



Control oficial dels productes vitivinícoles
Aplicació del SICA en establiments del sector
del vi
Criteris de flexibilitat

Data de reconeixement: 9 de juny de 2023

Revisió: 03

Temporades: 2016–2017

2017–2018

2019–2020

2022–2023

Es recomana que aquest document sigui citat de la manera següent: Puerto-Casanovas Yolanda, Amat-Roqueta Maria, Colomer-Giner Antoni, Escudero-Rivas José-Antonio, Garreta-Girona Sílvia, Pascual-Terrasa Leonor. Control oficial dels establiments vitivinícoles (SICA). Criteris de flexibilitat. Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), Departament de Salut, Generalitat de Catalunya, Barcelona, Spain.

Nota dels autors:

Volem advertir que aquest és un treball de camp efectuat per professionals de la salut pública en el marc del programa de gestió de coneixement de l'ASPCAT que pretén ajudar a desenvolupar i millorar les seves tasques professionals. En aquest sentit, aquest treball no té pretensions acadèmiques. Qualsevol consideració que es vulgui fer serà benvinguda (gestioconeixement.salut@gencat.cat)

Alguns drets reservats

© 2023, Generalitat de Catalunya. Agència de Salut Pública de Catalunya



Els continguts d'aquesta obra estan subjectes a una llicència de Reconeixement - No Comercial-Sense Obres Derivades 4.0 Internacional.

La llicència es pot consultar a la pàgina web de [Creative Commons](https://creativecommons.org/)

Edició: Agència de Salut Pública de Catalunya

Autors de la CoP 2022-2023

Portaveu

Cognoms, nom	Lloc de treball	Adreça electrònica
Puerto Casanovas, Yolanda	SSP Camp de Tarragona, ASPCAT	yolanda.puerto@gencat.cat

Cognoms, nom	Lloc de treball
Amat Roqueta, Maria	SSP Alt Penedès i Garraf, ASPCAT
Colomer Giner, Antoni	SSP Segrià , ASPCAT
Escudero Rivas, José Antonio	Escola de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech d'Espiells, DACC
Garreta Girona, Silvia	SSP Baix Camp – Priorat, ASPCAT
Pascual Terrasa, Leonor	Servei de Protecció de la Salut a la Catalunya Central, Subdirecció Regional a la Catalunya Central, ASPCAT

Col-laboradores

Cognoms, nom	Lloc de treball
Cortada Rius, Montserrat	Servei de Veterinària de la Subdirecció de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut, ASPCAT

ASPCAT: Agència de Salut Pública de Catalunya

SSP: Servei de Salut Pública

DACC: Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural

Autors de la CoP 2019-2020

Portaveu

Cognoms, nom	Lloc de treball	Adreça electrònica
Pascual Terrasa, Leonor	SSP Alt Penedès i Garraf, ASPCAT	leonorp@gencat.cat

Cognoms, nom	Lloc de treball
Amat Roqueta, Maria	SSP Alt Penedès i Garraf, ASPCAT
Bertran Padrós, Montse	SSP Barcelonès Nord i Maresme, ASPCAT
Duran Becerril, Maria Isabel	SSP Pallars Jussà, Pallars Sobirà i Alta Ribagorça, ASPCAT
Cabedo Botella, Laura	Servei de Vigilància, Control Alimentari i Alertes, ASPCAT
Escudero Rivas, José Antonio	Escola de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech d'Espiells, DACC
Puerto Casasnovas, Yolanda	SSP Camp de Tarragona, ASPCAT

Autors de la CoP 2017-2018

Portaveu

Cognoms, nom	Lloc de treball	Adreça electrònica
Pascual Terrasa, Leonor	SSP Alt Penedès i Garraf, ASPCAT	leonorp@gencat.cat

Cognoms, nom	Lloc de treball
Agustí Roca, Mercè	SSP Baix Empordà, ASPCAT
Amat Roqueta, Maria	SSP Alt Penedès i Garraf, ASPCAT
Bertran Padrós, Montse	SSP Barcelonès Nord i Maresme, ASPCAT
Duran Becerril, Maria Isabel	SSP Pallars Jussà, Pallars Sobirà i Alta Ribagorça, ASPCAT
Cabedo Botella, Laura	Servei de Vigilància, Control Alimentari i Alertes, ASPCAT
Cortada Rius, Montserrat	Servei de Veterinària, Control Oficial Alimentari i Exportació, ASPCAT
Escudero Rivas, José Antonio	Escola de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech d'Espells, DACC
Lafuente Flo, Maria José	SSP Alt Penedès i Garraf, ASPCAT
Mestre Guixeras, Elvira	SSP Alt Penedès i Garraf, ASPCAT
Puerto Casanovas, Yolanda	SSP Alt Camp i Conca de Barberà, ASPCAT

Autors de la Cop 2016-2017

Moderadora

Cognoms, nom	Lloc de treball	Adreça electrònica
Pascual Terrasa, Leonor	SSP Alt Penedès i Garraf, ASPCAT	leonorp@gencat.cat

Cognoms, nom	Lloc de treball
Agustí Roca, Mercè	SSP Baix Empordà, ASPCAT
Amat Roqueta, Maria	SSP Alt Penedès i Garraf, ASPCAT
Bertran Padrós, Montse	SSP Barcelonès Nord i Maresme, ASPCAT
Cortada Rius, Montserrat	Servei de Veterinària, Control Oficial Alimentari i Exportació, ASPCAT
Escudero Rivas, José Antonio	Escola de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech d'Espells, DACC
Gaya Domingo, Josep Maria	SSP Urgell, ASPCAT
Marcet Ferrer, Jaume	SSP Anoia, ASPCAT
Mestre Guixeras, Elvira	SSP Alt Penedès i Garraf, ASPCAT
Puerto Casanovas, Yolanda	SSP Alt Camp i Conca de Barberà, ASPCAT

Col·laboradores

Cognoms, nom	Lloc de treball
Blanco Rodríguez, Pilar	SSP Alt Penedès i Garraf, ASPCAT
Bocio Sanz, Ana	SSP Baix Camp i Priorat, ASPCAT

Índex

1.	Resum Executiu	9
2.	Introducció	12
3.	Objectius	13
4.	Material i mètodes	13
5.	Resultats	14
	5.1. La indústria vitivinícola a Catalunya.....	14
	5.1.1. Notificacions d'alertes en vins i vins escumosos.....	19
	5.2. Protocol d'inspecció (PC-30-Vi)	20
	5.3. Document d'acompanyament al protocol d'inspecció	21
	5.4. Aclariments al PC-30-Vi i criteris de flexibilitat	21
	5.5. Informació sobre pràctiques enològiques.....	22
	5.6. Perills del procés de l'elaboració de productes vitivinícoles	22
6.	Conclusions	22
7.	Bibliografia	23
8.	Annexos	29
	Annex I – PC-30-Vi	29
	Annex II – Document d'acompanyament al PC-30-Vi. Normativa d'aplicació	29
	1. Introducció	29
	2. Definicions	30
	3. Normativa.....	31
	4. Interpretació del protocol	34
	4.1. Ús d'ingredients tecnològics, pràctiques i tractaments enològics (punt 4.5. de l'apartat «Procés i producte» del PC-30-Vi)	34
	4.1.1. Les pràctiques i els tractaments enològics estan autoritzats i compleixen les condicions i límits d'ús de la normativa	34
	4.1.1.1. Disposicions especials per a la importació de vi	37
	4.2. Informació alimentària (punt 5.2. de l'apartat «Procés i producte» del PC-30-Vi)	38
	4.2.1. Les mencions obligatòries previstes sobre informació alimentària amb repercussió en seguretat alimentària (que no es refereixen a al·lèrgens) s'indiquen i es transmeten adequadament	38

4.2.1.1	Indicació de la informació obligatòria en els productes vitivinícoles envasats.....	39
4.2.1.2	Transmissió de la informació alimentària entre operadors.....	42
4.2.1.3	Disposicions especials per a la importació del vi.....	42
4.2.2.	La informació relativa als ingredients al·lèrgens s'indica i es transmet adequadament	43
4.2.2.1	Indicació de la informació sobre al·lèrgens en els productes envasats....	44
4.2.2.2	Transmissió de la informació sobre al·lèrgens entre operadors.....	45
Annex III	- Aclariments al PC-30-Vi i criteris de flexibilitat	47
1.	Introducció.....	47
2.	Infraestructures i equipaments (PC_IE).....	47
3.	Procés i producte (PC_PP).	50
4.	Autocontrols (PC_AU)	54
Annex IV	- Pràctiques enològiques.....	71
1.	Introducció.....	71
Annex V	- Vins Desalcoholitzats.....	110
Annex VI	- Perills del procés d'elaboració de productes vitivinícoles.	112
1.	Introducció.....	112
2.	Exemples de diagrames de flux	113
2.1.	Diagrama de flux d'elaboració de vi blanc	113
2.2.	Diagrama de flux d'elaboració de vi negre.....	114
2.3.	Diagrama de flux d'elaboració de vi escumós.....	115
3.	Perills de procés	116
9.	Modificacions respecte a la versió anterior.	125

1. Resum executiu

INTRODUCCIÓ: La normativa sanitària que afecta els establiments alimentaris del sector vitivinícola és amplia i complexa, motiu pel qual l'ASPCAT disposa d'un document publicat per una comunitat de pràctica (CoP) que recull totes les normes que són d'aplicació a les empreses d'aquest sector, així com criteris d'inspecció específics que incorporen criteris de flexibilitat. L'última versió d'aquest treball es va publicar el maig de 2020. Malgrat això, des de llavors s'han produït canvis normatius importants que afecten les pràctiques enològiques i altres qüestions de seguretat alimentària, i cal actualitzar-los.

OBJECTIUS: Actualitzar el document Control oficial dels productes vitivinícoles. Aplicació del SICA en establiments del sector del vi. Criteris de flexibilitat (revisió 2) amb les modificacions que s'han dut a terme respecte a les pràctiques enològiques, així com d'altres normatives sanitàries. Una altra objectiu era revisar els criteris de flexibilitat d'acord amb la nova comunicació de la Comissió sobre l'aplicació de sistemes de gestió de la seguretat alimentària que recullen bones pràctiques d'higiene i procediments basats en els principis de l'APPCC. A més, s'hi han inclòs els criteris sanitaris dels vins desalcoholitzats d'acord amb la normativa que els és aplicable.

MATERIAL I MÈTODES: La comunitat de pràctica ha dut a terme una revisió de la normativa que s'ha vist modificada des de l'any 2020 en referència amb les pràctiques enològiques, límits dels contaminants en els aliments, etiquetatge sanitari dels productes vitivinícoles, aigües de consum humà i criteris de flexibilitat aplicables respecte a l'APPCC. A més, la informació respecte a les pràctiques enològiques s'ha ampliat d'acord amb les publicacions més recents del Codi internacional de pràctiques enològiques (OIV).

RESULTATS: S'ha elaborat el document Control oficial dels establiments vitivinícoles (SICA). criteris de flexibilitat (revisió 3), en el qual s'ha incorporat la nova normativa i la informació necessària per facilitar la preparació de les inspeccions que es fan a les empreses del sector vitivinícola.

CONCLUSIONS: El document de la CoP pot ajudar els tècnics a l'hora de preparar les inspeccions, ja que tota la normativa i informació tècnica necessària queda recollida en un sol document. El treball pot orientar també els tècnics en l'aplicació dels criteris de flexibilitat durant la revisió dels APPCC, especialment en els petits establiments.

RESUMEN EJECUTIVO

Control oficial de los establecimientos vitivinícolas (SICA). Criterios de flexibilidad.

INTRODUCCIÓN: La normativa sanitaria que afecta a los establecimientos alimentarios del sector vitivinícola es amplia y compleja, motivo por el cual la ASPCAT dispone de un documento publicado por una comunidad de práctica (CoP) que recoge todas las normas que son de aplicación a las empresas de este sector, así como criterios de inspección específicos que incorporan criterios de flexibilidad. La última versión de este trabajo se publicó en mayo de 2020. A pesar de eso, desde entonces se han producido cambios normativos importantes que afectan a las prácticas enológicas y a otras cuestiones de seguridad alimentaria, de modo que es necesario actualizarlos.

OBJETIVOS: Actualizar el documento Control oficial de los productos vitivinícolas. Aplicación del SICA en establecimientos del sector del vino. Criterios de flexibilidad (revisión 2) con las modificaciones que se han llevado a cabo con respecto a las prácticas enológicas, así como de otras normativas sanitarias. Otro objetivo era revisar los criterios de flexibilidad de acuerdo con la nueva comunicación de la Comisión sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que prevén buenas prácticas de higiene y procedimientos basados en los principios de APPCC. Además, se han incluido los criterios sanitarios de los vinos desalcoholizado de acuerdo con la normativa que les es aplicable.

MATERIAL Y MÉTODOS: La comunidad de práctica ha llevado a cabo una revisión de la normativa que se ha visto modificada desde el año 2020 en referencia con las prácticas enológicas, límites de los contaminantes en los alimentos, etiquetado sanitario de los productos vitivinícolas, aguas de consumo humano y criterios de flexibilidad aplicables con respecto a APPCC. Además, la información con respecto a las prácticas enológicas se ha ampliado de acuerdo con las publicaciones más recientes del Código internacional de prácticas enológicas (OIV).

RESULTADOS: Se ha elaborado el documento Control oficial de los establecimientos vitivinícolas (SICA). criterios de flexibilidad (revisión 3), que incorpora la nueva normativa y la información necesaria para facilitar la preparación de las inspecciones que se realizan a las empresas del sector vitivinícola.

CONCLUSIONES: El documento de la CoP puede ayudar a los técnicos a preparar las inspecciones, ya que toda la normativa e información técnica necesaria queda recogida en un solo documento. El trabajo puede orientar también a los técnicos en la aplicación de los criterios de flexibilidad durante la revisión de APPCC, especialmente en los pequeños establecimientos.

EXECUTIVE SUMMARY

Official control of wine establishments (SICA). Flexibility criteria

INTRODUCTION: Health related regulations at wine sector are extensive and complex, which is why the Catalan Govt Health Agency (known in catalan as ASPCAT) has published a document by the members of viti-viniculture Community of Practice (CoP). This document includes those regulatory criteria that apply to companies of this sector, as well as specific inspection criteria including flexibility criteria according the EU regulations. Last version of this work was published in May 2020, however since then some relevant regulatory changes mainly regarding oenological practices and other food safety criteria has been published and this document needed to be updated.

OBJECTIVES:

- To proceed to update the Document "Official control of wine products. Application of SICA in establishments in the wine sector. Flexibility Criteria (revision 2)", including the legislative changes.
- To review flexibility criteria in accordance with the Commission's new communication on the application of food safety management systems that include good hygiene practices and procedures based on HACCP principles.
- In addition, health criteria for de-alcoholised and partially de-alcoholised wines have been included in accordance with the regulations that apply to them.

MATERIAL AND METHODS: The community of practice (CoP) has carried out a review of the

regulations that have been modified since 2020 regarding oenological practices, limits of contaminants in food, health-related labelling of wine products, water intended for human consumption, applicable flexibility criteria based on the HACCP principles. In addition, the information regarding oenological practices has been expanded, based on the most recent publications of the OIV's International Code of Oenological Practices.

RESULTS: The document "Official control of wine establishments (SICA) has been drawn up. flexibility criteria (revision 3)", in which the new and updated regulations and the necessary information have been included as a useful tool during field inspections preparation of health department public servants teams.

CONCLUSIONS: The CoP document can help health dpt public servants when preparing inspections since the document include both the necessary regulations and technical in a single document. The document can be also an interesting guideline for public servants when flexibility criteria are suggested, mainly when the based on the HACCP principles inspection at a classified by the EU's Regulation as wine small producer.

2. Introducció

Els establiments alimentaris que duen a terme activitats relacionades amb els productes vitivinícoles, principalment elaborar o envasar vi o vi escumós, constitueixen una part important del nombre d'empreses alimentàries inscrites en el Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC).

El protocol d'inspecció general d'establiments alimentaris (PC-GEN), per aplicar el sistema de control sanitari dels aliments i dels establiments alimentaris a Catalunya (SICA), no és una eina adequada per a les empreses d'aquest sector, la qual cosa suposa una dificultat per als inspectors. A més, la normativa específica és àmplia, i s'ha d'invertir molt de temps per preparar les inspeccions. Per aquests motius, seria important disposar d'un protocol d'inspecció adaptat als establiments que elaboren i/o envasen productes vitivinícoles de la clau 30, per tal que els tècnics el puguin utilitzar com a eina pràctica durant les inspeccions. Aquest protocol hauria d'incloure tots els requisits específics de les normes que s'apliquen a aquests establiments. Tenint en compte la complexitat de la matèria, la varietat de productes i l'especificitat del sector, seria necessari disposar també d'un document explicatiu centrat en alguns aspectes importants, com són les pràctiques enològiques i la informació alimentària, amb l'objectiu d'evitar que s'interpretin de manera diferent les preguntes del protocol que avaluen aquests aspectes.

Una part molt important dels establiments d'aquest sector són considerats **petits productors de vi** d'acord al Reglament delegat (UE) 2018/273, perquè produeixen menys de 1.000 hL de vi de mitjana durant tres campanyes vitícoles consecutives, o bé **microempreses**, d'acord a la Recomanació de la Comissió de 6 de maig de 2003, perquè tenen menys de 10 treballadors i un volum de facturació inferior als dos milions d'euros. Durant el control oficial s'ha constatat que la majoria d'aquests petits establiments tenen dificultats per aplicar els procediments basats en el sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC). El volum de documentació i registres que s'han d'aplicar, en molts casos, pot ser excessiu per a l'activitat que desenvolupen, la mida de l'empresa i el risc dels productes que elaboren (segons les dades del protocol de classificació d'establiments alimentaris segons el risc (PROCER), el vi i el cava són considerats aliments de baix risc, i els establiments que elaboren i/o envasen aquests productes estan classificats majoritàriament com de molt baix risc). D'altra banda, els productes s'elaboren en instal·lacions que, per les característiques de la pròpia activitat, es poden acollir a criteris de flexibilitat de determinats requisits (1). Per aquests motius, seria de molta utilitat tenir documents que fixessin els criteris mínims que haurien de complir aquests establiments i que servissin de guia per al control oficial.

Des de l'any 2012 disposem de la *Guia de pràctiques correctes d'higiene per al sector vitivinícola (GPCH)*, que va ser elaborada per diferents organitzacions del sector –entre les quals hi havia l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI)– i aprovada i editada per l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA) (2). Aquesta Guia ha esdevingut una eina molt valuosa tant per als inspectors per avaluar els autocontrols com per a les empreses del sector per avançar en la implementació dels procediments basats en l'APPCC. No obstant això, els petits productors encara tenen dificultats per implementar-los completament. Per això creiem que també seria necessari promoure l'edició d'un document de suport per als petits productors per ajudar a implementar la GPCH, que se centrés en l'aplicació del pla de bones pràctiques de manipulació (BPM) i en la implementació dels prerequisits, de manera que en aquesta documentació ja quedés integrada la gestió i el seguiment dels punts de control crític. Així es facilitaria als petits establiments la implementació de l'APPCC per garantir que els productes que elaboren són segurs.

3. Objectius

Durant el procés de treball de la comunitat de pràctica (CoP) s'ha establert un cronograma d'actuacions. Els objectius que s'han prioritzat són:

- a) Donar informació sobre la importància dels establiments relacionats amb el món del vi i el vi escumós a Catalunya i la distribució territorial que tenen.
- b) Donar informació sobre els perills que s'han detectat aquests darrers anys en vins i vins escumosos, que han estat motiu de notificacions d'alerta a la Unió Europea o d'alguna incidència a Catalunya.
- c) Posar a disposició dels inspectors un recull de la normativa que afecta el sector vitivinícola.
- d) Elaborar un protocol d'inspecció que proporcioni una eina eficaç i útil per efectuar el control oficial dels establiments que elaboren i/o envasen productes vitivinícoles.
- e) Elaborar material de suport per als inspectors que faciliti la interpretació de les preguntes del protocol que poden generar dubtes en relació amb les pràctiques enològiques i la informació alimentària.
- f) Realitzar consultes a Serveis Centrals en relació amb diversos punts de la normativa que presenten dubtes d'interpretació per obtenir criteris homogenis i poder incloure'ls en el material de suport per als inspectors.
- g) Elaborar documents que incloguin els requisits mínims que han de tenir els establiments que realitzen activitats relacionades amb productes vitivinícoles i els criteris de flexibilitat que es podrien aplicar en casos determinats.

Aquest ha estat un treball que la CoP va dur a terme entre els anys 2016-2018 i que s'ha anat actualitzant d'acord a la nova normativa que s'ha publicat.

