är testade och godkända för det. Alla plastdetaljer, så som slangar, plaströr etc. måste vara testade och godkända för livsmedelsproduktion och producenten behöver ha dokumentation på detta, s.k. DOC (Document of Compliance).

All utrustning måste rengöras efter användning. Den behöver också rengöras och desinficeras innan användning. Avstjälkare/krossare brukar vara extra svåra att rengöra och behöver extra uppmärksamhet och kontroll. Utrustningen bör löpande kontrolleras och underhållas.

Uppackning av leveranser

Leveranser som kommer i ytteremballage bör om möjligt packas upp utanför produktionslokalerna eller på en avskild plats som kan rengöras för att undvika kontaminering av produktionslokalerna.

Personal

Omklädning personal

Det måste finnas ett utrymme avskilt från produktionslokalerna där personalen kan byta från privata kläder till arbetskläder. Om det finns toalett får inte ventilationen vara utformad så att ventilationsluften kan komma in i produktionslokalen. När man söker bygglov för verksamheten bör man ha stämt av med kommunen vilka krav som ställs på toalett och dess utformning.

Arbetskläder

Personalen ska bära lämpliga, rena och när det är nödvändigt skyddande kläder inom produktionslokalerna.

Handtvätt

I lokalerna ska det finnas möjlighet till handtvätt med tvål och varmt vatten samt lämplig torkutrustning. Det är inte nödvändigt med separat handtvättställ.

Utbildning

Personal som arbetar i vineriet ska ha tillräcklig kunskap i livsmedelshygien och HACCP som står i proportion med arbetsuppgifterna.

Avfall

Rutiner för hantering av allt avfall i anläggningen ska finnas.

Produktion

Mottagning av druvor

Druvsort ska kunna verifieras med plantpass eller okulär besiktning. Endast sorter godkända av EU får användas vid framställning av vin för kommersiella ändamål.

Druvor som inte kommer från egen odling ska transporteras i livsmedelsgodkända kärl och karenstider ska kunna verifieras med sprutjournal med datum vind och använt preparat ska varit dokumenterat. Man måste kontrollera att sista karen datum har passerats. På följesedel ska det finnas dokumenterat sort, antal kg och karenstid som ska vara undertecknat av ansvarig.

Berikning/ökning av sockerhalt samt justering av syrahalt

Sockerhalten i musten får ökas i Zon A (som Sverige ingår i) för att nå en alkoholhalt 11,5% för vitt och rosévin och 12% för rött vin, men med max 3 %-enheter. Vid 85 Oechsle motsvarar sockerhalten potentiellt 11,5% alkohol och vid 89 Oechsle 12,0% alkohol. Den slutliga alkoholhalten får ej överstiga 11,5 % resp. 12 % Vissa dåliga årgångar kan EU medge en dispens med ytterligare 0,5 % efter ansökan från Livsmedelsverket. Avsyrring av must är obegränsad, men på färdigt vin får man reducera med max 1 g/l. T.ex. från 8 – 7 g/l.

Både Chaptalisering (ökning av sockerhalten) och avsyrring måste anmälas till Livsmedelsverket. För höjning av sockerhalten ska anmälan göras senast 48 timmar innan den påbörjas. Anmälan om avsyrring kan lämnas in senast två dagar efter att processen påbörjats. Anmälningarna ska innehålla:

- Namn och adress på anmälaren
- Plats där processen ska genomföras

- Dag och klockslag när processen avser att startas
- Beteckning på den produkt processen avser
- Beteckning på den metod som ska användas samt vilken produkt som används

Det är tillåtet att lämna in anmälan för flera processer för en bestämd period om man för in i journalen vilken tidpunkt processen genomförts. Om man lämnar in en anmälan för flera processer och det i anmälan inte framgår när man påbörjar respektive process ska det skrivas in i produktionsjournalen.

Sänkning av syrahalt sker naturligt under druvans mognad men man kan också:

- Använda specifika jästsorter som sänker syranivån under fermenteringen
- Kemisk reduktion, t ex kalk, dubbelsaltmetoden eller kalinat
- Fysisk reduktion, vinet kyls ner eller lagras vid låg temperatur (köldstabilisering) innan buteljering

Direkta metoder för att öka totalsyran:

- Partiell eller total skörd före optimalmognad
- Blandning av must med lägre syrahalt med must som har högre syrahalt
- Användning av specifik jäst

Begränsningar och villkor för sötning av vin

Sötning av vin är endast tillåtet med hjälp av en eller flera av följande produkter:

- a) Druvmust.
- b) Koncentrerad druvmust.
- c) Renad koncentrerad druvmust.