4. Material i mètodes

Per fer el treball d'aquesta CoP s'ha revisat i avaluat tota la normativa específica que afecta els productes vitivinícoles des del punt de vista de la seguretat alimentària, s'han examinat els protocols i les claus d'interpretació aprovades per l'ASPCAT d'altres activitats i s'han consultat les guies de bones pràctiques.

Per elaborar el protocol específic s'ha utilitzat com a base el PC-GEN, el qual s'ha modificat per adaptar-lo als requisits normatius del sector vitivinícola.

Tots els documents s'han elaborat d'acord amb les aportacions i el debat dels membres del grup de la CoP, així com amb les proves realitzades pels inspectors en les indústries implicades.

Per conèixer quin és l'abast d'utilització del protocol i com es distribueixen territorialment els establiments inscrits en la clau 30, s'han fet diverses consultes en el Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC).

A més a més, per poder definir algunes mesures de flexibilitat, s'ha tingut en compte el contingut del *Document marc sobre la flexibilitat a Catalunya* (1), la Comunicació de la Comissió sobre l'aplicació de sistemes de gestió de la seguretat alimentària que contemplen bones pràctiques d'higiene i procediments basats en els principis de l'APPCC, especialment la facilitació/flexibilitat respecte de la seva aplicació a determinades empreses alimentàries (2022/C 355/01), l'adaptació de les presentacions de la Comissió Europea del Better Training for Safer Food (BTSF) sobre flexibilitat i reglaments d'higiene, així com l'experiència del personal inspector en els petits establiments vitivinícoles.

Per saber el grau d'implicació dels productes vitivinícoles en alertes i altres incidències alimentàries a Europa, s'ha fet una recerca al portal *Rapid Alert System for Food and Feed* (RASFF) de les notificacions motivades per la detecció de perills en productes vitivinícoles en el període 2010-2022. També s'han recopilat les incidències detectades a Catalunya en el període 2014-2022.

5. Resultats

5.1. La indústria vitivinícola a Catalunya

La indústria vitivinícola representa una part important del sector agrari i de la indústria alimentària a Catalunya.

Segons dades de l'Institut d'Estadística de Catalunya (IDESCAT), l'any 2013 Catalunya disposava de 56.967 hectàrees de superfície de vinya en producció (3). Si comparem aquesta dada amb les 767.632 hectàrees de tota la superfície conreada aquest mateix any, observem que la part corresponent a vinya en producció suposa, aproximadament, un 7,4% del total.

La participació de la indústria agroalimentària en el conjunt de la indústria catalana és del 10,1%, (4). La indústria vitivinícola catalana, per la seva banda, representa el 5,6% del total de la indústria agroalimentària a Catalunya (**figura 1**).

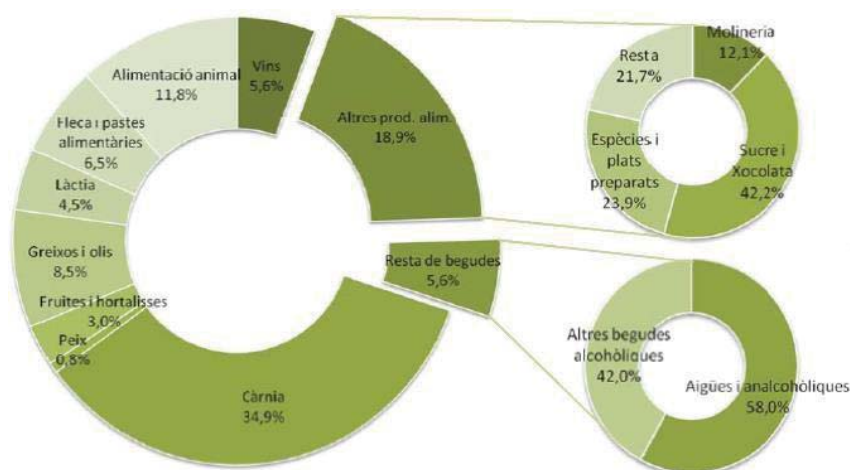


Figura 1. Estructura sectorial de la indústria agroalimentària a Catalunya, 2013.

Font: Informe de la indústria, la distribució i el consum agroalimentaris a Catalunya 2013. Avanç 2014 i 2015. Departament d'Agricultura. Desembre de 2015 (4).

Segons l'Observatori de la Vinya, el Vi i el Cava, en els darrers anys ha augmentat la producció de vi. L'any 2015 la producció de vi a Catalunya va superar els 3,3 milions d'hectolitres (5).

Les dades aportades per l'INCAVI demostren que el vi i el cava representen el tercer sector més important econòmicament de la indústria agroalimentària catalana, amb uns ingressos d'explotació que superen els 1.100 milions d'euros, i unes vendes netes de més de 1.000 milions d'euros anuals (5). Catalunya ocupa el primer lloc de vendes, amb un percentatge del 23% respecte del total de vendes del conjunt de l'Estat espanyol. Pel que fa al comerç exterior, Catalunya exporta més de 490 milions d'ampolles de vi i de cava a més de 140 països, sobretot d'Europa, Amèrica i Àsia.

Pel que fa a l'ocupació, segons les últimes dades disponibles, del 2010, a Catalunya hi havia 75.593 persones ocupades en el sector alimentari, de les quals el 6,7% treballaven en el sector del vi (vegeu la **taula 1**) (6).

Taula 1. Dades d'ocupació de la indústria agroalimentària a Catalunya

<i>Ocupació de la indústria agroalimentària a Catalunya en valor absolut (v.a.) (2010)</i>		
	Persones ocupades	% sobre total
Indústries càrnies	29.293	38,8%
Transformació del peix	889	1,2%
Conserva de fruites i hortalisses	2.626	3,5%
Greixos i olis	1.514	2,0%
Indústries làcties	3.324	4,4%
Productes de molinaria	1.344	1,8%
Pa, pastisseria i pastes alimentàries	13.398	17,7%
Sucre, xocolata i confiteria	2.795	3,7%
Altres productes diversos	8.574	11,3%
Productes d'alimentació animal	2.551	3,4%
Vins	5.061	6,7%
Altres begudes alcohòliques	470	0,6%
Aigua i begudes analcohòliques	2.504	3,3%
Total ocupació	75.593	100%

Font: Indústria agroalimentària. Informe sectorial 2013. Ajuntament de Barcelona (6).

Pel que fa al cens del RSIPAC, el nombre d'establiments alimentaris inscrits amb data 31 de desembre de 2016 era de 16.501 (no inclosos els establiments dedicats a la restauració social de la clau 50), i, d'aquests, 1.311 (el 7,9%) corresponien a la clau 30 de begudes alcohòliques. La distribució territorial d'aquests establiments es detalla a la **taula 2**.

Taula 2. Distribució territorial de les indústries de la clau 30, begudes alcohòliques.

Servei regional	SSP	Total
Agència de Salut Pública de Barcelona		53
Servei Regional a Barcelona	Alt Penedès	296
	Baix Llobregat Centre-Nord	40
	Baix Llobregat Delta-Litoral	6
	Baix Llobregat Fontsa	6
	Barcelonès Nord	9
	Barcelonès Sud	7
	Garraf	21
	Maresme	29
	Vallès Occidental Est	11
	Vallès Occidental Oest	22
Vallès Oriental	26	
Nombre d'indústries de l'SRB		473
Servei Regional a Girona	Alt Empordà	76
	Baix Empordà	22
	Garrotxa	13
	Gironès	11
	Ripollès	4
	Selva	9
Nombre d'indústries de l'SRG		135
Servei Regional a la Catalunya Central	Anoia	27
	Bages	36
	Berguedà	4
	Osona	13
	Solsonès	1
Nombre d'indústries de l'SRCC		81
Servei Regional a Lleida i Alt Pirineu i Aran	Alt Urgell	2
	Alta Ribagorça	2
	Cerdanya	4
	Garrigues	10
	Noguera	17
	Pallars Jussà	13
	Pallars Sobirà	1
	Segarra	9
	Segrià	14
	Urgell	21
Vall d'Aran	3	
Nombre d'indústries de l'SRL i APA		96
Servei Regional al Tarragona i Terres de l'Ebre	Alt Camp	43
	Baix Camp	17
	Baix Ebre	7
	Baix Penedès	27
	Conca de Barberà	34
	Montsià	7
	Priorat	201
	Ribera d'Ebre	27
	Tarragonès	34
Terra Alta	76	
Nombre d'indústries de l'SRT i TE		473
Nombre d'establiments de Catalunya		1.311

Font: Departament de Salut. Dades de l'RSIPAC amb data 31/12/2016.

D'aquests 1.311 establiments, els que es dediquen a elaborar i/o envasar vi i/o vi escumós són 923 (el 5,6% del total de les indústries alimentàries inscrites a l'RSIPAC). A la **figura 2** es representa la distribució territorial d'aquests establiments.

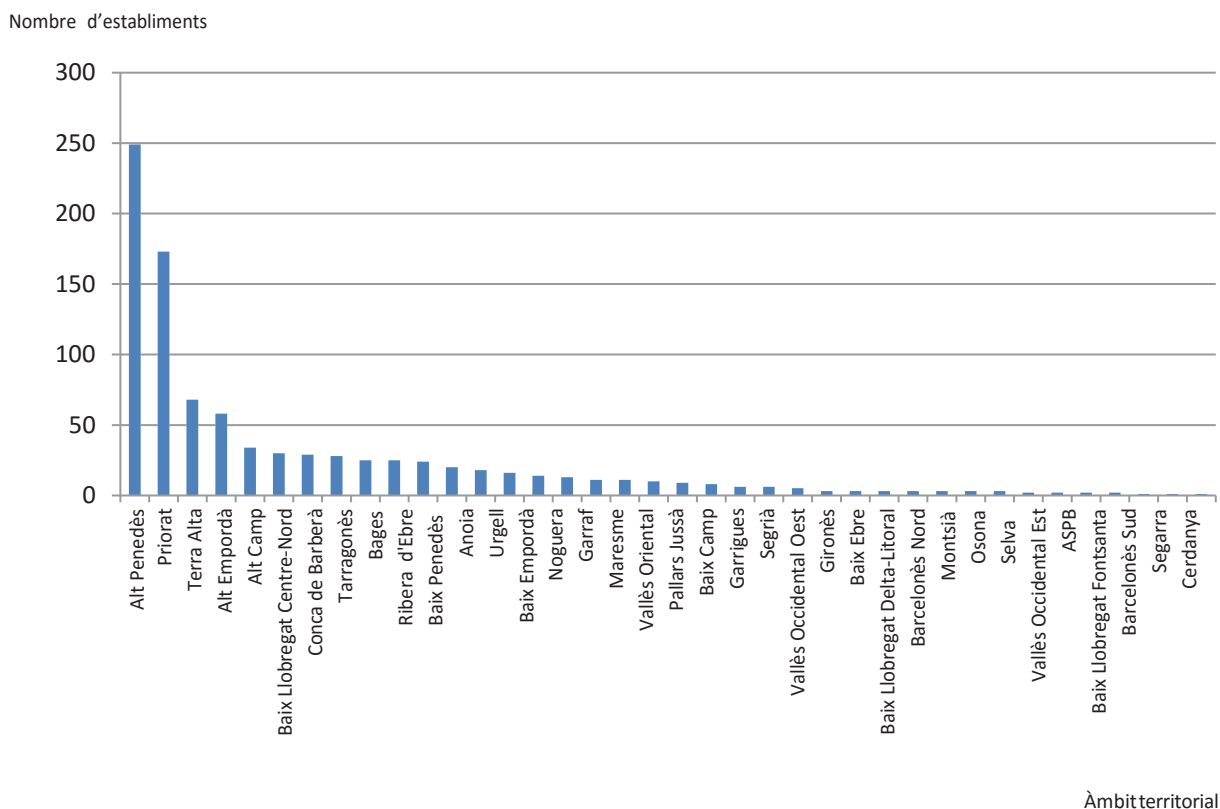
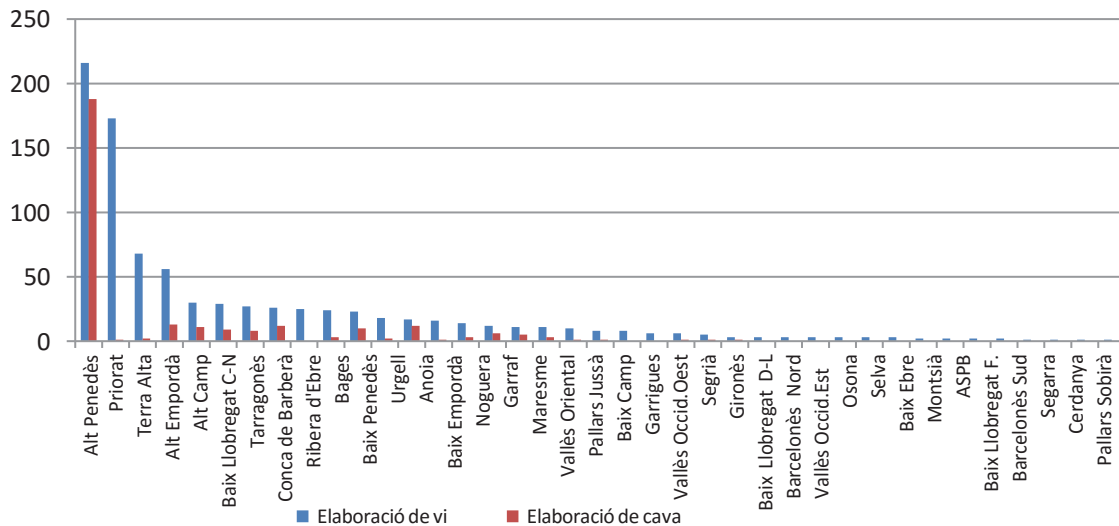


Figura 2. Establiments que elaboren o envasen vi i/o vi escumós per àmbit territorial.
Font: Departament de Salut. Dades de l'RSIPAC amb data 31/12/2016.

Si examinem les activitats inscrites de cada establiment, observem que a Catalunya hi ha 872 establiments que tenen activitats d'elaboració i/o envasament de vi, i 294, de vi escumós, principalment cava. A la **figura 3** es comparen el nombre d'establiments que tenen activitats relacionades amb el vi i el nombre dels que tenen activitats relacionades amb el cava, per àmbit territorial.

A la **figura 4** i a la **figura 5** es representen, respectivament, el percentatge d'establiments que elaboren o envasen vi i cava per àmbit territorial.

Nombre d'establiments



Àmbit territorial

Figura 3. Establiments amb activitats d'elaboració o envasament de vi i vi escumós per àmbit territorial.

Font: Departament de Salut. Dades de l'RSIPAC amb data 31/12/2016.

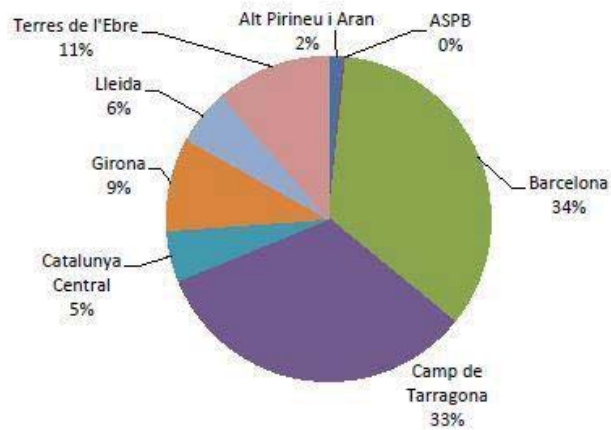


Figura 4. Percentatge d'establiments que elaboren o envasen vi per àmbit territorial.

Font: Dades de l'RSIPAC amb data 31/12/2016

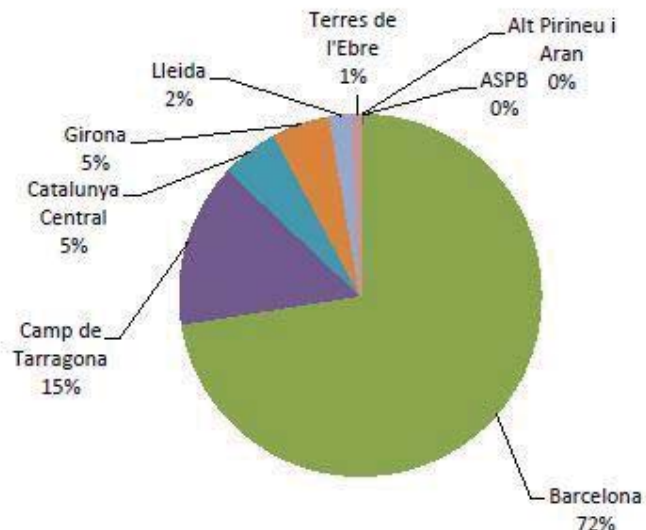


Figura 5. Percentatge d'establiments que elaboren o envasen cava per àmbit territorial.
Font: Departament de Salut. Dades de l'RSIPAC amb data 31/12/2016.

5.1.1. Notificacions d'alertes en vins i vins escumosos

El RASFF és el sistema europeu d'alerta ràpida per a aliments i pinsos que garanteix el flux d'informació que permet una reacció ràpida quan es detecten riscos per a la salut en la cadena alimentària. En el període 2010-2022 a través del [sistema RASFF](#) es van gestionar 37.472 notificacions per incidències en aliments. D'aquestes, 55 van ser per begudes alcohòliques de les quals 30 van afectar vins (vegeu [figura 6](#)).

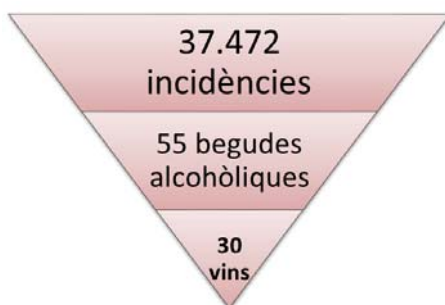


Figura 6. Nombre de notificacions per incidències en aliments gestionades al RASFF entre el 2010-2022, i nombre d'alertes que van afectar als vins.

Els perills que es van detectar són els descrits a la **taula 3**.

Taula 3. Perills detectats en els vins durant el període 2010-2022.

Perills detectats en vins. Període 2010-2022	Nombre de notificacions
Contingut massa elevat de sulfits	6
Sulfit no declarat	5
Fragments de vidre	5
Risc de trencament d'envàs de vidre	4
Ocratoxina A	2
Plom	2
Monoetilenglicol	1
Àcid fosfòric i colorant E 122 no autoritzat	1
Elevat contingut d'E 210 Àcid benzoic (desalcoholitzat)	1
Fongs en tap de rosca	1
Iprodiona no autoritzada	1
3,4/metilendioximetanfetamina (MDMA) en xampany	1
Total	30

Font: Portal RASFF, període 2010-2022.

Catalunya en aquest període no es va veure afectada per cap alerta que impliqués productes vitivinícoles. Entre els anys 2014-2022 només es van gestionar **9** incidències en vi: 4 per irregularitats en l'etiquetatge que no es refereixen a al·lèrgens, 1 per sulfits no declarats a l'etiqueta, 1 per la detecció d'un fungicida no autoritzat, 2 efectes adversos produït als consumidor i 1 per falta de declaració d'utilització d'àcid làctic en licor d'expedició de cava.

Aquests resultats demostren una molt baixa freqüència d'incidències motivades per productes vitivinícoles, cosa que reforça el criteri que es tracta de productes de baix risc.

5.2. Protocol d'inspecció (PC-30-Vi)

El PC-30-Vi ([annex I](#)), s'ha elaborat mantenint l'estructura del PC-GEN i altres protocols aprovats per l'organització. S'han eliminat aquelles preguntes que no s'apliquen al sector vitivinícola per tal de simplificar-lo i s'han modificat les que han hagut de ser adaptades a la normativa específica (un total de 39 ítems eliminats, 6 de modificats i 1 d'afegit).

L'àmbit d'aplicació del protocol i la informació que s'ha considerat necessària per ajudar a interpretar-lo s'han inclòs en el document d'acompanyament de l'[annex II](#), en el document d'aclariments i criteris de flexibilitat de l'[annex III](#), en el document sobre pràctiques enològiques de l'[annex IV](#), en el document sobre productes desalcoholitzats de l'[annex V](#), i el document que inclou informació sobre els principals perills del procés d'elaboració dels productes vitivinícoles de l'[annex VI](#).

Els ítems del PC-30-Vi que no tenen aclariments o informació complementària en els documents que s'han elaborat es poden consultar en la clau d'interpretació del protocol d'inspecció general (CI-PC-GEN).

5.3. Document d'acompanyament al protocol d'inspecció. Normativa d'aplicació.

El document d'acompanyament al PC-30-Vi ([annex II](#)) consta dels apartats següents:

- Introducció: inclou l'àmbit d'aplicació del protocol.
- Definicions: recopila diferents termes relacionats amb el sector vitivinícola.
- Normativa: recull tota la normativa aplicable al sector del vi, tant horitzontal com específica.
- Interpretació: ofereix la interpretació dels punts 4.5. (Ús d'ingredients tecnològics, pràctiques i tractaments enològics) i 5.2. (Informació alimentària) de l'apartat «Procés i producte» del protocol d'acord a la normativa que és d'aplicació.

5.4. Aclariments al PC-30-Vi i criteris de flexibilitat

El Reglament 852/2004 d'higiene permet en alguns casos una interpretació laxa d'alguns dels seus requisits (per exemple quan especifica "quan sigui necessari"). D'altra banda, en alguns casos permet que els estats membres adaptin alguns requisits concrets dels annexos a situacions locals específiques. Aquestes adaptacions poden tenir l'objectiu de permetre la utilització de mètodes tradicionals d'elaboració, atendre necessitats d'empreses de zones amb limitacions geogràfiques especials, o flexibilitzar els requisits de construcció, disseny i equipament dels petits establiments. Ara bé, per a la implementació d'aquesta flexibilitat cal que hi hagi normativa, i aquesta normativa encara no ha estat desenvolupada a Catalunya.

A més a més, per als productes tradicionals, entre els quals es trobaria el vi, el Reglament 2074/2005 de la Comissió permet als estats membres concedir excepcions sobre:

- Els requisits de disseny i disposició de les instal·lacions quan els productes hagin d'estar exposats a un ambient necessari per al desenvolupament de les seves característiques (en particular parets, sostres i portes que no siguin llisos, impermeables, no absorbents, o fets de materials resistent a la corrosió i parets, sostres i terres geològics naturals).
- Les mesures de neteja i desinfecció de les instal·lacions i la freqüència amb què es duen a terme per tal de tenir en compte la flora ambiental específica.
- Els requisits dels materials, instruments i equips utilitzats específicament per preparar, envasar i embalar aquests productes. Els instruments i l'equip s'han de mantenir en tot moment en un estat satisfactori d'higiene i cal netejar-los i desinfectar-los periòdicament.

Les excepcions recollides per les diferents comunitats autònomes i acceptades per l'AESAN relacionades amb els aliments amb característiques tradicionals es poden consultar a la seva [pàgina web](#). L'AESAN ha comunicat a la Comissió Europea les excepcions que s'han concedit les quals es troben recollides en el document "Listado de excepciones para alimentos con características tradicionales de España comunicado a la Comisión Europea" (7).

Respecte al pla d'autocontrol, la comunicació de la Comissió sobre l'aplicació de sistemes de gestió de la seguretat alimentària que contempnen bones pràctiques d'higiene i procediments basats en els principis de l'APPCC (2022/C 355/01), inclou la facilitació/flexibilitat respecte de la seva aplicació en determinades empreses alimentàries.

En aquest apartat del document ([annex III](#)) es volen homogeneïtzar els criteris de flexibilitat, tant els relacionats amb les instal·lacions com amb el pla d'autocontrol, per aquests tipus d'establiments a tot Catalunya.

5.5. Informació sobre pràctiques enològiques

Per a l'elaboració i conservació dels productes vitivinícoles, la Unió Europea disposa quines són les pràctiques enològiques autoritzades.

S'han recollit les pràctiques enològiques autoritzades fins al 16 de juny de 2023 ([annex IV](#)), i s'hi ha inclòs informació que pot ser útil a l'hora de valorar els processos d'elaboració del vi i vi escumós.

5.6. Vins Desalcoholitzats

Els vins desalcoholitzats, tot i trobar-se al mercat des de fa anys, no disposaven de cap normativa específica. El Reglament (UE) 2021/2117 de 2 de desembre de 2021, que modifica el Reglament (UE) 1308/2013, va incloure criteris específics per a l'elaboració d'aquests productes i pel que fa a la informació facilitada al consumidor. Per aquest motiu, s'ha elaborat un annex específic que recull els aspectes més importants d'aquests productes ([annex V](#)).

5.7. Perills del procés de l'elaboració de productes vitivinícoles

S'ha recopilat informació sobre determinats perills relacionats amb el procés d'elaboració de productes vitivinícoles ([annex VI](#)). Aquesta informació pretén ajudar a entendre i valorar aquests perills de procés i veure si estan controlats en el sistema de gestió de seguretat alimentària implementat per l'empresa, ja sigui mitjançant els prerequisits, unes bones pràctiques de manipulació (BPM), l'APPCC o una guia de pràctiques correctes d'higiene.

Aquesta llista de perills no està tancada i cada empresa ha de documentar i incorporar al seu pla d'autocontrol d'altres perills no especificats en l'annex VI que es poguessin detectar.

6. Conclusions

Com a primer producte de la CoP, durant el període 2016-2017, es va elaborar el PC-30-Vi, un protocol d'inspecció específic per als establiments que elaboren i/o envasen productes vitivinícoles de la clau 30 i, un document d'acompanyament que reunia tota la normativa de referència en el sector que té repercussió en la seguretat alimentària.

Durant el període 2017-2018 (revisió 1) s'han elaborat altres documents que complementen el protocol i el document d'acompanyament, en els quals es descriuen situacions característiques del sector, amb l'objectiu que aquesta informació sigui una eina útil per als tècnics de l'ASPCAT que inspeccionen aquests establiments.

Durant els períodes 2019-2020 (revisió 2) i 2022-2023 (revisió 3) s'ha anat actualitzant el document amb els canvis normatius que afecten als productes vitivinícoles i els seus establiments.

Respecte als resultats obtinguts del treball de la CoP, podem concloure que:

- El protocol ([annex I](#)) és una eina que ens ha permès aconseguir més qualitat i rigor tècnic, cosa que garanteix que l'actuació dels inspectors és més uniforme, concreta, transparent i objectiva. Això es tradueix en més seguretat jurídica, tant per als inspectors com per als titulars de l'activitat,

vist que disposem d'unes pautes d'actuació amb referències comunes per fer els controls. En el protocol s'identifiquen les activitats a les quals va dirigit i els paràmetres clau que cal verificar.

- A causa del seu interès i aplicabilitat a tot el territori, ha estat incorporat per l'ASPCAT com a protocol d'inspecció oficial dels establiments d'aquest sector. Actualment, els serveis de salut pública l'utilitzen com a eina de treball per a les visites de control oficial.
- Aquest protocol ha tingut un gran impacte en les comarques de l'Alt Penedès, el Priorat, la Terra Alta i l'Alt Empordà, ja que les indústries del sector del vi es concentren de manera important en aquest territori.
- El marc normatiu del sector vitivinícola és molt complex. Per aquest motiu, en el document d'acompanyament ([annex II](#)), s'ofereix una recopilació de les normes que el regulen, així com un resum de la normativa específica del sector per ajudar a interpretar aquells aspectes més específics del protocol, com són l'ús d'ingredients tecnològics durant l'elaboració de productes vitivinícoles, així com les mencions obligatòries sobre informació alimentària amb repercussió en seguretat alimentària. Cada ítem del protocol té inclòs l'apartat de la norma que l'afecta, cosa que ajuda els inspectors en la seva tasca.
- Els aclariments i criteris de flexibilitat ([annex III](#)) recullen, per una banda, determinats requisits de les infraestructures i els equipaments (inclosos aquells aspectes que es poden flexibilitzar en les empreses del sector), així com especificitats dels processos que duen a terme i dels productes que elaboren. Per una altra banda, en relació al pla d'autocontrol, també s'ha descrit la informació que es recomana que tinguin recollits els operadors en els seus plans de prerequisits. Pel que fa als petits establiments, s'han recollit aquells criteris de flexibilitat que poden aplicar tant en relació als prerequisits com al pla APPCC, tenint en compte les possibilitats que ofereixen els reglaments d'higiene.
- S'ha recollit informació sobre pràctiques enològiques ([annex IV](#)) enfocada a facilitar la valoració del procés d'elaboració dels productes vitivinícoles tenint en compte aspectes de seguretat alimentària.
- S'han recopilat els criteris que han de complir els productes desalcoholitzats ([annex V](#)), tant pel que fa a la seva elaboració com a l'etiquetatge dels productes.
- S'ha ampliat la informació sobre determinats perills relacionats amb el procés d'elaboració de productes vitivinícoles ([annex VI](#)), per ajudar a valorar si aquests perills de procés estan controlats en el sistema de gestió de seguretat alimentària implementat per l'empresa.
- El document final de la CoP és un document que pot ajudar també als cellers a conèixer les normes sanitàries que se'ls apliquen, així com a complir amb els requisits sobre el sistema de seguretat alimentària que han d'implementar per tal de garantir que els productes que elaboren són segurs. Perquè aquesta informació fos més útil a les petites empreses del sector, la Comunitat de pràctica va publicar l'any 2019 el document "[Eina per a la implementació dels requisits d'higiene en petits cellers](#)"

7. Bibliografia

1. Bigas-Vidal E, Cabedo-Botella L, Costa-Rosell L, Fraser-Gafas-Campeny J, Picart-Barrot, LL, Ruiz-Beumala C, et al. Document marc sobre la flexibilitat en l'aplicació dels reglaments d'higiene als establiments alimentaris de Catalunya [Internet]. Barcelona: Agència de Salut Pública de Catalunya; 2014 [Consulta: 26 de març de 2020]. Disponible a: <http://hdl.handle.net/11351/935>

2. Guia de pràctiques correctes d'higiene per al sector vitivinícola [Internet]. Barcelona: Agència Catalana de Seguretat Alimentària; 2012 [Consulta: 26 de març de 2020]. Disponible a: http://acsa.gencat.cat/web/.content/Documents/eines_i_recursos/Guia-practiques-correctes-sector-vitivinicola.pdf
3. Terres llaurades per tipus de conreu [Internet]. A: Anuari estadístic de Catalunya. Institut d'Estadística de Catalunya. 2013 [Consulta: 26 de març de 2020]. Disponible a: <http://www.idescat.cat/pub/?id=aec&n=440>
4. Informe de la indústria, la distribució i el consum agroalimentaris a Catalunya 2013. Avanç 2014 i 2015 [Internet]. Barcelona; Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació; 2015 desembre [Consulta: 8 d'abril de 2020]. Disponible a: http://agricultura.gencat.cat/web/.content/de_departament/de10_publicacions_dar/de10_b01_06_anuaris_sectorials_iaa/documents/fitxers-binariis/2013_estudi-IAA_2014-15.pdf
5. Escobar C, Mercadé Romeu LL, Gil JM. Informe sobre el sector vitivinícola a Catalunya [Internet]. Vilafranca del Penedès: Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI); 2012 juny [Consulta: 8 d'abril de 2020]. (Informe de l' Observatori de la vinya, el vi i el cava a Catalunya; núm. 2). Disponible a: http://agricultura.gencat.cat/web/.content/de_departament/de02_estadistiques_observatoris/08_observatoris_sectorials/02_observatori_vinya_vi_cava/fitxers_estatics/informes/IOV_2012_02.pdf
6. Indústria agroalimentària. Informe sectorial 2013 [Internet]. Barcelona; Ajuntament de Barcelona. 2013 [Consulta: 26 de maig de 2020]. Disponible a: <https://ruralcat.gencat.cat/documents/20181/768008/DLFE-29307.pdf/fed798f9-1521-49c2-8477-40a45fa644a1>
7. Listado de excepciones para alimentos con características tradicionales de España comunicado a la Comisión Europea. Aprobado en la Comisión Institucional del 16/12/2020 [Internet]. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición [Consulta: 29 de maig de 2023]. Disponible a: https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/gestion_riesgos/Lista_do_excepciones.pdf
8. Principales disposiciones aplicables en el sector vitivinícola [Internet]. Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente [actualitzada el 24 de febrer de 2020, consultada el 25 de març de 2020]. Disponible a: https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/legislacion/recopilaciones-legislativas-monograficas/sector_vitivinicola.aspx
9. Etiquetatge dels productes vitivinícoles. L'etiqueta al detall [Internet]. Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació; [Actualitzada: 20 de febrer de 2019; Consulta: 26 de març de 2020]. Disponible a: <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/etiquetatge/productes-vitivinicoles/etiquetatge/>
10. Peñas E, di Lorenzo C, Uberti F, Restani P. Allergenic proteins in enology: a review on technological applications and safety aspects. Molecules [Internet]. 2015 [Consulta: 26 de març de 2020]; Jul 21;20(7):13144-64. Disponible a: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/26197307>

11. Rizzi C., Mainente F., Pasini G., Simonato B. Hidden exogenous proteins in wine: problems, methods of detection and related legislation. A review. Czech J. Food Sci. [Internet]. 2016 [10 de novembre de 2022]; 34: 93-104. Disponible a:
https://www.agriculturejournals.cz/publicFiles/357_2015-CJFS.pdf
12. Gluten content of wine aged in oak barrels sealed with wheat paste [Internet]. Gluten free dietitian [Actualitzada: 10 d'octubre de 2012; Consulta: 10 de novembre de 2022]. Disponible a:
<https://www.glutenfreedietitian.com/gluten-content-of-wine-aged-in-oak-barrels-sealed-with-wheat-paste/>
13. Etiquetado y presentación de productos vitícolas [Internet]. Madrid: Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente; 2012. [Consulta: 10 de novembre de 2022]. Disponible a: https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/publicaciones/Etiquetado_Productos_Vitcolas_tcm30-89511.pdf
14. Resolución OIV/OENO 427/2010. Criterios para los métodos de cuantificación de los residuos, potencialmente alergénicos, de proteínas usadas en la clarificación de los vinos. [Internet]. Paris: Organización Internacional de la Viña y el Vino; 2010 [Consulta: 10 de novembre de 2022]. Disponible a: <http://www.oiv.int/public/medias/1264/oiv-oeno-427-2010-es.pdf>
15. Resolución OIV-SECSAN 709-2022. Actualización de la Resolución OIV/OENO 427/2010 sobre los criterios para la cuantificación de los alérgenos. [Internet]. Paris: Organización Internacional de la Viña y el Vino; 2022 [Consulta: 17 de enero de 2023]. Disponible a:
<https://www.oiv.int/es/node/2927>
16. Resolución OIV/OENO-SECSAN 520/2014. Código de buenas prácticas de clarificación del vino aplicable al utilizar agentes clarificantes de origen proteico y potencialmente alergénicos (caseína y clara de huevo) [Internet]. Paris: Organización Internacional de la Viña y el Vino; 2014 [Consulta: 10 de noviembre de 2022]. Disponible a: <https://www.oiv.int/public/medias/1654/oiv-oeno-secsan-520-2014-es.pdf>
17. Resolución OIV-SECSAN 710-2022. Actualización de la Resolución OIV/OENO-SECSAN 520/2014 sobre el código de buenas prácticas de clarificación del vino aplicable al utilizar agentes clarificantes de origen proteico y potencialmente alergénicos. [Internet]. Paris: Organización Internacional de la Viña y el Vino; 2022 [Consulta: 17 de gener de 2023]. Disponible a: <https://www.oiv.int/es/node/2927>
18. Programa de vigilància i control sanitari de les aigües de consum humà de Catalunya [Internet]. Departament de Salut. 2005 desembre [Actualitzada: 19 d'octubre de 2011; Consulta: 10 de novembre de 2022]. Disponible a:
https://salutweb.gencat.cat/ca/ambits_actuacio/per_perfiles/empreses_i_establiments/empreses_ge_stores_de_subministrament_daigua/programa_de_vigilancia_i_control_sanitari_de_les_aigues_de_consum_cat/
19. Reial Decret 3/2023, de 10 de gener. Guia per a la seva implementació. Edició juliol 23 [Internet]. [Consulta: 13 de juliol de 2023]. Disponible a:
https://www.sanidad.gob.es/profesionales/saludPublica/docs/GUIA_RD_3_2023_230705.pdf

20. La gestió integrada de plagues [Internet]. Barcelona: Servei de Sanitat Vegetal, Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació; 2014 maig [Consulta: 10 de novembre de 2022]. Disponible a: http://agricultura.gencat.cat/web/.content/ag_agricultura/ag02_sanitat_vegetal/ag02_02_plagues/documents_fulls_informatius/fixers_estatics/fi_gip_2014.pdf
21. International Code of Oenological Practices [Internet]. Paris: International Organisation of vine and wine. 2022 [Consulta: 29 de maig de 2023]. Disponible a: <https://www.oiv.int/public/medias/8672/code-2022-en.pdf>
22. Resolución OIV-OENO 394A-2012. Desalcoholización de vinos. [Internet]. Paris: Organización Internacional de la Viña y el Vino; 2012 [Consulta: 17 de juliol de 2023]. Disponible a: <https://www.oiv.int/public/medias/1461/oiv-oeno-394a-2012-es.pdf>
23. Resolución OIV-ECO 432-2012. Bebida obtenida por desalcoholización del vino. [Internet]. Paris: Organización Internacional de la Viña y el Vino; 2012 [Consulta: 17 de juliol de 2023]. Disponible a: <https://www.oiv.int/public/medias/1906/oiv-eco-432-2012-es.pdf>
24. Resolución OIV-ECO 433-2012. Bebida obtenida por desalcoholización del vino. [Internet]. Paris: Organización Internacional de la Viña y el Vino; 2012 [Consulta: 17 de juliol de 2023]. Disponible a: <https://www.oiv.int/public/medias/1907/oiv-eco-433-2012-es.pdf>
25. Guia de bones pràctiques agrícoles i de pràctiques correctes d'higiene per a les explotacions vitícoles [Internet]. Agència Catalana de Seguretat Alimentària; 2017 [Consulta: 26 de març de 2020]. Disponible a: <https://scientiasalut.gencat.cat/handle/11351/1168>
26. Guia per aconseguir un ús sostenible dels productes fitosanitaris a Catalunya [Internet]. Barcelona: Servei de Sanitat Vegetal, Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació; 2017 [Consulta: 26 de març de 2020]. Disponible a: <https://ruralcat.gencat.cat/documents/20181/161349/DLFE-27716.pdf/39fd2f8c-ec08-4413-8e11-e54d7b857a4d?version=1.0>
27. L'ocratoxina A, una micotoxina d'àmplia distribució. ACSA Brief [Internet]. 2014 setembre-octubre [Consulta: 28 de maig de 2020]. Disponible a: http://acsa.gencat.cat/web/.content/Documents/eines_i_recursos/acsaBrief/ascabrief_2014_09_10_ca_ocratoxina.pdf
28. Calvo-Caballero M, Armengol-Gili S, Dilme-Martos M, García-Bueno E, Hernández-Jover T, Madrenys-Brunet N, et al. Criteris per a l'avaluació de la gestió del risc de contaminació per micotoxines a la indústria alimentària [Internet]. Barcelona: Agència de Salut Pública de Catalunya; 2013 [Consulta: 26 de març de 2020]. Disponible a: https://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/publicacio_formacio_recerca/comunitats_de_practica/productes_finals/2008-2013/2013_cop_micotoxines.pdf
29. Ravelo-Abreu A, Rubio-Armendáriz C, Gutiérrez-Fernández A J, Hardisson-de-la-Torre A. La ocratoxina A en alimentos de consumo humano: revisión. Nutr. Hosp. [Internet]. 2011 [Consulta: 8 d'abril de 2020]; 26(6):1215-26. Disponible a: http://scielo.isciii.es/pdf/nh/v26n6/04_revision_01.pdf
30. Guia de bones pràctiques vitivinícoles per minimitzar la presència d'ocratoxina A en els productes vitivinícoles [Internet]. Girona: Institut Català de la Viña i el Vi; 2006 [Consulta: 8 d'abril de 2020]. (Quaderns tècnics de l'INCAVI; núm. 1). Disponible a: <https://acsa.gencat.cat/ca/Publicacions/guies-i-documentos-de-bones-practiques/documentos-de-bones-practiques/el-vi-i-la-ocratoxina/index.html>

31. Mapa de perills alimentaris. Plom. ACSA-GRISC (UAB) [Internet]. 2012 [Consulta: 26 de març de 2020]. Disponible a: https://mapaperills.uab.cat/cat/pdf/perills/218_Quimamb-Plom-Cat.pdf
32. Rubio C, Gutiérrez AJ, Martín-Izquierdo RE, Revert C, Lozano G, Hardisson A. El plomo como contaminante alimentario. Rev. Toxicol. [Internet]. 2004 [Consulta: 8 d'abril de 2020]; 21(2-3):72-80. Disponible a:
<http://rev.aetox.es/wp/wp-content/uploads/hemeroteca/vol21-23/209-465-1-SM.pdf>
33. Bisfenol A (BPA). ACSA Brief [Internet]. 2015 març-abril [Consulta: 26 de març de 2020]. Disponible a:
https://acsa.gencat.cat/web/.content/50_Actualitat/Butlletins/acsaBrief/2015/4.-bisfenol_ascabrief_2015_04_.pdf
34. Etilcarmabato. [Internet]. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, [Actualitzada: 16 de gener de 2017; Consulta: 28 de maig de 2020]. Disponible a:
https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/ampliacion/etilcarbamato.htm
35. European Food Safety Authority. Evaluation of monitoring data on levels of ethyl carbamate in the years 2010-2012 [Internet]. Parma: European Food Safety Authority; 2014 [Consulta: 8 d'abril de 2020]; 22 p. (EFSA supporting publication 2014:EN-578). Disponible a:
<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/pdf/10.2903/sp.efsa.2014.EN-578>
36. Amines biògenes: noves perspectives per a uns perills clàssics d'alguns aliments. ACSA Brief [Internet]. 2014 novembre-desembre [Consulta: 26 de març de 2020]. Disponible a: http://acsa.gencat.cat/web/.content/Documents/eines_i_recursos/acsaBrief/ascabrief_2014_11_12_ca_amines_biogenes.pdf
37. Resolución OIV-CST 369-2011. Código de buenas prácticas vitivinícolas para limitar al máximo la presencia de aminas biógenas en los productos de la viña [Internet]. Paris: Organización Internacional de la Viña y el Vino; 2011 [Consulta: 26 de març de 2020]. Disponible a:
<http://www.oiv.int/public/medias/2767/oiv-cst-369-2011-es.pdf>
38. Resolución OIV-SECSAN 701-2022. Revisión del límite máximo de arsénico en vino. [Internet]. Paris: Organización Internacional de la Viña y el Vino; 2022 [Consulta: 17 de gener de 2023]. Disponible a: <https://www.oiv.int/es/node/2924/download/pdf>

Informació addicional:

Guide de bonnes pratiques d'hygiène Filière vins. Évaluation des risques et moyens de maîtrise [Internet]. Le Grau du Roi: Institut Français de la Vigne e du Vin; 2016 [Consulta: 8 d'abril de 2020]; R36.5 du 05/09/2016. Disponible a: https://www.vignevin.com/wp-content/uploads/2019/03/GBPH_Guide_Complet_DEF.pdf

List 3. Competent authorities responsible for carrying out official analysis, the administrative certification procedure and checks related to the inward and outward register and accompanying documents (Article 50(1) (b) and 51(2) of R. (EU) 2018/273). C. Laboratories designated by member states for carrying out official analyses in the wine sector (article 146 of regulation (eu) no 1308/2013 of the european parliament and of the council) [Internet]. Directorate General for Agriculture and Rural Development, European Comission. [Consulta: 8 d'abril de 2020]. Disponible a: https://agriculture.ec.europa.eu/system/files/2022-08/wine-list-03-responsible-authorities_en.pdf

8. Annexos

Annex I – PC-30-Vi

El protocol PC-30-Vi es pot trobar a l'arxiu de recursos comunicatius de l'APS (ARCA) del portal d'aplicacions i a les carpetes de control oficial de les Sub-direccions Regionals corresponents.