Vinets totala alkoholhalt får inte höjas med mer än 4 volymprocent, dvs. man kan öka sockerhalten i motsvarande mån (68 g).

Tillåten total mängd svavel(SO₂) i ett vin

- Vitt vin och rosévin med max restsötma 5 g/liter max 200 mg/liter
- Vitt vin och rosévin med restsötma mer än 5 g/liter max 250 mg/liter
- Röttvin med max restsötma 5g/liter max 150 mg/liter
- Röttvin med restsötma mer än 5g/liter max 200 mg/liter

Spårbarhet

Dokumenterad spårbarhet både framåt och bakåt är nödvändigt för att kunna spåra ev. källor till skadliga eller otjänliga livsmedel och för att skydda konsumenterna. Allt som används för produktionen, förpackningar, produktionshjälpmedel och tillsatsvaror måste kunna kopplas till respektive batch och kunna spåras tillbaka till källan. Det måste också dokumenteras skriftligt. Lämpligt är att föra en journal per produkt med batch nr och uppgift om leverantören.

Se mer i Livsmedelsverkets publikation Spårbarhet för livsmedelsföretagare <https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/pr-oduktion-handel-kontroll/foretag-starta-avveckla/starta-foretag/lagstiftningen---en-introduktion/sparbarhet---information-till-livsmedelsforetagare.pdf>

Buteljering

Det finns regler om hur mycket volymen får avvika från vad som anges på en vara. Detta finns reglerat i STAFS 2017:1.

Det faktiska innehållet hos en förpackning ska mätas eller kontrolleras efter volym och det finns två alternativ för den kontrollen.

1. Mätning av det faktiska innehållet. Detta innebär manuell bestämning av volymen i varje enskild förpackning och då är inga negativa avvikelser tillåtna
2. Kontroll av det faktiska innehållet. Detta innebär bestämning av volymen av varor i ett definierat parti med hjälp av ett dokumenterat system för stickprovskontroll. Då är viss negativ avvikelse från angiven volym tillåten. (se tabellen). Exempel på stickprovskontroll (referensmetod) och tabell över tillåtna negativa avvikelser finns i STAFS 2017:1.

Tillåten negativ avvikelse från nominell volym:

- | | |
|-----------------|--------|
| • 50-100 ml | 4,5 ml |
| • 100-200 ml | 4,5 % |
| • 200-300 ml | 9 ml |
| • 300-500 ml | 3 % |
| • 500-1000 ml | 15 ml |
| • 1000-10000 ml | 1,5% |

Värdet på den tillåtna negativa avvikelsen, som anges i procent i tabellen skal omräknas till volymenheter, som avrundas uppåt eller nedåt till millimeter.

Märkning av produkter

Det finns regler inom EU hur produkterna ska märkas för att det ska vara tydligt för konsumenterna. Den obligatoriska märkningen ska anges inom samma synfält på behållaren med tydliga läsbara, outplånliga bokstäver som är urskiljningsbara från övriga uppgifter. Detta betyder inte att allt måste anges på framsidans etikett utan kan även anges på baksidan. Se exempel.

Uppgift om partiets nummer och allergener får anges utanför detta synfält.

Se vidare i Livsmedelsverkets publikation:

Information till livsmedelsföretagare tillverkning och märkning:

<https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/pr-oduktion-handel-kontroll/produktion-livsmedel/alkohol/alkoholhaltiga-drycker-tillverkning-markning.pdf>

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/TXT/PDF/?uri=CELEX:32019R0033&from=SV>

Obligatorisk märkning

Alkoholhalt ska anges i volymprocent och texten vara minst 1,2 mm hög.