En el moment en què es necessiti utilitzar el qüestionari, es recomana revisar a l'ARCA si existeix una versió més actualitzada.

Annex II – Document d'acompanyament al PC-30-Vi. Normativa d'aplicació

1. Introducció

El PC-30-Vi és una eina per a la inspecció a Catalunya dels establiments inscrits a la clau 30 que realitzen activitats relacionades amb els productes vitivinícoles, d'acord amb les definicions, designacions i denominacions de venda dels productes definits en l'annex VII, part II, del Reglament 1308/2013:

- 1) Vi
- 2) Vi nou en procés de fermentació
- 3) Vi de licor
- 4) Vi escumós
- 5) Vi escumós de qualitat
- 6) Vi escumós aromàtic de qualitat
- 7) Vi escumós gasat
- 8) Vi d'agulla
- 9) Vi d'agulla gasat
- 10) Most de raïm
- 11) Most de raïm parcialment fermentat
- 12) Most de raïm parcialment fermentat procedent de raïm pansificat
- 13) Most de raïm concentrat
- 14) Most de raïm concentrat rectificat
- 15) Vi de raïms pansificats
- 16) Vi de raïms sobremadurats

Tot i que el vinagre està considerat un producte vitivinícol, no s'ha inclòs en l'àmbit d'aplicació del protocol, ja que disposa d'una normativa específica d'aplicació.

Respecte als productes homòlegs del vi sense alcohol, anomenats vins desalcoholitzats, es pot utilitzar també el PC-30-Vi per a la seva revisió. Per aquests productes s'han inclòs a [l'annex V](#) algunes consideracions per tal d'orientar sobre determinats criteris d'inspecció d'aquests productes.

2. Definicions

Adreça: la indicació del municipi i de l'estat membre o tercer país on està situada la seu de l'embotellador, productor, venedor o importador ([Reglament \(UE\) 2019/33](#)).

Brisa del raïm: el residu del premsat de raïm fresc, fermentat o sense fermentar ([Reglament \(UE\) 1308/2013](#)).

Embotellador: la persona física o jurídica, o l'agrupació d'aquestes persones, establerta a la Unió Europea i que efectui o faci efectuar per compte seu l'embotellament ([Reglament \(UE\) 2019/33](#)).

Embotellament: la introducció del producte en envasos d'una capacitat igual o inferior a 60 litres per vendre'l posteriorment ([Reglament \(UE\) 2019/33](#)).

Importador: la persona física o jurídica, o l'agrupació d'aquestes persones, establerta a la Unió Europea que assumeix la responsabilitat de despatxar a lliure pràctica de les mercaderies no comunitàries ([Reglament \(UE\) 2019/33](#)).

Licor de tiratge: el producte que s'afegeix al vi base per provocar la segona fermentació ([Reglament \(UE\) 2019/934](#)).

Licor d'expedició: el producte que s'afegeix als vins escumosos a fi de conferir-li unes característiques gustatives especials ([Reglament \(UE\) 2019/934](#)).

Mares del vi ([Reglament \(UE\) 1308/2013](#)):

- El residu que es diposita en els recipients que contenen vi després de la fermentació, durant l'emmagatzematge o després d'un tractament autoritzat.
- El residu obtingut mitjançant filtració o centrifugació del producte indicat en la part anterior.
- El residu que es diposita en els recipients que contenen most de raïm durant l'emmagatzematge o després d'un tractament autoritzat.
- El residu obtingut mitjançant filtració o centrifugació del producte indicat en el punt anterior.

Mescla (cupatge): la combinació de vins o mostos de raïm de diferents procedències, de diferents varietats de vinya, de diferents anys de collita o de diferents categories de vi o de most ([Reglament \(UE\) 2019/934](#)).

Microempresa: empresa que té menys de 10 treballadors i un volum de facturació inferior als dos milions d'euros ([Recomanació de la Comissió de 6 de maig de 2003](#)).

Petit productor: tot productor que produeixi, com a mitjana, menys de 1.000 hectolitres de vi per campanya vitícola, sobre la base de la producció mitjana anual d'almenys tres campanyes vitícoles consecutives ([Reglament delegat \(UE\) 2018/273](#)).

Productor: la persona física o jurídica, o l'agrupació d'aquestes persones, a través de les quals, o en el seu nom, es duu a terme la transformació del raïm, del most de raïm i del vi a vi escumós, vi escumós gasificat, vi escumós de qualitat o vi escumós aromàtic de qualitat ([Reglament \(UE\) 2019/33](#)).

Subproductes: Són les brises de raïm i les mares de vi produïts durant el procés de vinificació, així com qualsevol producte secundari obtingut durant la transformació del raïm. Els subproductes es poden eliminar lliurant-los per fer-ne la destil·lació ([Ordre ARP/15/2019](#)).

Venedor: la persona física o jurídica, o l'agrupació d'aquestes persones, no cobert per la definició de productor, que compra i posteriorment posa en circulació vins escumosos, vins escumosos gasificats, vins escumosos de qualitat o vins escumosos aromàtics de qualitat ([Reglament \(UE\) 2019/33](#)).

Vi base: el most de raïm, el vi, o la barreja de mostos de raïm o de vins que tinguin característiques diferents, destinats a obtenir un determinat tipus de vi escumós ([Reglament \(UE\) 1308/2013](#)).

Vi tranquil: el vi que conté una concentració de diòxid de carboni inferior a 3 g/l a 20 °C ([Reglament \(UE\) 2019/934](#)).

3. Normativa

Diari Oficial de la Unió Europea (DOUE)

[Reglament \(CE\) 178/2002](#), del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen els procediments relatius a la seguretat alimentària.

[Reglament \(CE\) 852/2004](#), del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris

[Reglament \(CE\) 1935/2004](#) del Parlament Europeu i del Consell, de 27 d'octubre, sobre els materials i objectes destinats a entrar en contacte amb aliments i pel qual es deroguen les directives 80/590/CEE i 89/109/CEE.

[Reglament \(CE\) 396/2005](#) del Parlament Europeu i del Consell de 23 de febrer de 2005, relatiu als límits màxims de residus de plaguicides en aliments i pinsos d'origen vegetal i animal i que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consell.

[Reglament \(CE\) 2074/2005](#) de la Comissió de 5 de desembre pel qual s'estableixen mesures d'aplicació per a determinats productes d'acord lo disposat en el Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell i per a l'organització de controls oficials d'acord a lo disposat en els Reglaments (CE) núm. 854/2004 del parlament Europeu i del Consell i (CE) núm. 882/2004 del Parlament Europeu i del Consell, s'introdueixen excepcions al que disposa el Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell i es modifiquen els Reglaments (CE) núm. 853/2004 i (CE) núm. 854/2004.

[Reglament \(CE\) 1332/2008](#) del Parlament Europeu i del Consell, de 16 de desembre, sobre enzims alimentaris i pel qual es modifiquen la Directiva 83/417/CEE del Consell, el Reglament (CE) 1493/1999, la Directiva 2000/13/CE, la Directiva 2001/112/CE del Consell i el Reglament (CE) 258/97.

[Reglament \(CE\) 1333/2008](#) del Parlament Europeu i del Consell, de 16 de desembre, sobre additius alimentaris.

[Reglament \(UE\) 1169/2011](#) del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre, sobre la informació que s'ofereix al consumidor.

[Reglament \(UE\) 1308/2013](#)¹ del Parlament Europeu i del Consell, de 17 de desembre, pel qual es crea l'organització comuna de mercats dels productes agraris i pel qual es deroguen els reglaments (CEE) 922/72, (CEE) 234/79, (CE) 1037/2001 i (CE) 1234/2007.

[Reglament Delegat \(UE\) 2018/273](#) de la Comissió, d'11 de desembre de 2017, pel qual es completa el Reglament (UE) núm. 1308/2013 del Parlament Europeu i del Consell pel que fa al règim d'autoritzacions per a plantacions de vinya, el registre vitícola, els documents d'acompanyament, la certificació, el registre d'entrades i sortides, les declaracions obligatòries, les notificacions i la publicació de la informació notificada, i pel qual es completa el Reglament (UE) núm. ° 1306/2013 del Parlament Europeu i del Consell pel que fa als controls i sancions pertinents, pel qual es modifiquen els Reglaments (CE) núm. 555/2008, (CE) núm. 606/2009 i) núm. 607/2009 de la Comissió i pel qual es deroguen el Reglament (CE) núm. 436/2009 de la Comissió i el Reglament Delegat (UE) 2015/560 de la Comissió

[Reglament Delegat \(UE\) 2019/934](#)² de la Comissió, de 12 de març de 2019, pel qual es completa el Reglament (UE) 1308/2013 del Parlament Europeu i del Consell respecte a les zones vitícoles on el grau alcohòlic es pot veure incrementat, les pràctiques enològiques autoritzades i les restriccions aplicables a la producció i conservació dels productes vitícoles, el percentatge mínim d'alcohol per a subproductes i eliminació d'aquests, i la publicació de les fitxes de l'OIV.

[Reglament Delegat \(UE\) 2019/33](#) de la Comissió, de 17 d'octubre de 2018, pel qual es completa el Reglament (UE) 1308/2013 del Parlament Europeu i del Consell respecte a les sol·licituds de protecció de denominacions d'origen, indicacions geogràfiques i termes tradicionals del sector vitivinícola, el procediment d'oposició, a les restriccions d'utilització, a l modificacions del plec de condicions, a la cancel·lació de la protecció i a l'etiquetatge i la presentació.

[Reglament \(UE\) 2023/915](#) de la Comissió, de 25 d'abril de 2023, relatiu als límits màxims de determinants contaminants en els aliments i pel qual es deroga el Reglament (CE) 1881/2006.

[Comunicació de la Comissió Europea 2019/C 409/01](#) de la llista i descripció dels arxius del Codi de pràctiques enològiques de la OIV al que es fa referència en l'article 3, apartat 2, del Reglament Delegat (UE) 2019/934 de la Comissió.

¹ El Reglament (UE) 1308/2013 s'ha modificat en diverses ocasions. Sobre la informació alimentària facilitada al consumidor (llista d'ingredients i informació nutricional) i en relació als vins desalcoholitzats, destaca el [Reglament \(UE\) 2021/2117](#) del Parlament Europeu i del Consell, de 2 de desembre de 2021, que modifica els Reglaments (UE) 1308/2013 pel qual es crea l'organització comuna de mercats dels productes agraris, (UE) 1151/2012, sobre els règims de qualitat dels productes agrícoles i alimentaris, (UE) 251/2014, sobre la definició, descripció, presentació, etiquetat i protecció de les indicacions geogràfiques dels productes vitivinícoles aromatitzats, i (UE) 228/2013, pel qual s'estableixen mesures específiques en el sector agrícola en favor de les regions ultraperifèriques de la Unió.

² El Reglament delegat (UE) 2019/934 s'ha vist modificat de manera important pel Reglament delegat (UE) 2022/68 de la Comissió de 27 d'octubre de 2021 pel qual es modifica el Reglament delegat (UE) 2019/934, pel qual es completa el Reglament (UE) 1308/2013 del Parlament Europeu i del Consell a allò que es refereix a les pràctiques enològiques autoritzades (inclusió de noves pràctiques i descripció de quan fan d'additiu o de coadjuvant).

[Comunicació de la Comissió sobre la aplicació de sistemes de gestió de la seguretat alimentària](#) que contemplen programes de prerequisits (PPR) i procediments basats en els principis de l'APPCC, inclosa la facilitació/flexibilitat respecte de la seva aplicació en determinades empreses alimentàries (2022/C355/01).

[Recomanació de la Comissió \(2003/361/CE\)](#) de 6 de maig sobre la definició de microempresa, petites i mitjanes empreses.

[Comunicació de la Comissió C/2023/1190](#) de preguntes i respostes relatives a l'aplicació de les noves disposicions de la Unió Europea en matèria d'etiquetatge de vins arran de la modificació del Reglament (UE) 1308/2013 del Parlament Europeu i del Consell i del Reglament Delegat (UE) 2019/33 de la Comissió

Butlletí Oficial de l'Estat (BOE)

[Reial decret 1808/1991](#), de 13 de desembre, pel qual es regulen les mencions o marques que permeten identificar el lot al qual pertany un producte alimentari.

[Reial decret 1334/1999](#), de 31 de juliol, pel qual s'aprova la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris.

[Reial decret 1054/2002](#), d'11 d'octubre, pel qual es regula el procés d'avaluació per al registre, autorització i comercialització de biocides.

[Reial decret 1363/2011](#), de 7 d'octubre, pel qual es desenvolupa la reglamentació comunitària en matèria d'etiquetatge, presentació i identificació de determinats productes vitivinícoles.

[Reial decret 126/2015](#), de 27 de febrer, pel qual s'aprova la norma general relativa a la informació alimentària dels aliments que se presenten sense envasar per a la venda al consumidor final i a les col·lectivitats, dels envasats en els llocs de venda a petició del comprador, i dels envasats pels titulars del comerç al detall.

[Reial decret 3/2023](#), de 10 de gener, pel qual s'estableixen els criteris tècnic sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum, el seu control i subministrament.

Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya (DOGC)

[Llei 2/2020](#), de 5 de març, de la vitivinicultura.

[Decret 43/2012](#), de 24 d'abril, dels laboratoris de salut ambiental i alimentària i dels laboratoris de control oficial.

[Ordre ARP/15/2019](#), de 7 de febrer, per la qual s'aproven les bases reguladores dels ajuts a la destil·lació de subproductes de la vinificació i altres formes de transformació del raïm.

4. Interpretació del protocol

4.1. Ús d'ingredients tecnològics, pràctiques i tractaments enològics (punt 4.5. de l'apartat «Procés i producte» del PC-30-Vi)

4.1.1 *Les pràctiques i els tractaments enològics estan autoritzats i compleixen les condicions i els límits d'ús de la normativa (en aquestes pràctiques estan inclosos els additius, enzims i coadjuvants tecnològics)*

Normativa

- [Reglament 1308/2013](#), article 80, article 83.2, 3, i annex VIII.
- [Reglament 2019/934](#), articles 3, 5, 6, annex I part A, annex I part B, annexos II i III.
- [Reglament 1333/2008](#), article 4.1, annex II part A apartat 2.8 quadre 2 punt 26, i annex II part E categoria 14.2.2
- [Reglament 1332/2008](#), article 4, article 18.

Per avaluar aquest ítem s'ha tingut en compte tota la normativa d'aplicació al sector vitivinícola relacionada amb additius, coadjuvants i enzims, tant horitzontal com específica (8). Encara que són aplicables els reglaments 1333/2008 (additius) i 1332/2008 (enzims), totes les pràctiques enològiques que es poden dur a terme per elaborar els productes vitivinícoles es troben descrites en els reglaments 1308/2013 i 2019/934. No obstant això, cal considerar el Reglament 1333/2008 en cas de valorar els productes homòlegs del vi sense alcohol (veure [Annex V](#)).

L'addició d'aromes en els productes definits en l'annex VII, part II, no està permesa si es volen comercialitzar d'acord amb les definicions de venda del Reglament 1308/2013. Els productes vitivinícoles aromatitzats formen una altra categoria d'aliments que disposen d'una normativa sectorial específica³ i no entren en l'àmbit d'aplicació d'aquest protocol.

Com ho avaluem

Comprovem que els additius, enzims i coadjuvants tecnològics utilitzats en les pràctiques i tractaments enològics estan autoritzats i compleixen les condicions i límits d'ús, tal com estan definits en els reglaments 1308/2013 i 2019/934.

El Reglament (UE) 1308/2013, pel qual es crea l'organització comuna dels mercats dels productes agraris, estableix les bases per al desenvolupament de les normes de comercialització d'aquests productes, incloent-hi el sector del vi. Defineix els productes vitícoles (annex VII, part II) i descriu a l'annex VIII, part I, algunes de les pràctiques enològiques autoritzades, com són l'augment artificial del grau alcohòlic natural i l'acidificació i desacidificació de certs productes en determinades zones vitícoles. El control oficial d'aquests processos és competència del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural (DACC).

³ Reglament (UE) 251/2014 del Parlament Europeu i del Consell, de 26 de febrer, sobre la definició, descripció, presentació, etiquetatge i protecció de les indicacions geogràfiques dels productes vitivinícoles aromatitzats i pel qual es deroga el Reglament (CEE) 1601/91 del Consell, i altra normativa nacional.

Aquest Reglament estableix que per a la producció i conservació dels productes enumerats al seu annex VII, part II, només es podran utilitzar a la Unió les pràctiques enològiques autoritzades (no s'aplica al suc de raïm i el suc de raïm concentrat, ni al most de raïm i el most de raïm concentrat, destinats a elaborar suc de raïm). Aquestes pràctiques només es podran utilitzar per garantir una bona vinificació, una bona conservació o una criança adequades. Estableix que no es podran comercialitzar a la Unió els productes que s'hagin sotmès a pràctiques enològiques no autoritzades a la Unió, a pràctiques enològiques nacionals no autoritzades o a pràctiques que hagin infringit les normes establertes a l'annex VIII. Els productes vitivinícoles no comercialitzables seran destruïts. Com a excepció, els estats membres podran autoritzar que alguns d'aquests productes s'utilitzin en destil·leries o fàbriques de vinagre o per a ús industrial.

Aquesta norma també permet que els estats membres puguin limitar o prohibir la utilització de determinades pràctiques enològiques i establir restriccions més severes per als vins produïts en un territori determinat, amb l'objectiu de mantenir les característiques essencials dels vins amb denominació d'origen protegida o indicació geogràfica protegida, els vins escumosos i els vins de licor. També permet l'ús experimental de pràctiques enològiques no autoritzades.

Els tractaments i compostos enològics autoritzats s'han desenvolupat en el Reglament (UE) 2019/934, de la Comissió, de 12 de març de 2019, pel qual es completa el Reglament (UE) 1308/2013. Aquest Reglament, respecte de l'anterior normativa que regulava les pràctiques enològiques, ha introduït canvis importants pel que fa a la classificació dels tractaments i pràctiques enològiques per garantir que els productors de productes vitivinícoles estiguin millor informats dels compostos enològics autoritzats i el seu ús. A més, pel que fa a l'etiquetatge, aquesta norma classifica clarament aquests compostos en dos categories, segons el seu ús sigui com a additiu o coadjuvant tecnològic.

Recentment el Reglament (UE) 2019/934 s'ha vist modificat pel Reglament delegat (UE) 2022/ 68 de la Comissió de 27 d'octubre de 2021, mitjançant el qual s'han afegit noves pràctiques enològiques, i s'aclareix i complementa la informació facilitada per a cada pràctica.

Les pràctiques enològiques i les restriccions aplicables a la producció i conservació dels productes vitivinícoles queden doncs establertes a l'annex I d'aquest Reglament. A l'annex I part A, s'enumeren les pràctiques enològiques autoritzades separades en dos quadres:

- Al **quadre 1** es troben els tractaments enològics autoritzats, les seves condicions d'ús i els límits d'ús de les substàncies.
- Al **quadre 2** s'enumeren els compostos enològics autoritzats, inclosos els additius, els enzims i els coadjuvants tecnològics que es poden utilitzar

El Reglament (UE) 2019/934 preveu que els tractaments enològics autoritzats s'han de basar en mètodes recomanats per l'Organització Internacional de la Vinya i el Vi (OIV), tal com figura en les seves fitxes. Aquest Reglament, per tant, es complementa amb la Comunicació de la Comissió Europea 2019/C 409/01 de la llista i descripció dels arxius del Codi de pràctiques enològiques de l'OIV (vegeu [l'annex IV](#). Pràctiques enològiques del document de la CoP).

Per una altra banda, a l'annex I part B d'aquest reglament es detallen els límits del contingut d'anhídrid sulfurós (vegeu la **taula 4**).

Les pràctiques enològiques específiques aplicables a les categories de vins escumosos s'estableixen a l'annex II, i les aplicables als vins de licor, a l'annex III del Reglament 2019/934.

Taula 4. Límits d'anhidrid sulfurós en vins

Límits del contingut d'anhidrid sulfurós dels vins Reglament 2019/934, annex 1 part B	
A. CONTINGUT D'ANHÍDRID SULFURÓS DELS VINS	<p>1. El contingut total d'anhidrid sulfurós dels vins diferents dels vins escumosos i els vins de licor, en el moment que es comercialitzen per al consum humà directe, no pot excedir de:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) 150 mg/l en els vins negres. b) 200 mg/l en els vins blancs i rosats.
	<p>2. No obstant el punt 1, s'eleva el límit màxim del contingut d'anhidrid sulfurós en els vins amb un contingut de sucres expressat per la suma de glucosa + fructosa ≥ 5 g/l a:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) 200 mg/l en els vins negres. b) 250 mg/l en els vins blancs i rosats. c) 300 mg/l en el cas del vins amb dret a determinades denominacions d'origen protegides. A Catalunya els vins blancs de les denominacions Alella, Penedès i Tarragona. d) 350 mg/l. e) 400 mg/l. <p>Els apartats d i e fan referència a vins procedents d'altres països.</p>
B. CONTINGUT D'ANHÍDRID SULFURÓS DELS VINS DE LICOR	<p>El contingut total d'anhidrid sulfurós dels vins de licor, en el moment que es comercialitzen per al consum humà directe, no pot superar:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) 150 mg/l quan el contingut de sucres sigui < 5 g/l. b) 200 mg/l quan el contingut de sucres sigui ≥ 5 g/l.
C. CONTINGUT D'ANHÍDRID SULFURÓS DELS VINS ESCUMOSOS	<p>1. El contingut total d'anhidrid sulfurós dels vins escumosos, en el moment que es comercialitzen per al consum humà directe, no pot superar:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) 185 mg/l en totes les categories de vins escumosos de qualitat. b) 235 mg/l els altres vins escumosos.
	<p>2. Quan les condicions climàtiques ho requereixin en determinades zones vitícoles de la Unió, els estats membres interessats podran autoritzar, respecte als vins escumosos de l'apartat 1 a i b produïts en el seu territori, que el contingut màxim total en anhidrid sulfurós s'augmenti com a màxim en 40 mg/l; aquests vins no es poden enviar fora dels estats membres que hagin autoritzat aquesta pràctica.</p>

Font: Reglament (UE) 2019/934.

El Reglament (CE) 1333/2008, sobre additius alimentaris, autoritza l'ús dels additius en «vins i altres productes definits en el Reglament (CE) 1234/2007⁴ i els seus homòlegs sense alcohol», d'acord amb el Reglament (CE) 1234/2007⁴, la Decisió 2006/232/CE i el Reglament (CE) 606/2009⁵ i les seves disposicions d'aplicació. Els additius que consten en el punt 14.2.2. de la part E de l'annex II del Reglament (CE) 1333/08, i les seves dosis d'ús, són els específics per als productes homòlegs del vi sense alcohol (vegeu [l'annex V](#)).

D'altra banda, aquest Reglament estableix que en el vi i els altres productes definits en el Reglament (CE) 1234/2007⁴ del Consell no es permetrà la presència d'un colorant alimentari en virtut del principi de transferència establert en l'article 18, apartat 1, a).

El Reglament (CE) 1332/2008, sobre enzims alimentaris, estableix que només els enzims alimentaris que estiguin inclosos en la llista comunitària es podran comercialitzar com a tals i utilitzar en aliments. El Reglament (UE) 2019/934 ja inclou la llista d'enzims autoritzats per a utilitzar en l'elaboració dels productes vitivinícoles.

4.1.1.1 Disposicions especials per a la importació de vi

En relació a la importació de vins, l'article 90 del Reglament 1308/2013 n'estableix unes disposicions especials, tret de que hi hagi acords internacionals celebrats de conformitat amb el TFUE (Tractat de Funcionament de la Unió Europea) que disposin el contrari.

Així doncs, aquest article disposa que pel most (NC 2009 61 i 2009 69), els altres mostos de raïm (NC 2204, excepte els parcialment fermentats o "apagats" sense utilització d'alcohol), i quan correspongui el vi desalcoholitzat amb un grau alcohòlic volumètric no superior al 0,5% (NC ex 2202 99 19), es produiran segons les pràctiques enològiques autoritzades en aquest reglament o, abans de l'autorització concedida en virtut de l'article 80.3, segons les recomanades i publicades per la OIV.

També hauran de presentar un certificat expedit per un organisme competent del país d'origen que acrediti el compliment de les disposicions enumerades anteriorment i, a més, si el producte es destina directament al consum caldrà aportar un informe d'anàlisi elaborat per un organisme o servei designat pel país d'origen.

Criteris de decisió

Conforme

Els additius, enzims i coadjuvants tecnològics utilitzats en les pràctiques enològiques són els autoritzats.

No conforme

Els additius, enzims i coadjuvants tecnològics utilitzats en les pràctiques enològiques no són els autoritzats.

En cas que els productes vitivinícoles es declarin no comercialitzables, han de ser destruïts. Hi pot haver excepcions i els estats membres poden autoritzar que alguns d'aquests productes, segons el motiu pel qual s'hagin declarat no comercialitzables, s'utilitzin en destil·leries o fàbriques de vinagre o per a ús industrial, sempre que no suposin un risc per a la salut.

⁴ El Reglament (CE) 1234/2007 va ser derogat pel Reglament (UE) 1308/2013. Per aquest motiu, quan el Reglament (CE) 1333/2008 faci referència al 1234/2007, s'ha d'entendre que es refereix al 1308/2013. En aquest cas s'ha d'entendre que es refereix als vins mencionats a l'annex VII, part II, del Reglament (UE) 1308/2013.

⁵ El Reglament (CE) 606/2009 ha sigut derogat pel Reglament (UE) 2019/934, per tant quan el Reglament (CE) 1333/2008 faci referència al 606/2009, s'ha d'entendre que es refereix al 2019/934.

4.2. Informació alimentària (punt 5.2. de l'apartat «Procés i producte» del PC-30-Vi)

4.2.1. Les mencions obligatòries previstes sobre informació alimentària amb repercussió en seguretat alimentària (que no es refereixen a al·lèrgens) s'indiquen i es transmeten adequadament.

Normativa

- [Reglament 1169/11](#), article 8; capítol IV, secció 1 i 2.
- [Reial decret 1334/99](#), article 12.
- [Reial decret 1808/91](#), article 1-5.
- [Reglament 2019/33](#), articles 40, 42, 44, 46, 48, annex II
- [Reial decret 1363/2011](#), articles 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 i 10.
- [Reglament 1308/2013](#), articles 118, 119.1 *a, c, e, i f*, i article 119.2.
- [Reglament 2021/2117](#), que modifica el Reglament 1308/2013, article 1, 32), a) ii (s'afegeixen les lletres h, i, j a l'article 119.1), c) (s'afegeixen els apartats 4 i 5 a l'article 119.1) (aquests punts entren en vigor el 8/12/2023).
- [Reial decret 126/2015](#)⁶.

En aquest apartat s'han recopilat els requisits d'etiquetatge i presentació aplicables a determinades categories de productes del sector vitivinícola, en aplicació de la normativa europea i la normativa d'àmbit nacional sobre la matèria, tant horitzontal com sectorial (9) (pels productes desalcoholitzats consultar a més l'annex V).

L'operador d'empresa alimentària responsable de la informació alimentària serà l'operador amb el nom o la raó social del qual es comercialitzi l'aliment o, en cas que no estigui establert a la Unió, l'importador de l'aliment al mercat de la Unió.

Com ho avaluem

Comprovem que les mencions obligatòries previstes sobre informació alimentària amb repercussió en seguretat alimentària (que no es refereixen a al·lèrgens) s'indiquen i es transmeten adequadament a l'etiqueta i/o document d'acompanyament.

La normativa sectorial que regula l'etiquetatge i la presentació dels productes vitivinícoles comprèn el Reglament (UE) 1308/2013, pel qual es crea l'organització comuna de mercats dels productes agraris, el Reglament Delegat (UE) 2019/33, pel qual es completa el Reglament (UE) 1308/2013 del Parlament Europeu i del Consell que desenvolupa determinats requisits de l'etiquetatge, i el Reial decret 1363/2011, pel qual es desenvolupa la reglamentació comunitària en matèria d'etiquetatge, presentació i identificació de determinats productes vitivinícoles.

Els productes afectats per la normativa sectorial de les categories de productes vitivinícoles establertes a l'annex VII, part II, del Reglament (UE) 1308/2013 són:

⁶ Veure en cas dels productes que es presenten sense envasar per a la venda al consumidor final i a les col·lectivitats, dels envasats en els llocs de venda a petició del comprador, i dels envasats pels titulars del comerç al detall.

- 1) Vi
- 2) Vi nou en procés de fermentació
- 3) Vi de licor
- 4) Vi escumós
- 5) Vi escumós de qualitat
- 6) Vi escumós aromàtic de qualitat
- 7) Vi escumós gasat
- 8) Vi d'agulla
- 9) Vi d'agulla gasat
- 10) Most de raïm
- 11) Most de raïm parcialment fermentat
- 13) Most de raïm concentrat
- 15) Vi de raïms pansificats
- 16) Vi de raïms sobremadurats

És a dir, s'aplica a totes les categories de productes vitícoles, excepte:

- 12) Most de raïm parcialment fermentat procedent de raïm pansificat
- 14) Most de raïm concentrat rectificat
- 17) Vinagre (no entra en l'àmbit d'aplicació del protocol PC-30-Vi)

Per aquests productes que queden fora de l'àmbit d'aplicació del Reglament (UE) 1308/2013 pel que fa a l'etiquetatge, s'haurà d'aplicar la normativa general d'etiquetatge, el Reglament (UE) 1169/2011.

Cal tenir en compte que els requisits d'etiquetatge del Reglament (UE) 1308/2013 i el Reglament Delegat (UE) 2019/33, són d'aplicació tant als productes comercialitzats a la Unió com als destinats a l'exportació.

4.2.1.1 Indicació de la informació obligatòria en els productes vitivinícoles envasats

D'acord amb el Reial decret 1363/2011, tots els vins embotellats a Espanya han d'anar etiquetats, excepte:

- a) Els vins transportats entre dues o més instal·lacions d'una mateixa empresa.
- b) El vi no destinat a la venda, fins a un màxim de 30 litres per partida.
- c) El vi destinat al consum familiar dels productors i dels seus empleats.
- d) Les ampolles de vins escumosos amb denominació d'origen protegida elaborats segons el «mètode tradicional» que compleixin algun dels requisits següents:
 - 1r) Que circulin dins de la zona de producció de la denominació d'origen protegida de què es tracti i entre cellers amb dret a la denominació esmentada.
 - 2n) Que es trobin en fase d'elaboració, tancades amb un tap de tiratge en el qual s'identifiqui el lot de procedència i el celler que va efectuar el tiratge i la fermentació.
 - 3r) Que vagin proveïdes d'un document d'acompanyament.
 - 4t) Que siguin objecte de controls específics.

Tenint en compte la normativa horitzontal i la sectorial d'aplicació, les mencions generals que s'han d'indicar obligatòriament a l'etiqueta dels productes comercialitzats en la Unió o destinats a l'exportació, i que poden **tenir repercussió, directa o indirecta, en seguretat alimentària, i que no es refereixen a al·lèrgens**, són:

a) CATEGORIA DEL PRODUCTE VITIVINÍCOLA (Denominació de venda)

Fa referència a les categories de productes vitivinícoles recollides en el Reglament (UE) 1308/2013, annex VII, part II, que s'han detallat anteriorment.

Cal tenir en compte que hi ha excepcions:

- En els vins en els quals a l'etiqueta consti el nom d'una denominació d'origen protegida o una indicació geogràfica protegida, es podrà ometre la referència a la categoria del producte vitivinícol (article 119 del Reglament (UE) 1308/2013).
- En el cas dels vins escumosos gasificats i els vins d'agulla gasificats, el nom de la categoria es completarà amb els termes «obtingut per addició de diòxid de carboni» o «obtingut per addició d'anhídrid carbònic», tret del cas que la llengua utilitzada indiqui per si mateixa que s'hi ha afegit diòxid de carboni. Aquests termes apareixeran fins i tot quan s'apliqui la possibilitat d'ometre la referència a la categoria de producte vitivinícol en el cas dels vins amb denominació d'origen protegida o una indicació geogràfica protegida (article 48 del Reglament (UE) 2019/33).
- En els vins escumosos de qualitat, la referència a la categoria de producte vitivinícol es podrà ometre quan a l'etiqueta figuri el terme «Sekt» (article 48 del Reglament UE 2019/33).

b) GRAU ALCOHÒLIC VOLUMÈTRIC ADQUIRIT

La indicació del grau alcohòlic volumètric adquirit anirà seguida del símbol %, i podrà anar precedida dels termes «grau alcohòlic adquirit» o «alcohol adquirit» o de l'abreviatura «alc.» (article 44 del Reglament (UE) 2019/33).

c) DADES DE L'EMBOTELLADOR, o en el cas dels vins escumosos en general, EL NOM DEL PRODUCTOR (Elaborador) O DEL VENEDOR

Aquestes dades inclouen el nom i l'adreça on es troba la seu principal de l'embotellador, productor o venedor. S'entén com a adreça la indicació del municipi i de l'estat membre o tercer país on es troba la seu principal (article 46 del Reglament (UE) 2019/33).

Des del punt de vista informatiu, s'ha de tenir en compte que els operadors que embotellen productes vitivinícoles s'han d'inscriure en el Registre d'envasadors i embotelladors de vins i begudes alcohòliques del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació. Aquest número d'inscripció al Registre ha de figurar obligatòriament en l'etiquetatge dels productes vitivinícoles (Reial decret 1363/2011) .

El nom i l'adreça de l'embotellador s'han de completar amb una de les expressions següents:

- *Les paraules «embotellador» o «embotellat per (...)»*
- *Per als vins amb denominació d'origen protegida (DOP) o indicació geogràfica protegida (IGP), les expressions anteriors es poden substituir per termes que indiquin que l'embotellament s'ha dut a terme:*
 - *En l'explotació del productor.*
 - *En els locals d'una agrupació de productors.*
 - *En una empresa situada en l'àrea geogràfica delimitada o als entorns d'aquesta àrea geogràfica.*

En el cas d'un producte embotellat per encàrrec, la indicació de l'embotellador ha de completar-la el terme «embotellat per a (...); en el cas que hi consti el nom i l'adreça de la persona que ha realitzat l'embotellament per a un tercer, s'ha d'indicar amb els termes «embotellat per a (...) per (...)».

En cas que s'envasin els productes en recipients diferents de les ampolles, les paraules «envasador» i «envasat»

han de substituir les paraules «embotellador» i «embotellat», respectivament.

El nom i l'adreça del productor o venedor han de ser completats pels termes «productor» o «produït per (...)» i «venedor» o «venut per...» o expressions equivalents. A Espanya, en el cas concret del productor, també es poden utilitzar els termes «elaborador» o «elaborat per (...)».

Les indicacions de l'embotellador, el productor, el venedor o l'importador es podran agrupar si totes fan referència a una mateixa persona física o jurídica. En determinats casos i condicions, una d'aquestes indicacions es pot substituir per un codi. A Espanya, aquest codi serà el número d'inscripció en el Registre d'envasadors i embotelladors de vins, o pel codi d'identificació fiscal (CIF) si l'operador econòmic no és objecte d'inscripció en el Registre d'envasadors. No obstant això, per poder fer aquesta substitució, l'embotellador, el productor, el venedor o l'importador han de tenir la seu a Espanya i a l'etiqueta hi ha de constar el nom i l'adreça del responsable de la distribució comercial del producte, diferent de l'embotellador, el productor, el venedor o l'importador indicats pel codi. En els casos en què la distribució comercial la fa el mateix embotellador, productor, venedor o importador indicats pel codi, el nom o raó social es poden substituir per un nom comercial, o quan el nom o raó social consti de o contingui el nom d'una DOP o IGP i el producte en qüestió no tingui dret a aquesta DOP o IGP, les comunitats autònomes podran autoritzar la utilització de sigles o abreviatures sempre que sigui possible identificar el responsable del producte a través del Registre d'envasadors.

Quan l'adreça de l'embotellador, productor, importador o venedor consti de o contingui el nom d'una DOP o IGP, i el producte en qüestió no tingui dret a aquesta DOP o IGP, l'adreça s'ha de substituir pel codi postal corresponent.

d) DADES DE L'IMPORTADOR EN EL CAS DELS VINS IMPORTATS

El nom i l'adreça de l'importador han d'anar precedits pels termes «importador» o «importat per (...)» (article 46 del Reglament (UE) 2019/33).

e) LOT

Els productes s'han de comercialitzar acompanyats sempre de la indicació del lot (Reial decret 1334/1999).

Només es pot comercialitzar un producte alimentari si va acompanyat d'una indicació que permeti identificar el lot al qual pertany. Aquest requisits no s'aplicarà quan, als punts de venda al consumidor final, els productes alimentaris no estiguin prèviament envasats, siguin envasats a petició del comprador o prèviament envasats per a la venda immediata (Reial decret 1808/1991).

El lot el determinarà, en cada cas, un productor, el fabricant o l'envasador del producte alimentari en qüestió, o el primer venedor establert a l'interior de la Unió Europea. La indicació del lot ha d'anar precedida de la lletra l o L, a excepció dels casos en què es diferenciï clarament de les altres indicacions de l'etiquetatge (Reial decret 1808/1991).

f) Llista d'ingredients

Les begudes amb un grau alcohòlic volumètric superior en volum a l'1,2% (article 16.4 del Reglament (UE) 1169/2011) no necessiten llista d'ingredients. No obstant, el Reglament (UE) 2021/2117 de 2 de desembre de 2021 ha modificat les normes d'etiquetatge de vins, en particular, l'article 119 del Reglament (UE) núm. 1308/2013, pel qual es crea l'organització comuna de mercats dels productes agraris.

Les indicacions obligatòries s'amplien amb la llista d'ingredients i la informació nutricional, entre altres modificacions, encara que aquestes dues mencions no seran obligatòries fins a partir del 8 de desembre de 2023.

Com excepció, es permetrà que, sota determinades condicions, aquesta informació es faciliti per mitjans electrònics indicats en l'envàs o en una etiqueta subjecta a l'envàs. En el cas de la llista d'ingredients es podrà facilitar per un mitjà electrònic, **sempre i quan s'indiqui obligatòriament la presència de substàncies al·lèrgens o que causin intoleràncies directament a l'envàs, o en una etiqueta subjecta a l'envàs.**

Els conceptes d'ingredient i d'informació nutricional s'entenen d'acord amb allò que estableix el Reglament (UE) núm. 1169/2011 d'informació alimentària facilitada al consumidor.