Nominell volym på varje förpackning i liter, centiliter eller milliliter ska anges i siffror som är minst

- Minst 2 mm höga om volymen inte överstiger 5 cl
- Minst 3 mm höga om volymen är 5 cl till 20 cl
- Minst 4 mm höga om volymen är 20 cl till 100 cl

- Minst 5 mm höga om volymen överstiger 100 cl

Följande uppgifter är obligatoriska:

- Ursprung/härkomst; tex Vin från Sverige.
- Beteckning/kategori; tex vitt vin
- Nominell volym
- Verklig alkoholhalt. Avvikelse max 0,5 volymprocentenheter från analys.
- Uppgift om tappningsföretaget och för mousserande vin uppgift om producent.
- För mousserande vin uppgift om sockerhalt och varupartiets identifikationsmärkning och partiets löpnummer
- Märkning med ingredienser som kan orsaka allergi eller intolerans

Exempel framsida:



Frivillig märkning

- Sockerhalt
- Årgång och druvsort (efter ansökan hos Livsmedelsverket)
- Uttryck som avser vissa produktionsmetoder
- Produkttyp
- En särskild färg (t ex orangevin)

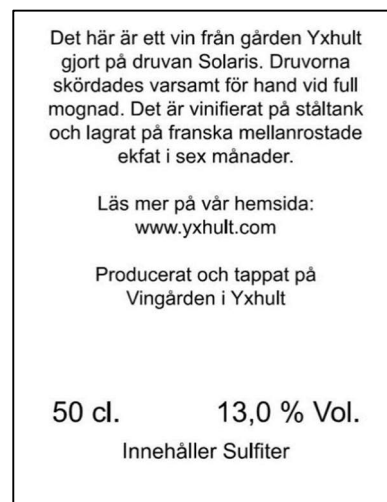
Årgång och druvsort får anges efter godkännande av Livsmedelsverket.

e-märkning

Att e-märka en färdigförpackning är frivilligt. Det betyder att en tillverkare kan välja att tillhandahålla varor med eller utan e-

märkning. De krav som avser innehållets mängd är detsamma för båda kategorierna varor. e-märket är en typ av certifiering och utgör en garanti för att förpackningen uppfyller vad gäller mängd och märkning. Men för att få använda e-märket måste en förpackare låta ett ackrediterat certifieringsorgan kontrollera produktionen. Certifieringsorganet ska godkänna det system som förpackaren har för att själv kontrollera att alla e-märkta varor uppfyller kraven i föreskrifterna.

Exempel på baksida:



Journal

Föreningen rekommenderar att man för en journal både i vingården och i vineriet. I journalen bör man notera alla viktiga händelser. Du bör också föra en sprutjournal (alt. inkludera den i vingårdsjournalen.) I sprutjournalen ska man notera vad man sprutat med, mängd, vindstyrka och vindriktning. Observera att man behöver genomgå Länsstyrelsens utbildning för att få ett användningstillstånd för växtskyddsmedel.

I vineriet bör man föra en journal per tillverkad produkt med notering av varje åtgärd med datum och tidpunkt inklusive alla processhjälpmedel och tillsatser. Det är också lämpligt att koppla noteringarna till spårbarheten.

Egenkontroll och HACCP

Alla som bedriver kommersiell vinproduktion måste ha någon form av egenkontroll. Egenkontrollen består av två delar, grundläggande hygienregler samt riskanalys med HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). I bilaga 1 och 2 finns exempel på hur egenkontrollen kan se ut. Du rekommenderas att skapa rutiner kring hygienregler och riskanalys inom de olika områdena inom vinproduktionen. Det kan inte nog betonas hur viktigt det är med bra hygien och noga kontroller för att nå ett bra resultat.

Det finns inget krav på att egenkontrollen måste vara dokumenterad. Men föreningen rekommenderar att ha nedskrivna rutiner och instruktioner och är man flera som arbetar i verksamheten eller om vissa moment görs sällan. På svenska betyder HACCP, riskanalys och kritiska styrpunkter. Det är en metod att säkerställa att man har gått igenom alla eventuella faror (mikrobiologiska, kemiska, fysikaliska och allergena) i alla steg i produktionen från inköp och inleverans av druvor till leverans av färdiga produkter.

Grundförutsättningar i egenkontrollen utgörs av rutiner för:

- Underhåll
- Utbildning
- Personlig hygien
- Rengöring
- Skadedjursbekämpning
- Temperatur
- Vattenkontroll
- Inköp och varumottagning
- Spårbarhet
- Märkning

Företags- och Verksamhetsbeskrivning

HACCP:en bör inledas med en verksamhetsbeskrivning. Beskriv företaget, HACCP-teamet och vilka produkter som tillverkas.

Också lämpligt att beskriva hur odlingen

bedrivs och sköts, t ex vilka växtskyddsmedel som används eller inga.

Därefter är det lämpligt att beskriva produktionen med flödesscheman för de olika produkterna. Glöm ej tappning och märkning.

Nästa punkt blir att beskriva sin faroanalys och vilka kritiska styrpunkter (CCP) som finns i verksamheten och hur de ska åtgärdas.

Det ska också finnas med hur man hanterar avvikelser, t ex kundklagomål eller överskridna kontrollvärden.

Man bör också beskriva riktlinjer för hygien samt rengöring av lokaler och utrustning.

Det är också lämpligt att lista personalens utbildningar inkl. dokumentation av utbildningarna.

De sju stegen i HACCP

1. Genomför en riskanalys genom att:
 - a. Bilda en HACCP-grupp
 - b. Beskriv produkten
 - c. Hur används produkten
 - d. Konstruera ett flödesschema
 - e. Kontrollera att flödesschemat stämmer med verkligheten
 - f. Lista och värdera hälsofaror
 - g. Ta fram effektiva förebyggande åtgärder
2. Identifiera kritiska styrpunkter (CCP)
Använd beslutsträdet i varje tillverkningssteg för att identifiera CCP:n
3. Bestäm kritiska gränsvärden för varje CCP
Ett kritiskt gränsvärde är ett mätbart värde som visar om en angiven kontrollåtgärd för en CCP fungerar så att hälsofaran elimineras eller minskas
4. Övervaka de kritiska styrpunkterna
Beskriv de metoder som används för att upptäcka avvikelser från uppsatta gränsvärden
5. Vidta korrigerande åtgärder när gränsvärdena inte uppfylls. En Handlingsplan för vad som ska göras i händelse att ett gränsvärde överskrids

6. Registrera och dokumentera allt i en HACCP-plan.
Dokumentera HACCP-planen och avvikelser
7. Verifiera att systemet fungerar som det är tänkt En kontroll och verifiering bör göras regelbundet. En årlig kontroll och uppdatering rekommenderas.

Exempel på faroanalys för vinproduktion

Så här kan man göra för att ta fram kriterier för att göra en kritisk styrpunkt; CCP görs för fall i de röda och gula fälten med undantag för de fall som det går att eliminera faran i ett senare steg. En kritisk styrpunkt är en del i tillverkningsprocessen där misstag eller fel kan uppkomma som påverkar slutprodukten (hälsa, kvalitet)

F R E K V E N S	4	5	6	7	8
	3	4	5	6	7
	2	3	4	5	6
	1	2	3	4	5
		1	2	3	4
ALLVARLIGHETSGRAD					

Bedömningar som ligger inom det röda fältet ska anges som kritiska styrpunkter. De som hamnar i det gula fältet bör man vara extra observant på.

Exempel på hur diagrammet kan användas:

Ett moment som görs ofta, bedöms till frekvens 4 och allvarlighetsgraden bedöms till 3 innebärande att totala bedömningen är 7, dvs. en kritisk styrpunkt.

Exempel på FARO-analys på en vingård

HACCP		Framtagen av:			Fastställd av:		Utgåva:	
Processsteg	Hälsosfara	Effekt	Allvarlighetsgrad	Frekvens	Total bedömningsrisk	Förebyggande åtgärd	Ansvarig/anm/hänvisning	CCP
CCP1 Skörd	Mögel	Dåliga druvor	3	1	3	Sortering & rensning	Skördepersonal & vinmakare	Ja
Maceration	Nej		1	1	2		Vinmakare	nej
Pressning	Nej		1	1	2		Vinmakare	nej
Sedimentering	Nej						Vinmakare	nej
CCP2 Omdragning	Ja	smutsiga slangar	2	3	5	Torka slangar hängande. Kör igenom svavelvatten.	Vinmakare	Ja
Fermentering	Nej		1	1	2		Vinmakare	Nej
CCP3 Filtrering	Ja	smutsiga slangar	2	3	5	Torka slangar hängande. Kör igenom svavelvatten.	Vinmakare	Ja
CCP4 Buteljering	Ja	glaskross	2	6	8	Nogranna instruktioner vad göra om det händer	Buteljeringsansvarig	Ja