Des del punt de vista informatiu, la informació nutricional indicada en l'envàs o en una etiqueta subjecta a l'envàs podrà limitar-se al valor energètic, que podrà expressar-se mitjançant el símbol «E» d'energia. En aquest cas, la informació nutricional completa es facilitarà per una mitjà electrònic indicat en l'envàs o en una etiqueta subjecta a l'envàs.

4.2.1.2 Transmissió de la informació alimentària entre operadors

Els operadors que enviïn a un altre operador:

- Productes vitivinícoles a doll (enviament de productes vitivinícoles en recipients d'un volum nominal superior a 60 litres, o productes embotellats en envasos de capacitat unitària igual o inferior a 60 litres destinats a l'elaboració, l'emmagatzematge o la criança).⁷
- Productes envasats exceptuats d'anar etiquetats.
Han de transmetre correctament les mencions obligatòries mitjançant documents comercials. Aquests documents han d'acompanyar els productes, i s'han d'enviar abans del lliurament o en el mateix moment de l'entrega.

4.2.1.3 Disposicions especials per a la importació del vi

En relació a la importació de vins, l'article 90 del Reglament 1308/2013 n'estableix unes disposicions especials, tret de que hi hagi acords internacionals celebrats de conformitat amb el TFUE (Tractat de Funcionament de la Unió Europea) que disposin el contrari.

Així doncs, aquest article disposa que pel most (NC 2009 61 i 2009 69), els altres mostos de raïm (NC 2204, excepte els parcialment fermentats o "apagats" sense utilització d'alcohol), i quan correspongui el vi desalcoholitzat amb un grau alcohòlic volumètric no superior al 0,5% (NC ex 2202 99 19) s'aplicaran les disposicions sobre definicions, designacions i denominacions de venda a les quals es refereix l'article 78 de l'esmentat reglament.

Criteris de decisió

Conforme

Les mencions obligatòries (diferents d'al·lèrgens), s'indiquen en el producte d'acord amb la normativa i es transmeten correctament.

No conforme

Les mencions obligatòries (diferents d'al·lèrgens) no s'indiquen en el producte d'acord amb la normativa i no es transmeten correctament.

⁷ Decret 260/1998, de 6 d'octubre, pel qual es determinen els documents que han d'acompanyar el transport dels productes vitivinícoles i s'estableix la normativa aplicable al transport, als registres i a les declaracions de determinades pràctiques del sector.

Cal tenir en compte que:

1. Els productes vitivinícoles l'etiqueta o presentació dels quals no s'ajustin a les condicions corresponents establertes al Reglament (UE) 1308/2013 i el Reglament (UE) 2019/33 no es poden comercialitzar a la Unió ni exportar-se.
2. No obstant el que disposa la part II, títol II, capítol I, secció 2, subsecció 3, i secció 3, del Reglament (UE) 1308/2013, en cas que els productes vitivinícoles estiguin destinats a l'exportació, els Estats membres podran autoritzar indicacions i presentacions que no siguin compatibles amb les normes vigents sobre presentació i etiquetatge de la Unió si la legislació del tercer país en qüestió exigeix aquestes indicacions o presentacions dels productes vitivinícoles. Aquestes indicacions podran figurar en llengües diferents de les llengües oficials de la Unió.

Excepcions en els productes vitivinícoles respecte a determinades mencions obligatòries del Reglament (UE) 1169/2011:

- Els productes alimentaris constituïts per un sol ingredient, sempre que la denominació de l'aliment sigui idèntica al nom de l'ingredient, o sempre que la denominació de l'aliment permeti determinar la naturalesa de l'ingredient sense risc de confusió (article 19 del Reglament (UE) 1169/2011) tampoc necessiten llista d'ingredients.
- Els vins, vins de licor, vins escumosos, vins aromatitzats i productes similars obtinguts a partir de fruites diferents del raïm, i també les begudes del codi NC 2206 00 obtingudes a partir de raïm o de most de raïm (annex X del Reglament (UE) 1169/2011) no necessiten indicar la data de durada mínima (cal tenir en compte que els productes homòlegs del vi sense alcohol no entren dins d'aquestes categories de productes i han de portar la data de durada mínima, vegeu [l'annex V](#)).

4.2.2. La informació relativa als ingredients al·lèrgens s'indica i es transmet adequadament (R 1169/11, art. 8, 9, 21 i 44; annex II) (RD 126/15) (R 2019/33, art. 41, annex I)

Normativa

- [Reglament 1169/11](#), articles 8, 9, 21, i 44; annex II
- [Reglament 2019/33](#), article 41 i annex I part A i B
- [Reglament 1308/2013](#), article 80, punt 3 i 5, i article
- [Reial decret 126/2015](#)⁸.

Cal tenir en compte que:

- És obligatori oferir sempre la informació relativa als ingredients al·lèrgens que s'inclouen en l'annex II del Reglament (UE) 1169/2011, siguin aliments envasats o aliments no envasats destinats al subministrament al consumidor final o a les col·lectivitats, independentment de si es tracta d'ingredients simples o formen part d'un ingredient compost.
- A tots els efectes, cal considerar sempre *ingredient al·lèrgic* qualsevol substància, de les enumerades en l'annex II, que s'utilitzi per fabricar o elaborar un producte alimentari i que continuï present en el producte acabat, encara que sigui en una forma modificada.

Com ho avaluem

Comprovem que la informació relativa als ingredients al·lèrgens de l'annex II:

- S'ajusta a les especificacions de la fitxa tècnica corresponent.
- S'indica de manera clara i correcta en el producte.
- Es transmet correctament entre operadors.

⁸ Veure en cas dels productes que es presenten sense envasar per a la venda al consumidor final i a les col·lectivitats, dels envasats en els llocs de venda a petició del comprador, i dels envasats pels titulars del comerç al detall.

4.2.2.1 Indicació de la informació sobre al·lèrgens en els productes envasats

1. És obligatori mencionar qualsevol ingredient o coadjuvant tecnològic que figuri en l'annex II del Reglament (UE) 1169/2011, o derivi d'una substància o producte que hi figuri que causi al·lèrgies o intoleràncies i s'utilitzi per fabricar o elaborar un producte vitivinícola i continuï present en el producte acabat, encara que sigui en una forma modificada.

En el cas dels productes vitivinícoles, serà d'aplicació fonamentalment si s'han utilitzat i estan presents en el producte final:

- Ous i productes a base d'ous.
- Llet i productes a base de llet.
- Diòxid de sofre i sulfits en concentracions superiors a 10 mg/kg o 10 mg/l, expressat com a SO₂ total.

El Reglament (UE) 1169/2011, en l'annex II punt 4 exclou de la llista d'al·lèrgens la gelatina de peix o ictiocol·la utilitzada com a clarificador en el vi.

Pel que fa a la utilització de clarificants a base de blat, d'acord amb la bibliografia consultada, és improbable que un cop utilitzats, si se segueixen les bones pràctiques d'elaboració, es trobi gluten en el vi en les quantitats a partir de les quals s'ha d'etiquetar (20 mg/kg de gluten), tal com estableix el [Reglament \(UE\) 828/2014 de la Comissió](#), relatiu als requisits per a la transmissió d'informació als consumidors sobre l'absència o la presència reduïda de gluten en els aliments (10, 11, 12).

En el cas dels productes vitivinícoles que es comercialitzin a Espanya, els quals no disposen de llista d'ingredients, el nom de la substància o producte al·lèrgic que resti present en el producte ha de figurar a l'etiqueta com a mínim en castellà, precedit de la menció «conté». En el cas dels vins que a partir del 8/12/2023 incloguin la llista d'ingredients a l'etiqueta d'acord al Reglament (UE) 2021/2117 de 2 de desembre de 2021, que modifica el Reglament 1308/2013, s'hauran de seguir les indicacions que estableix el Reglament (UE) 1169/2011 pel que fa a l'etiquetat de les substàncies que causen al·lèrgies o intoleràncies:

- S'indicaran a la llista d'ingredients amb una referència clara a la denominació de la substància o producte segons figura a l'annex II del reglament, i
- La denominació de la substància o producte segons figura a l'annex II es destacarà mitjançant una composició tipogràfica que la diferenciï clarament de la resta de la llista d'ingredients, per exemple mitjançant el tipus de lletra, estil o color de fons.

Les mencions que s'han d'utilitzar en relació amb els sulfits, la llet i els productes a base de llet, i els ous i els productes a base d'ous són les recollides a l'annex I, part A del Reglament 2019/33 (vegeu la **taula 5**).

Taula 5. Mencions en relació amb: sulfits, llet i productes a base de llet i ous i productes a base d'ous

Mencions relatives als sulfits	Mencions relatives als ous i als productes a base d'ous	Mencions relatives a la llet i als productes a base de llet
«sulfits» o «diòxid de sofre»	«ou», «proteïna d'ou», «ovoproducte», «lisozim d'ou» o «ovoalbúmina»	«llet», «productes lactis», «caseïna de llet» o «proteïna de llet»

Font: Reglament (CE) 2019/33.

2. Facultativament, les mencions que apareixen a l'apartat 1 es podran complementar segons el cas amb algun dels pictogrames que figuren a l'annex I, part B del Reglament (CE) 2019/33 (vegeu la **figura 6**).

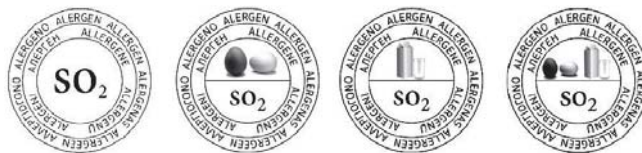


Figura 6. Pictogrames facultatius per a les mencions sobre al·lèrgens

Pel que fa als productes homòlegs del vi sense alcohol, que formen una altra categoria de productes, aquests sí que han d'incloure la llista d'ingredients (vegeu [l'annex V](#)).

4.2.2.2 Transmissió de la informació sobre al·lèrgens entre operadors

La informació relativa als ingredients al·lèrgens també s'ha de transmetre en cas que els aliments s'enviïn a un operador d'una fase anterior a la venda al consumidor final.

Els operadors que enviïn a un altre operador:

- Productes vitivinícoles a doll (enviament de productes vitivinícoles en recipients d'un volum nominal superior a 60 litres, o productes embotellats en envasos de capacitat unitària igual o inferior a 60 litres destinats a l'elaboració, l'emmagatzematge o la criaça).⁹
- Productes envasats exceptuats d'anar etiquetats.

Han de transmetre correctament la informació relativa als al·lèrgens mitjançant documents comercials. Aquests documents han d'acompanyar els productes, i s'han d'enviar abans del lliurament o en el mateix moment de l'entrega.

Criteris de decisió

Conforme

Els ingredients al·lèrgens de l'annex II s'indiquen de manera clara i correcta.

La informació sobre les substàncies al·lèrgenes de l'annex II es transmet entre operadors i es fa correctament.

Respecte a la menció dels al·lèrgens dels productes vitivinícoles, cal tenir en compte el següent:

1. La menció sobre els sulfits i el diòxid de sofre, segons estableix l'annex II del reglament 1169/2011, no és necessària en cas que el producte contingui diòxid de sofre o sulfits en concentracions iguals o inferiors a 10 mg/kg o 10 mg/l.

2. Respecte a les mencions sobre la presència d'al·lèrgens procedents de la llet o els ous, no caldria fer cap indicació quan (13):

a) Durant el procés d'elaboració no s'hagin utilitzat ingredients potencialment al·lèrgens procedents de la llet o dels ous.

b) La presència de la substància al·lèrgica no hagi pogut estar detectada en el producte final, segons els

mètodes d'anàlisi establerts a l'article 80 del Reglament (UE) 1308/2013, és a dir, aquells recomanats i publicats per l'Organització Internacional de la Vinya i el Vi (OIV) (14, 15). Aquests límits es poden consultar a la **taula 6**.

Els mètodes d'anàlisi habituals per als al·lèrgens alimentaris poden detectar residus en rangs baixos de parts per milió (ppm). Si aquests mètodes no detecten cap proteïna al·lèrgica al vi, es podria considerar que aquest no conté cap residu per sobre del límit de detecció (16).

Taula 6. Límits de detecció i quantificació pels mètodes de quantificació dels residus potencialment al·lèrgens en el vi (15):

Límits	Paràmetres	Valors Resolució OIV-COMEX 502-2012
Límit de detecció	Caseïna Clara d'ou Lisozim	0,25 mg/l
Límit de quantificació	Caseïna Clara d'ou Lisozim	0,50 mg/l

Tot i l'esmentat anteriorment, cal tenir en compte que d'acord a l'article 5 del Reglament (CE) 852/2004, de la higiene dels productes alimentaris, els operadors han d'aplicar procediments basats en el sistema APPCC per a detectar qualsevol perill i evitar-lo, eliminar-lo o reduir-lo, pel qual s'entén que la gestió dels al·lèrgens no es pot basar només en fer controls analítics sinó que cal instaurar unes bones pràctiques d'elaboració. L'OIV té publicats també codis de bones pràctiques que poden seguir els elaboradors en el cas d'utilitzar agents clarificants potencialment al·lèrgens (16, 17).

No conforme

Els ingredients al·lèrgens de l'annex II no s'indiquen de manera clara o no es fa correctament.

La informació sobre les substàncies al·lèrgenes de l'annex II no es transmet entre operadors o no es fa correctament.

⁹ Decret 260/1998, de 6 d'octubre, pel qual es determinen els documents que han d'acompanyar el transport dels productes vitivinícoles i s'estableix la normativa aplicable al transport, als registres i a les declaracions de determinades pràctiques del sector.

Annex III – Aclariments al protocol i criteris de flexibilitat

1. Introducció

En aquest annex s'han recollit aclariments per ajudar a interpretar el protocol PC-30-Vi, tenint en compte les casuístiques més habituals que ens podem trobar en els establiments que realitzen activitats relacionades amb els productes vitivinícoles.

Aquests aclariments complementen la informació del *Document d'acompanyament al PC-30-Vi* ([Annex II](#)) i la clau d'interpretació general del PC-GEN (CI-PC-GEN), els quals es centren en les particularitats més habituals que es poden trobar en aquests establiments pel que fa a:

- Determinats requisits de les infraestructures i els equipaments (punt 2 taules de IE1 a IE3)
- Determinades especificitats dels processos que duen a terme i dels productes que elaboren (punt 3 taules de PP1 a PP3).

En aquestes taules s'han inclòs, també, criteris de flexibilitat que es podrien aplicar en determinats casos, tenint en compte les opcions de flexibilitat del Reglament (CE) 852/2004, les possibilitats de flexibilitat pels productes tradicionals, la valoració del risc i l'experiència en el sector, i que els productes vitivinícoles es consideren productes de baix risc segons el PROCER (Protocol de classificació d'establiments segons el risc).

En relació als autocontrols, per una banda s'ha descrit la informació que es recomana tinguin recollits els operadors en els seus plans de prerequisits (punt 4 taules de AU1 a AU10). Pel que fa als petits establiments, s'han considerat les possibilitats de flexibilitat de la Comunicació de la Comissió sobre l'aplicació de sistemes de gestió de la seguretat alimentària que contemplen bones pràctiques d'higiene i procediments basats en els principis de l'APPCC, especialment la facilitació/flexibilitat respecte de la seva aplicació a determinades empreses alimentàries (2022/C 355/01). Per tant, en aquest annex s'han recollit aquells criteris de flexibilitat que poden aplicar els petits establiments, ja siguin petits productors o microempreses, tant en relació als prerequisits com al pla APPCC (punt 4 taules de AU11 i AU12).

La proposta de flexibilitat de la CoP es centra en la implementació d'uns prerequisits sòlids a l'hora de desenvolupar el pla APPCC, de tal manera que amb els prerequisits quedin controlats la major part de perills de procés.

La documentació recomanada és adaptable a cada empresa, excepte en els casos en què sigui legalment exigible o que sigui realment important i essencial per al control d'alguns perills, com per exemple els requisits que han de complir els proveïdors, els que fan referència als al·lèrgens i la traçabilitat.

La informació s'ha estructurat en taules i s'ha mantingut l'esquema del protocol d'inspecció del PC-30-Vi. S'han fet aclariments i/o propostes de criteris de flexibilitat en diversos blocs dels tres apartats principals: Infraestructures i equipaments (PC-IE), Procés i producte (PC-PP) i Autocontrols (PC-AU).

2. Infraestructures i equipaments (PC_IE)

En aquest apartat hi ha aclariments als blocs següents del PC-30-Vi:

- Punt 1. Disseny d'instal·lacions, equipaments i mitjans de transport ([taula IE1](#)),
- Punt 4. Materials de construcció ([taula IE2](#))
- Punt 5. Infraestructures i equips obligatoris ([taula IE3](#))

Taula IE1. PUNT 1. Disseny d'instal·lacions, equipaments i mitjans de transport ([R852/04](#), annex II)

Disseny d'instal·lacions i equipaments	Casuística	Aclariment/proposta
Instal·lacions exteriors dels cellers	A l'exterior dels cellers s'hi poden trobar els equips de la instal·lació d'entrada del raïm (tremuja, vàlvules, canonades, bombes...), així com premses, dipòsits, mànegues, etc.	El terra ha d'estar pavimentat, amb pendent, i disposar de punts d'aigua i desguassos, si s'escau. Les mànegues han d'estar protegides (taps, tela protectora, mànegues penjades...). Aquestes instal·lacions s'han de protegir durant les èpoques que no s'utilitzen.
Zones compartides en cellers petits	Els processos de vinificació, embotellat i emmagatzematge es duen a terme en el mateix local sense separació física.	En cas que les diferents operacions es duguin a terme en el mateix espai, caldrà que aquestes no coincideixin en el temps. La zona d'aquest espai destinada a embotellar ha de disposar de parets i terres de fàcil neteja i desinfecció, que disposin de pendents i desguassos per recollir l'aigua. La línia d'embotellar haurà d'estar protegida per evitar la contaminació de les ampolles sense tapar.
Disseny dels sostres	Sostres alts i amb característiques arquitectòniques particulars (zona celler, caves) que no són de fàcil neteja i/o de fàcil accés.	<u>Flexibilitat</u> Són acceptables en zones on el producte està protegit i se'n impedeix la contaminació. Sempre i quan es faci una neteja periòdica.
Magatzems de dipòsit	Alguns cellers lloguen locals per fer la cria del vi o vi escumós els quals disposen de registre sanitari per a l'activitat d'emmagatzematge. Només hi ha les ampolles envellint, no hi ha cap altra activitat, ni tampoc personal a les instal·lacions.	Aquests locals, com a mínim, han de disposar de: 1- Servei higiènic amb vàter de cisterna i connectat a xarxa d'evacuació. <u>Flexibilitat</u> a) Pot ser portàtil, si compleix el següent: <ul style="list-style-type: none"> - Només per un temps curt (màxim 1 any). - Disposar de rentamans amb connexió a aigua de consum humà. - Ubicació dins la nau amb doble porta, si no és possible situat a l'exterior. - Que tingui un contracte de manteniment per tal de buidar les aigües residuals. b) Pot estar situat en una instal·lació accessible en el mateix recinte. 2- Rentamans / Punt d'aigua. <u>Flexibilitat</u> <ul style="list-style-type: none"> - Pot estar en una altra instal·lació accessible del mateix recinte si està a prop del punt de treball.

Taula IE2. PUNT 4. Materials de construcció (R852/04, annex II; *Listado excepciones* AESAN)

Requisits dels materials	Casuística	Aclariment/proposta
Parets de locals	En instal·lacions antigues es poden trobar parets no llises, a vegades molt altes i/o de difícil accés.	<u>Flexibilitat</u> Són acceptables si estan netes, en bon estat de manteniment i no aporten brutícia o productes tòxics, excepte en la zona d'embotellar.
Portes	Presència de portes de fusta.	<u>Flexibilitat</u> Són acceptables si estan netes de manera que no puguin aportar brutícia o productes tòxics. S'han de trobar en bon estat de manteniment. L'envernissat ajuda a mantenir l'estructura.
Equips	Hi ha equips de materials com la fusta. Per exemple, algun tipus de premses.	<u>Flexibilitat</u> Són acceptables si estan nets i en bon estat de manteniment, de manera que no puguin aportar brutícia o productes tòxics.
Mànegues	Hi ha mànegues de diferents materials per conduir most o vi.	Les mànegues flexibles han de ser aptes per a aquest ús alimentari.
Dipòsits (tines, cups, barriques)	Hi pot haver dipòsits de diferents materials: <ul style="list-style-type: none"> - Acer inoxidable - Fibres de vidre - Certs plàstics - Fusta - Ceràmics (àmfores) - Ciment (ous, cúbics...) - Formigó - Cairons (de rajola vitrificada) - Pedra (roca natural). 	Han de complir els requisits de materials en contacte amb aliments i/o els propis segons les seves característiques. S'accepten aquells materials que demostrin que no li aporten contaminants al producte i estan nets i en bon estat de manteniment. <u>Aclariments per a determinats materials:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Els dipòsits de fusta són acceptats en el procés de fermentació i criaça del vi (7). - Els dipòsits de ciment i ceràmics es poden recobrir interiorment amb algun tipus de revestiment, o fer un tractament d'àcid tartàric en el moment d'ús. - Les rajoles i juntes dels dipòsits de cairons han d'estar en bon estat de manteniment i ser de fàcil neteja. Molts d'aquests cups antics es troben revestits amb pintures aptes per a ús alimentari. - La utilització de dipòsits de pedra és puntual. S'ha de demostrar mitjançant estudi la seva innocuïtat i impermeabilitat.
Revestiments de dipòsits	Hi ha dipòsits revestits amb pintures i/o resines.	Es considera material adequat de revestiment aquell que estigui autoritzat per a ús alimentari.
Contenidors de residus	Hi ha contenidors de residus exteriors que no són de fàcil neteja i desinfecció.	Pel que fa als contenidors de residus no orgànics, l'estocatge es farà de manera que impedeixi la contaminació directa o indirecta de l'activitat industrial i de l'entorn on estan localitzats. Els contenidors de matèria orgànica (mares, brisa...) han de garantir un aïllament complet i una retirada efectiva.

Taula IE3. PUNT 5. Infraestructures i equips obligatoris ([R852/04](#), annex II)

Requisits de les infraestructures i equips	Casuística	Aclariment/proposta
Equips necessaris per a l'activitat	<p>El celler no disposa de tots els equips necessaris per dur a terme l'activitat, fan servir equips mòbils.</p> <p>Alguns equips es lloguen en el moment de fer l'activitat (desrapadora, línia d'embotellar, premses, dipòsits, filtres...).</p> <p>També es poden trobar instal·lacions mòbils, per exemple, embotelladora mòbil, desrapadora mòbil..., que poden funcionar amb personal propi de l'arrendador o sense.</p>	<p>Si es fan servir màquines/equips mòbils, s'han de col·locar adequadament a l'establiment en el moment de fer-los servir, de manera que es pugui dur a terme l'activitat amb comoditat, de manera higiènica i que no hi hagi contaminacions o encreuaments de circuits de la zona bruta cap a la zona neta.</p> <p>Si són llogats, s'assumiran com qualsevol altra maquinària pròpia i en serà el responsable l'operador econòmic que fa l'activitat.</p> <p>Si es tracta d'una instal·lació mòbil que es col·loca a l'exterior del celler, el terra ha d'estar pavimentat i l'entorn lliure de focus de contaminació externa.</p> <p>Els arrendadors han de complir els requisits del Registre sanitari i disposar d'un mínim de prerequisits (vegeu taula AU5: pla de control de proveïdors).</p>
Rentamans	<p>Hi ha un nombre insuficient de rentamans i/o no estan situats convenientment.</p> <p>Algunes aixetes són d'accionament manual.</p> <p>Alguns rentamans no tenen aigua calenta.</p>	<p>Com a mínim, hi ha d'haver rentamans a la sala d'embotellar i als lavabos. Aquests rentamans han de disposar d'aigua calenta i freda i material per a la neteja i eixugada higiènica de les mans.</p> <p>Les aixetes han de ser preferiblement d'accionament no manual.</p> <p><u>Flexibilitat</u></p> <p>Es podria acceptar que algun rentamans ubicat en altres zones diferents de la zona d'embotellar i del lavabo no disposés d'aigua calenta.</p>
Lavabos	No hi ha vàter al celler.	<p><u>Flexibilitat per a petits productors</u></p> <p>Si l'establiment és petit, la casa de l'operador econòmic (OE) està al costat i només hi treballa la família, poden utilitzar els lavabos de la casa.</p>
Vestidors	No disposen de vestidors.	<p><u>Flexibilitat per a petits productors</u></p> <p>Si l'establiment és petit, la casa de l'OE està al costat i només hi treballa la família, poden canviar-se a casa.</p>

3. Procés i producte (PC_PP)

Per a aquest apartat, hi ha aclariments als blocs següents del PC-30-Vi:

- Punt 1. Recepció, condicionament i emmagatzematge de matèries primeres, auxiliars de fabricació i material d'envasament i embalatge ([taula PP1](#)).
- Punt 3. Higiene del personal i bones pràctiques de manipulació ([taula PP2](#)).
- Punt 4. Higiene dels processos de producció ([taula PP3](#)).

Taula PP1. PUNT 1. Recepció, condicionament i emmagatzematge de matèries primeres, auxiliars de fabricació i material d'envasament i embalatge (R852/04, annex II; R1935/04)

Recepció i emmagatzematge de matèries primeres, auxiliars i material d'envasament i embalatge	Casuística	Aclariment/proposta
Recepció del raïm	Raïm propi o comprat a viticultors.	<p>Comprovar que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Es fan controls visuals de la sanitat del raïm en el moment de la recepció i seleccionen i eliminen les parts més brutes/podrides/pansides abans o durant la verema. - Les condicions del transport es fan de manera higiènica (remolcs, caixes...) i es fa un control de cossos estranys provinents de la verema. <p>Cal tenir en compte que el raïm no es renta abans de processar-lo.</p>
Recepció de vi a granel (vi tranquil, vi base per a cava)	Vi tranquil o vi base per a cava.	El vi s'ha de transportar en cisternes o dipòsits de manera higiènica.
Recepció de productes enològics	Productes enològics.	<p>Comprovar que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Es fan controls de la integritat de l'embalatge i la identificació del producte (lot, data de consum preferent...). - Si arriben ampolles/productes en envasos malmesos o indègudament protegits, l'OE pren les mesures adients.
Recepció de materials en contacte amb els aliments (MCA): envasos de producte acabat	Ampolles de vidre, obturadors, taps de corona, taps de suro, taps de plàstic, bossa encapsada (<i>bag in box</i>), etc.	<p>Comprovar que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Es fan controls de la integritat de l'embalatge i la identificació del producte (lot...). - Si arriben ampolles/productes en envasos malmesos o indègudament protegits, l'OE pren les mesures adients.
Emmagatzematge d'ampolles buides	En determinades èpoques de la campanya (tiratge del cava, embotellat del vi...) es poden trobar ampolles buides emmagatzemades a l'exterior per manca d'espai dins les instal·lacions.	<p>Les ampolles no s'han de guardar a la intempèrie i cal mantenir-ne la integritat de la retractilitat fins que se n'hagi de fer ús; en cas contrari, s'apliquen les mesures necessàries per tal d'evitar-ne la contaminació (renten l'interior de les ampolles, bona rotació de compra de botelles per minimitzar el temps que es guarden a fora...).</p> <p>En cas que es trobin ampolles a l'exterior, s'ha de garantir que es tracta d'un fet temporal ben determinat. S'ha de comprovar que estiguin protegides i que no tinguin cap risc de contaminació.</p>

Taula PP2. PUNT 3. Higiene del personal i bones pràctiques de manipulació (BPM) (R852/04, annex II)

Procés	Casuística	Aclariment/proposta
<p>Procediments de bones pràctiques de manipulació (BPM)</p>	<p>En els cellers petits no hi ha un procediment específic de BPM</p>	<p>Les BPM engloben pràctiques correctes d'higiene (PCH) i bones pràctiques d'elaboració (BPE).</p> <p><u>Flexibilitat per a petits productors</u></p> <p>1. Respecte a les PCH, en cellers petits es consideraria correcte si:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Demostren que disposen de formació en temes d'higiene i manipulació (Pla de formació), sempre que s'observi que les pràctiques són correctes (hàbits d'higiene i manipulació; ordre i estiba de matèries primeres i producte acabat; ordre i estiba de productes enològics, de laboratori, de neteja i desinfecció i de manteniment separats, etc.). - Tenen ben implementats els requisits relacionats (neteja i desinfecció, manteniment, plagues, formació, residus...). <p>2. Respecte a les BPE, han de disposar d'informació sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'ús correcte de productes enològics (vegeu taula PE2), tant en productes finals com intermedis (peu de cup, licor de tiratge, licor d'expedició, etc.). <p>Procediments normalitzats de treball (PNT) que detallin:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Producte enològic • Dosi • Concentració final al producte • Anàlisi de comprovació, si s'escau. <p>S'han de complir els límits màxims establerts per a determinats productes, i tenir en compte que alguns productes són potencialment al·lèrgens, per la qual cosa poden suposar un risc elevat per als consumidors (vegeu taula AU9).</p> <p>Si no tenen formació en enologia o experiència laboral en el sector acreditada, aquesta documentació i/o instruccions haurien de ser proporcionades per un tècnic en enologia, enòleg o tècnic qualificat.</p> <p>Hi ha determinades pràctiques enològiques que únicament poden dur-se a terme per part d'un enòleg o tècnic qualificat. (R 2019/934)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les mesures preventives, i mesures correctores, respecte a la utilització d'envasos de vidre per evitar la contaminació per fragments de vidre (vegeu taula P1: fragments de vidre): • Controls de les ampolles a la recepció (registres del Pla de control de proveïdors). • Control visual de les ampolles abans d'embotellar (registres d'embotellades i tiratge). • Manteniment de la màquina d'esbaldir o voltejar l'ampolla, de la màquina d'embotellar i/o degollament (registres del

Taula PP3. PUNT 4. Higiene dels processos de producció (R852/04, annex II; RD 3/2023 ; R1308/2013)

Temperatura (Reglament 852/04, annex II)	Casuística	Aclariment/proposta
Productes enològics amb requeriments de temperatura	Alguns productes enològics (llevats, enzims, clarificant, bacteris làctics...) s'han de mantenir en fred.	Els requeriments de temperatura són per a mantenir les seves propietats tecnològiques, pel qual no suposen un risc per al producte (Pla de control de temperatures opcional).
Controls de temperatura durant el procés d'elaboració	Es fan controls de temperatura per controlar fermentacions, maceracions, criances...	La supervisió de la temperatura durant l'elaboració del vi és per control de qualitat. Alguns cellers fan un control de temperatura per minimitzar la formació d'amines biògenes durant la fermentació malolàctica si exporten a països amb nivells establerts per a aquest contaminant (Pla de control de temperatures opcional) (vegeu taula P1: amines biògenes).
Contaminacions encreuades (Reglament 852/04, annex II)	Casuística	Aclariment/proposta
Refrigeració de dipòsits de fermentació / emmagatzematge	<p>Sistemes de refrigeració més habituals:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dutxes d'aigua freda a la part superior del dipòsit. - Placa refrigerant (peça metàl·lica amb circuit refrigerant o no) que es posa a dins del dipòsit en contacte amb vi. - Camises (anelles circulars al voltant del dipòsit) o serpentins interiors per on passa líquid refrigerant. 	<p>És recomanable utilitzar sistemes de refrigeració externs per evitar contaminacions degudes a fuites (camises).</p> <p>En el cas dels circuits refrigerants, el líquid pot ser:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aigua - Etilenglicol i/o dietilenglicol - Propilenglicol - Clorur càlcic. <p>L'etilenglicol i el dietilenglicol són tòxics i s'haurien d'evitar. El propilenglicol i el clorur càlcic no són tòxics. (vegeu taula P1: etilenglicol, dietilenglicol, propilenglicol).</p>
Degollament del cava	<p>El degollament es pot fer:</p> <ul style="list-style-type: none"> - De manera natural (en calent). - Amb l'ajuda de la congelació dels colls de l'ampolla amb diferents líquids refrigerants. 	<p>Els líquids refrigerants més freqüents són:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Propilenglicol - Salmorra (dissolució aquosa normalment de clorur càlcic). <p>Altres:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1,3 propandiol - Disuccinat potàssic <p>S'han d'utilitzar productes no tòxics (vegeu taula P1: etilenglicol, dietilenglicol, propilenglicol).</p>
Presència de sulfurós en productes sense sulfits afegits	S'elaboren productes amb sulfits i sense sulfits afegits (vins d'intervenció mínima) en les mateixes instal·lacions.	Línies de producció separades i, si no es pot, planificació en el temps i neteja i desinfecció documentades després de l'elaboració del producte amb sulfits. Anàlitiqües de verificació per a cada partida.

Barriques de fusta amb presència de gluten declarada per a ús de farina com a segellant	Alguns fabricants de barriques utilitzen farina per segellar els fons (les tapes) i declaren a les fitxes tècniques la presència de gluten en la farina utilitzada.	El contacte del vi amb les juntes de les barriques és mínim. Després de la cria, els vins normalment es filtren i/o clarifiquen, processos que disminuirien la presència de traces de gluten. Alguns fabricants de barriques per evitar la possible presència de traces de gluten en el vi opten per utilitzar farina sense gluten o per utilitzar un polímer d'ús alimentari (per exemple, l'enoplàstic) per recobrir les juntes. La presència de gluten per sobre de 20 mg/kg (R 828/2014) en producte final és improbable (13).
Aigua (Reglament 852/04, RD3/2023)	Casuística	Aclariment/proposta
Desinfecció de l'aigua per mètodes diferents del clor	Es fan servir ultraviolats per desinfectar l'aigua com a sistema complementari o com a mètode alternatiu al clor.	Consulta realitzada al Servei de Vigilància, Control Alimentari i Alertes, pendent de resposta.
Declaració de l'aigua	Es fan servir filtres de carbó actiu o altres sistemes per eliminar el clor de l'aigua en els punts d'ús.	En alguns cellers fan tractaments per eliminar el clor i evitar possibles gustos de clor al vi. S'han d'instal·lar en els punts finals i tenir un pla de manteniment dels filtres.
Presència de nitrats en aigua de captació pròpia	L'aigua de neteja de les instal·lacions presenta valors de nitrats per sobre el valor paramètric (> 50 mg/l).	Consulta realitzada al Servei de Vigilància, Control Alimentari i Alertes, pendent de resposta.

Per ajudar a interpretar les preguntes del [punt 4.5](#). (Ús d'ingredients tecnològics, pràctiques i tractaments enològics) i del [punt 5.2](#). (Informació alimentària), s'ha desenvolupat la normativa que s'aplica a aquest sector en el document d'acompanyament de [l'annex II](#). Així mateix, s'ha recollit informació tècnica per valorar les pràctiques enològiques en [l'annex IV](#).

4. Autocontrols(PC_AU)

El RD 852/2004 i la Comunicació de la Comissió sobre la aplicació de sistemes de gestió de la seguretat alimentària estableixen que per aplicar flexibilitat en l'aplicació del sistema APPCC s'han de tenir en compte dos criteris, la mida de l'empresa i la naturalesa dels productes que s'elaboren.

Tal i com ja s'ha exposat en la introducció el treball, els productes que elaboren les empreses del sector vitivinícola es consideren de baix risc. Per aquest motiu, els establiments del sector del vi poden aplicar flexibilitat en la implementació del sistema APPCC.

La mida (volum de producció, volum total, etc.) està vinculada a la proporcionalitat per als explotadors de petites empreses, i es plasma en una reducció de la càrrega administrativa (ús de guies genèriques, abast de la documentació, registres, etc.), en comparació amb la càrrega de les empreses més grans que duen a terme la mateixa activitat.

Els petits establiments poden implementar el sistema APPCC tenint en compte un enfocament integrat dels perills de procés amb els requisits per controlar els perills significatius que preveu la Guia de pràctiques correctes d'higiene en el sector vitivinícola (GPCH), si aquests són suficientment sòlids i

integren els controls que cal fer per determinats perills significatius que es poden donar durant l'elaboració dels productes vitivinícoles.

La proposta que es fa en aquest apartat, per tant, és la d'integrar el control dels perills de procés que poden ser significatius en determinades empreses juntament amb els prerequisits, per tal que la implementació del pla APPCC pugui fer-se de manera encara més flexible.

Per a aquest apartat, hi ha aclariments als blocs següents:

- **Punt 1.** Prerequisits (PR) (s'han establert els requisits que es recomana disposin tots els operadors, independentment de la mida, així com criteris de flexibilitat respecte de determinats requeriments per a petits establiments):
 - Punt 1.1. Pla de control de l'aigua ([taula AU1](#))
 - Punt 1.2. Pla de neteja i desinfecció ([taula AU2](#))
 - Punt 1.3. Pla de control de plagues ([taula AU3](#))
 - Punt 1.4. Pla de formació ([taula AU4](#))
 - Punt 1.5. Pla de control de proveïdors ([taula AU5](#))
 - Punt 1.6. Pla de traçabilitat ([taula AU6](#))
 - Punt 1.7. Pla de control de temperatures ([taula AU7](#))
 - Punt 1.8. Pla de manteniment d'instal·lacions i equipaments ([taula AU8](#))
 - Punt 1.9. Pla de control d'al·lèrgens ([taula AU9](#))
 - Punt 1.10. Pla de control de subproductes i residus ([taula AU10](#))
- **Punt 2.** Plans APPCC (s'inclouen criteris de flexibilitat pel que fa als plans APPCC en petits establiments que poden acollir-se a la GPCH):
 - Punt 2.1. El Pla APPCC conté per a cada producte o grup de productes els apartats de la [taula AU11](#).
 - Punt 2.2. El Pla s'aplica correctament ([taula AU12](#)).

Per elaborar aquesta informació s'han tingut en compte:

- Els tríptics dels [prerequisits](#) del Grup de Referència en Autocontrols de Catalunya (GRACAT).
- La [Guia de pràctiques correctes d'higiene per al sector vitivinícola](#) (GBPH).
- El [Document marc sobre flexibilitat](#) en l'aplicació dels reglaments d'higiene als establiments alimentaris de Catalunya.
- [Comunicació de la Comissió sobre la aplicació de sistemes de gestió de la seguretat alimentària](#) que contemplen programes de prerequisits (PPR) i procediments basats en els principis de l'APPCC, inclosa la facilitació/flexibilitat respecte de la seva aplicació en determinades empreses alimentàries (2022/C355/01).

Taula AU1. PUNT 1.1. Pla de control de l'aigua

Controls d'inspecció. Comprovem que:

- El plànol de les instal·lacions i elements descrits es corresponen amb la realitat.
- Els tractaments que es realitzen són correctes i disposen de les fitxes tècniques dels productes utilitzats.
- El nivell de desinfectant és correcte en el moment de la inspecció.
- Es fan les anàlisis en laboratoris autoritzats d'acord amb la normativa i els resultats són correctes. L'aigua és apta per al consum o disposen d'exempció per algun paràmetre (consulta feta a SSCC pendent de resposta).
- Gestionen les incidències.

Document descriptiu	Responsable/s del Pla.	Persona/es responsable/s del document i dels registres.
	Ús o usos de l'aigua.	Si intervé en el procés d'elaboració (per preparar productes enològics) o només s'utilitza per a la neteja de les instal·lacions, higiene del personal, serveis higiènics, etc.
	Fonts de subministrament.	Si és de la xarxa pública, de captació pròpia o mixta, o de cisternes mòbils. Acreditació amb contracte o factura, o concessió administrativa en cas de captació. Si l'origen és de cisternes, l'empresa disposa d' <u>RSIPAC</u> . Dades del consum anual.
	Sistema de distribució i emmagatzematge.	Descripció dels dipòsits i materials de les instal·lacions. Identificació sobre plànol: punts d'entrada d'aigua, punts de tractament, sistema de distribució fins als punts d'ús, punts d'aigua calenta.
	Tractaments.	Tipus de tractaments que es realitzen: desinfecció (cloració, UV...), decoloració, descalcificació, filtració, Nivells mínim/màxim establerts pel desinfectant residual. Productes utilitzats, dosi. Fitxes tècniques.
	Operacions de manteniment i neteja d'instal·lacions i equips.	El manteniment que es fa dels equips de tractament i de la resta d'instal·lacions (captacions, dipòsits...). Freqüència de neteja i desinfecció dels dipòsits (mínim anual segons el Programa de vigilància), protocol seguit, productes utilitzats.
	Incidències.	Actuacions a realitzar en el cas que es produeixin, seguiment i tancament de la incidència.
Activitats de comprovació	Funcionament dels equips.	Controls visuals o de funcionament dels equips.
	Aplicació i resultat de les operacions de neteja i manteniment.	Les operacions es realitzen segons el document descriptiu i es registren.