Exempel på åtgärdsplan

Processsteg	Identifierad fara	Åtgärd vid avvikelse
CCP1 Skörd	Mögel druvor	sortera om batchen dokumentera avvikelserna
CCP2 Omdragning	smutsiga slangar	rengör och svavla och dokumentera avvikelserna
CCP3 Filtrering	smutsiga slangar	rengör och svavla och dokumentera avvikelserna
CCP4 Buteljering	smutsiga slangar	rengör och svavla och dokumentera avvikelserna
CCP4 Buteljering	glaskross	Ropa glas Stoppa all produktion Identifiera var glas finns ta bort glas och öppna buteljer som kan ha blivit kontaminerade. Dokumentera avvikelse

Lagar förordningar

Det finns ett antal lagar och förordningar att förhålla sig till som livsmedelsproducent:

1. EU-förordningar som antagits av Europeiska unionens råd och EUparlamentet som gäller som svensk lag
 - Kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/934 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 vad gäller vinodlingsområden där alkoholhalten får höjas, tillåtna oenologiska metoder och restriktioner som är tillämpliga på framställning och bevarande av vinprodukter, lägsta alkoholhalt för biprodukter och bortskaffande av dessa samt offentliggörande av OIV-akter
 - **Kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33** av den 17 oktober 2018 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 vad gäller ansökningar om skydd av ursprungsbeteckningar, geografiska beteckningar och traditionella uttryck inom vinsektorn, invändningsförfarandet, begränsningar i fråga om användning, ändringar av produktspecifikationer, avregistrering av skydd samt märkning och presentation
 - **Kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/935** av den 16 april 2019 om tillämpningsföreskrifter för Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 vad gäller analysmetoder för bestämning av vinprodukters fysiska, kemiska och organoleptiska egenskaper samt anmälningar om medlemsstaternas beslut om höjning av den naturliga alkoholhalten
 - **Kommissionens delegerade förordning 2018/273** av den 11 december 2017 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 vad gäller ordningen för tillstånd för plantering av vinstockar, vinodlingsregistret, följedokument och certifiering, register över mottagna och avsända leveranser, obligatoriska deklarationer, anmälningar och offentliggörande av anmäld information, komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1306/2013 vad gäller relevanta kontroller och sanktioner, ändring av kommissionens förordningar (EG) nr 555/2008, (EG) nr 606/2009 och (EG) nr 607/2009 och om upphävande av kommissionens förordning (EG) nr 436/2009 och kommissionens delegerade förordning (EU) 2015/560
 - **Kommissionens delegerade förordning 2019/34** av den 17 oktober 2018 om tillämpningsföreskrifter för Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 vad gäller ansökningar om skydd av ursprungsbeteckningar, geografiska beteckningar och traditionella uttryck inom vinsektorn, invändningsförfarandet, ändringar av produktspecifikationer, registret över skyddade namn, avregistrering av skydd och användning av symboler samt för Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1306/2013 vad gäller ett lämpligt system med kontroller
 - Förordning (EG) 178/2002 om allmänna principer för livsmedelslagstiftning
 - Förordning (EG) 852/2004 om livsmedelshygien
 - Förordning (EG) 1935/2004 om material avsedda att komma i kontakt med livsmedel
 - Förordning (EU) 834/2007 och 889/2008 om ekologisk produktion
 - Förordning (EU) 1332/2008 om livsmedelsenzym
 - Förordning (EU) 1333/2008 om livsmedelstillsatser
 - Förordning (EU) 10/2011 om material och produkter av plast som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel
 - Förordning (EU) 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation tillkonsumenter
 - Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 av den 17 december 2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter och om upphävande av rådets förordningar (EEG) nr 922/72, (EEG) nr 234/79, (EG) nr 1037/2001 och (EG) nr 1234/2007
2. Svensk Livsmedelslag och svenska livsmedelsförordningar som publiceras i svensk författningssamling

- Livsmedelslagen (2006:804)
 - Livsmedelsförordningen (2006:813)
3. Livsmedelsverkets föreskrifter som publiceras i Livsmedelsverkets författningssamling
 - Livsmedelsverkets föreskrift LIVSFS 2005:20 om livsmedelshygien
 - Livsmedelsverkets föreskrift LIVSFS 2001:30 om dricksvatten
 4. Svensk Alkohollag 2010:1622
 5. STAFS 2017:1 Swedacs föreskrifter om färdigförpackade varor

Referenser

Handbok i HACCP av Torbjörn Holmberg och Henrik Wallin

Branschriktlinjer för småbryggerier av Sveriges småbryggerier m.fl.