	<p>Tipus d'anàlisis i freqüència dels controls</p>	<p>L'operador de l'empresa alimentària assegurarà la qualitat de l'aigua de consum utilitzada mitjançant la realització de diferents tipus d'anàlisis que s'inclouran al sistema basat en els principis de l'APPCC de l'empresa alimentària.</p> <p>L'operador elaborarà un pla de mostreig d'acord al seu APPCC segons el tipus de captació de l'aigua:</p> <p>a) Empresa que capta l'aigua directament d'una xarxa pública o privada de distribució;</p> <p>b) Empresa que capta l'aigua d'una xarxa pública o privada i que compta amb dipòsit intermedi abans del punt de compliment;</p> <p>c) Empresa que capta l'aigua d'una font pròpia (en aquest cas l'operador es considera un gestor d'aigua).</p> <p>En aquest pla de mostreig s'han de justificar els tipus d'anàlisi, els paràmetres inclosos en cadascun, així com la freqüència d'anàlisi, d'acord el que disposa el RD 3/2023 en el seu annex II, parts A, B i C, i justificarà en els sistemes d'autocontrol basats en els principis de l'APPCC les decisions referents a tipus d'anàlisi, paràmetres de anàlisi i freqüències.</p> <p>El nombre mínim de mostres a l'autocontrol haurà de ser representatiu de la quantitat d'aigua amb què s'abasteix l'empresa alimentària per a les seves activitats i han de ser distribuïdes uniformement al llarg de tot l'any. A títol orientatiu, el nombre i tipus d'assajos a dur a terme es poden consultar a la taula 7.</p>
<p>Registres</p>	<ul style="list-style-type: none"> - De les activitats de comprovació. - De les incidències i accions correctores. 	<ul style="list-style-type: none"> - Registres de desinfectant residual. - Resultats analítics. - Registres d'operacions de neteja de dipòsits i manteniment d'equips. - Registre d'incidències.

Referències: [R 852/2 004](#), [RD 3/2023](#), [Programa de vigilància \(18\)](#), [Guia implementació RD 3/2023 \(19\)](#), [Decret 43/2012](#).

Taula 7. Controls a realitzar segons el tipus de captació d'aigua de l'empresa alimentària.

	TIPUS D'ABASTAMENT D'AIGUA			FREQUÈNCIES MÍNIMES DE CONTROL ⁽¹⁾
	Aigua de xarxa	Aigua de xarxa amb dipòsit intermedi	Abastament propi	
Control de rutina: – En xarxa de distribució. – En aixeta de l'usuari.	(2)	X	X	Setmanal
Anàlisi de control: – Sortida d'ETAP o sortida a dipòsit de capçalera. – Sortida de dipòsit de regulació / distribució. – Xarxa de distribució. – Sortida de la cisterna	(2) (a)	X	X	Anual
Anàlisi completa – Sortida d'ETAP o sortida de dipòsit de capçalera. – Sortida de dipòsit de regulació / distribució. – Xarxa de distribució.	(2)	X	X	
Anàlisi de radioactivitat – Captació. – Sortida d'ETAP o sortida de dipòsit de capçalera.	(2)	(3)	X	
Control operacional Punts de mostreig que designi l'operador en l'ETAP, dipòsit on es desinfecti o xarxa de distribució		X	X	
Caracterització de l'aigua Xarxa de distribució	(4)	(4)	X	1 cada 6 mesos
Control d'aixeta	(2)	X	X	Anual

⁽¹⁾ Les freqüències mínimes anuals s'han de calcular d'acord el que estableix la part C de l'annex II.

⁽²⁾ S'haurà de consultar a l'autoritat sanitària de la comunitat autònoma competent el criteri convingut segons el volum d'aigua, i la possibilitat de comptar amb un certificat analític de la seva qualitat per part de l'entitat gestora. Consultar el [Programa de vigilància de Catalunya vigent](#).

⁽³⁾ Sempre que el gestor de la xarxa de distribució no hagi realitzat aquesta anàlisi i en funció del volum d'aigua de la zona de proveïment (a criteri de l'autoritat sanitària).

⁽⁴⁾ Sempre que el gestor de la xarxa de distribució no hagi realitzat aquesta anàlisi.

^(a) **Criteris de flexibilitat per aigua de pou en establiments d'activitat discontinua i consum < 100m³/dia;** el Programa permet reduir el nombre d'ACN en funció dels dies laborables. En cas de consum < 10 m³/dia es proposa adaptar la freqüència d'anàlisi al mínim exigint a les entitats gestores que distribueixen < 10 m³/dia: 1 ACN a sortida de dipòsit i 1 ACN a xarxa cada any.

Font: Reial decret 3/2023 i guia d'implementació (19).

Taula AU2. PUNT 1.2. Pla de neteja i desinfecció

Controls d'inspecció. Comprovem que:

- Les condicions higienicosanitàries d'instal·lacions, equips, superfícies i estris de treball són adequades.
- Les activitats de neteja, els productes i els equips utilitzats són els que consten al Pla.
- Les activitats de neteja i desinfecció es fan d'acord amb les instruccions previstes i amb la freqüència adequada.

Document descriptiu	Responsable/s del Pla.	Persona/es responsable/s del document i dels registres.
	Procés de neteja i desinfecció.	<p>Identificació de les instal·lacions, equips i estris.</p> <p>Procediment que se segueix:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Descripció de les fases de la neteja i desinfecció. - Material i equip utilitzat. - Productes utilitzats, dosi, concentració, temps de contacte. - Freqüència establerta. - Personal responsable de l'execució de la neteja i desinfecció (tot el personal ha d'estar format i preparat per aplicar el sistema amb eficàcia i seguretat).
	Descripció dels productes.	Fitxa tècnica dels productes utilitzats i Fitxa de dades de seguretat, si s'escau.
Activitats de comprovació	La correcta aplicació de les operacions de neteja i desinfecció amb la freqüència determinada.	<p>Comprovacions visuals:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Del resultat de les operacions de neteja i desinfecció. <p>Altres verificacions:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Proves de pH després de neteges alcalines amb sosa. <p>La persona encarregada de supervisar les operacions de neteja i desinfecció ha de ser, en aquelles empreses en què és possible, diferent de les persones encarregades de la neteja i desinfecció.</p>
Registres	<ul style="list-style-type: none"> - De les activitats de comprovació. - De les incidències i les accions correctores. 	<ul style="list-style-type: none"> - Registres de neteja i desinfecció. - Registres de comprovació (controls visuals, controls pH, etc.). - Registre d'incidències. <p><u>Flexibilitat per a petits productors</u> Durant la verema, pel volum de neteges que es realitzen, és suficient registrar les neteges al final de la jornada de treball.</p>

Referències: [R 852/2004](#), [RD 1054/2002](#).

Taula AU3. PUNT 1.3. Pla de control de plagues

Controls d'inspecció. Comprovem que:

- L'operador aplica mesures preventives per evitar la presència de plagues, basades en el [control integrat \(20\)](#), i aquestes són eficaces.
- No s'observen indicis de plagues.
- Si cal aplicar tractaments, les actuacions que es realitzen són adequades i les realitza una empresa inscrita al ROESP o personal especialitzat.

Document descriptiu	Responsable/s del Pla.	Persona/es responsable/s del document i dels registres.
	Mesures preventives instaurades.	- Mesures d'higiene i neteja (Pla de neteja i desinfecció). - Mesures per a l'eliminació de residus (Pla de gestió de residus). - Mesures de manteniment d'estructures (Pla de manteniment).
	Barreres físiques.	Llista i descripció de les barreres físiques: mosquiteres, portes que ajustin, desguassos amb les reixes i proteccions corresponents, dipòsits d'aigua tapats... Identificació de les barreres en un plànol.
	Altres mètodes.	- Mètodes mecànics: esquers, trampes mecàniques. - Mètodes físics: aparells exterminadors elèctrics d'insectes, aparells d'electrocució o de làmines adhesives. Si es fan servir aparells d'electrocució han d'estar situats fora de les àrees de manipulació. - Mètodes biològics: trampes amb feromones.
	Tractaments amb plaguicides.	Si cal, l'aplicació de plaguicides la realitzarà una empresa especialitzada inscrita en el Registre oficial d'establiments i serveis plaguicides (ROESP) . Si el fa el personal de la pròpia empresa ha de disposar de la formació requerida . Documentació acreditativa del programa i resultats: Dades de l'empresa, diagnòstic previ, mesures preventives, mesures actives, fitxes tècniques dels productes utilitzats, dades dels aplicadors, mesures de seguretat, plànol on s'indiqui la situació dels esquers, trampes...
Activitats de comprovació	L'estat dels dispositius físics, mecànics i biològics.	- Controls visuals de l'estat i integritat de les barreres físiques. - Controls dels dispositius físics, mecànics i mètodes biològics.
	Les actuacions de l'empresa externa.	Les actuacions són les planificades.
	La presència o indicis de plagues.	Comprovació visual de l'absència de plagues.
Registres	- De les activitats de comprovació. - De les incidències i les accions correctores.	- Registres de la revisió de l'estat de les barreres físiques. - Registres de la revisió dels dispositius físics, mecànics i mètodes biològics. - Registre de les actuacions fetes per part d'una empresa especialitzada, si és el cas. - Registre d'incidències. <u>Flexibilitat per a petits productors:</u> En el cas que la prevenció de plagues es fonamenti en mesures preventives i barreres físiques, es pot acceptar que només registrin les incidències.

Referències: [R 852/2004](#), [RD 1054/2002](#), [Decret 149/1997](#).

Taula AU4. PUNT 1.4. Pla de formació

Controls d'inspecció. Comprovem que:

- Els hàbits, les pràctiques higièniques i de manipulació del personal són correctes.
- El personal ha rebut formació adequada al seu lloc de treball.

Document descriptiu	Responsable/s del Pla.	Persona/es responsable/s del document i dels registres.
	Personal destinatari.	Relació dels treballadors a qui va adreçada la formació i llocs de treball que ocupen.
	Coneixements adequats al lloc de treball.	<ul style="list-style-type: none"> - Coneixements generals d'higiene alimentària (higiene personal, hàbits higiènics, estat de salut...). - Coneixements específics del lloc de treball: <ul style="list-style-type: none"> • Pràctiques higièniques específiques del lloc de treball. • Coneixements sobre la presència d'al·lèrgens en el vi. • Les bones pràctiques d'elaboració (BPE): productes enològics, dosi ... - Dels plans de prerequisits i Pla APPCC. Perills específics relacionats amb els productes vitivinícoles. - De la normativa relacionada amb el sector vitivinícola.
Activitats comprovació	Activitats formatives previstes.	<p>Per part de la pròpia empresa o empresa contractada, que incloguin:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Persona o entitat responsable. - Metodologia (curs, classes pràctiques). - Objectius de l'activitat. - Continguts. - Personal al qual va dirigit. - Durada. - Calendari. <p>Activitats formatives destinades al personal eventual (verema, etc.): formació específica, entrega de manual de BPM, etc.</p>
	S'ha proporcionat la formació corresponent a tot el personal. El personal aplica els coneixements adquirits.	<p>Assistència dels treballadors a les activitats formatives previstes.</p> <p>Controls visuals de les pràctiques dels treballadors.</p>
Registres	<ul style="list-style-type: none"> - De les activitats de comprovació. - De les incidències i les accions correctores. 	<ul style="list-style-type: none"> - Registres de les activitats realitzades (llista de persones que han rebut la formació, acreditacions corresponents). - Registres de les comprovacions de l'aplicació dels coneixements adquirits, quan sigui necessari. - Registre d'incidències.

Referències: [R.852/2004](#).

Taula AU5. PUNT 1.5. Pla de control de proveïdors

Controls d'inspecció. Comprovem que:

- Disposen de la informació sobre els proveïdors i els productes subministrats (matèries primeres, productes enològics, coadjuvants, materials destinats a entrar en contacte amb el vi).
- Fan controls a la recepció.
- Gestionen les incidències.

Document descriptiu	Responsable/s del Pla.	Persona/es responsable/s del document i dels registres.
	Relació de proveïdors.	Dades identificatives socials i industrials, número d' RSIPAC/RGSEAA si s'escau ¹⁰ , i productes o serveis que subministra (ha d'incloure també transportistes i empreses del lloguer de maquinària o instal·lacions mòbils).
	Especificacions sanitàries d'aquells productes o serveis que ho requereixin, sobre la base dels requisits legals (requisits a la recepció i de conformitat).	<p><u>Requisits generals sobre els productes:</u> Condicions d'higiene, condicions del transport, condicions de l'envàs/embalatge i de l'etiquetatge, data de consum preferent, lot, documents d'acompanyament, etc.</p> <p><u>Requisits específics que cal tenir en compte segons els productes:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Raïm: descripció de les condicions d'acceptació del raïm (nivell sanitari, absència de residus de productes fitosanitaris, condicions del transport) (vegeu taula P1: fitosanitaris, ocratoxina A, plom). - Vi a granel (vi tranquil i vi base cava): transport en cisternes amb RSIPAC/RGS, certificat de neteja i desinfecció, anàlisi del vi (sulfurós total), fitxa tècnica conforme compleix els requisits normatius, certificat d'al·lèrgens... - Productes enològics i coadjuvants: fitxes tècniques, certificats d'al·lèrgens i lliures d'organismes modificats genèticament (OMG). - Envasos i altres materials en contacte: fitxes tècniques, declaracions de conformitat dels envasos i materials que utilitzen conforme són aptes per a ús alimentari (botelles de vidre, taps de suro, taps de material plàstic, taps de rosca, obturadors, bossa encapsada <i>bag in box</i>, ...). En el cas dels materials plàstics, la declaració de conformitat s'ha de basar en assajos de migració. - Botes de fusta / recipients de ciment: fitxes tècniques, declaracions de conformitat. - Contenidors / recipients de ceràmica: fitxes tècniques, declaració de conformitat basada en proves de migració (vegeu taula P1: plom). - Revestiments / vernissos de dipòsits: fitxa tècnica, declaració de conformitat basada en assajos de migració (vegeu taula P1: bisfenol A). - Dipòsits, mànegues, equips: declaracions de conformitat dels materials. - Equips i instal·lacions mòbils: disposar de contracte i informació sobre prerequisits que aplica l'arrendador (pla de manteniment, pla de neteja i desinfecció, i pla de formació en cas que hi hagi manipuladors per fer funcionar els equips). - Empreses de transport amb cisternes: certificats de neteja i desinfecció de la cisterna.
	Actuacions que cal realitzar en cas d'incompliment de les especificacions.	<ul style="list-style-type: none"> - No acceptació o retorn de matèries primeres o materials d'envasat. - Advertir proveïdors o canviar-los.

Activitats de comprovació	Què es comprova, com, on, qui, quan i com es registrarà.	<ul style="list-style-type: none"> - Actualització de la llista de proveïdors. - Compliment de les especificacions de compra. Per exemple: <ul style="list-style-type: none"> • Controls visuals per assegurar la sanitat del raïm i comprovacions dels quaderns de camps. • Anàlisi del raïm, most i vi, si s'escau. • Controls visuals a la recepció d'altres matèries primeres i material d'envasat i embalatge....
Registres	<ul style="list-style-type: none"> - De les activitats de comprovació. - De les incidències i les accions correctores. 	<ul style="list-style-type: none"> - Control de recepció del raïm. - Albarans d'entrada o registres de control de la recepció del vi, altres matèries primeres, envasos, etc. - Fitxes tècniques, certificats de conformitat, etc. - Anàlisi de raïm, most o vi, si s'escau. - Registre d'incidències.

Referències: [R 852/2004](#), [R 396/2005](#), [R 2023/915](#), [R 1935/2004](#), [RD 191/2011](#).

¹⁰ No tots els proveïdors de materials en contacte amb els aliments han de disposar d'RSIPAC/RGSEAA. Novetats:

- Transportistes: han d'estar inscrits.
- Arrendadors d'equips mòbils: han d'estar inscrits si donen el servei, com l'embotelladora mòbil. No cal si només lloguen maquinària.
- Fabricants de contenidors de vi (recipients ceràmics, barriques de fusta, dipòsits d'acer inoxidable, etc.): no cal inscripció.
- Proveïdors d'envasos: els fabricants i importadors han d'estar inscrits, els distribuïdors no.
Per a més informació, consulteu la [Guia del Registro General Sanitario](#).

Taula AU6. PUNT 1.6. Pla de traçabilitat

Controls d'inspecció. Comprovem que: <ul style="list-style-type: none"> - Els productes estan identificats d'acord amb el que està descrit en el seu pla. - El sistema descrit permet fer el seguiment del producte en totes les seves etapes (traçabilitat endarrere, interna i endavant). - El sistema descrit funciona (prova de traçabilitat). 		
Document descriptiu	Responsable/s del Pla.	Persona/es responsable/s del document i registres.
	Identificació de les matèries primeres, matèries auxiliars i altres materials.	Origen dels diferents productes (pla de control de proveïdors). Sistema d'identificació utilitzat (lot d'origen, número de lot intern...).
	Identificació dels productes intermedis.	<ul style="list-style-type: none"> - Sistema d'identificació utilitzat per conèixer les preparacions de: <ul style="list-style-type: none"> • Peu de cup. • Licor de tiratge. • Licor d'expedició. • Altres preparacions. - Informació de les dades productives: <ul style="list-style-type: none"> • Data de producció. • Quantitats i lots d'ingredients i productes enològics, • Lot intern assignat • Qualsevol altre informació rellevant.
	Identificació dels productes finals per conèixer les dades d'origen, de producció i dels destinataris.	<ul style="list-style-type: none"> - Sistema d'identificació dels productes finals: descripció de la codificació del lot final del producte. - Sistema d'identificació que relaciona el número de lot final amb les dades productives i les matèries primeres. Seguiment de la producció: <ul style="list-style-type: none"> • Fitxes d'elaboració o producció (dates de les operacions, quantitats produïdes). • Operacions i/o tractaments realitzats. • Quantitats i lots d'ingredients, productes enològics i/o productes intermedis incorporats. • Codis d'identificació utilitzats durant les diferents fases del procés (ex: trasbalsos, cupatges...). • Anàlisis realitzades. - Sistema d'identificació i correlació dels productes finals amb els destinataris immediats (quantitat total produïda de producte acabat, quantitat distribuïda): albarans i/o factures amb la data, número de lot, producte, quantitat, etc., i programa informàtic de gestió utilitzat.
	Sistema de retirada de producte.	Cal que l'OE disposi d'un procediment de retirada de producte del mercat (Canals de comunicació preestablerts amb cada proveïdor i cada client per assegurar una retirada eficaç en cas que es detecti un producte insegur).
Activitats de comprovació	Correcta identificació dels diferents productes.	Controls visuals. Revisió dels diferents registres.
	Funcionament del sistema de traçabilitat.	Proves de Traçabilitat (endavant i endarrere): freqüència establerta. Proves de retirada de producte.
Registres	<ul style="list-style-type: none"> - De les activitats de comprovació. - De les incidències i les accions correctores. 	<ul style="list-style-type: none"> - Registres de vinificació, tiratge, degollament, embotellat, distribució, etc. - Proves de traçabilitat documentades. - Registre d'incidències.

Referències: [R 852/2004](#), [R 178/2002](#), [RD 1334/1999](#), [RD 1808/1991](#), [RD 1363/2011](#).

Taula AU7. PUNT 1.7. Pla de control de temperatura

Aclariment en relació amb els controls d'inspecció

Durant l'elaboració de productes vitivinícoles, el factor temperatura no és un requisit sanitari, sinó de qualitat.

El principal control de temperatura que realitzen els elaboradors de productes vitivinícoles és durant la fermentació per poder-la controlar. També es fan controls durant la conservació i criaça dels productes. Aquests controls permeten obtenir un producte amb una bona qualitat organolèptica.

El vi, per les seves característiques (alta concentració d'alcohol i acidesa), és un producte limitant del creixement dels microorganismes patògens, pel qual el control de la temperatura no és necessari durant el seu procés d'elaboració i conservació des del punt de vista sanitari.

Els cellers que exporten a països que tenen regulats els nivells d'amines biògenes en vi, fan un control de temperatura durant la fermentació malolàctica, ja que és una de les mesures preventives que permet minimitzar la formació d'aquests compostos (vegeu [taula P1: amines biògenes](#)).

Taula AU8. PUNT 1.8. Pla de manteniment

Controls d'inspecció. Comprovem que:

- L'estat de manteniment de locals, instal·lacions, equips i estris és l'adequat.
- El calibratge dels equips i aparells és correcte.
- Les activitats de manteniment es fan d'acord amb les instruccions previstes i amb la freqüència adequada.

Document descriptiu	Responsable/s del Pla.	Persona/es responsable/s del document i registres.
	Manteniment i calibratge d'instal·lacions, equips i estris.	<ul style="list-style-type: none"> - Llista de les infraestructures dels locals i instal·lacions de la indústria que requereixen manteniment, principalment aquelles àrees on es manipula el vi o és més fàcil que es produeixi una contaminació: per exemple, zona de recepció del raïm, celler, zona d'embotellament, zona de degollament, etc. - Llista d'equips i estris que necessiten revisió i/o manteniment, principalment aquells implicats en el control dels principals perills relacionats amb el vi, per exemple: camises de dipòsits per evitar fugues de refrigerants (vegeu taula P1: etilenglicol, dietilenglicol, propilenglicol), revestiments de pintura dels dipòsits (vegeu taula P1: bisfenol A), filtres, omplidora, degolladora, tapadora, (vegeu taula P1: fragments de vidre), etc. - Llista d'equips que necessiten verificació i/o calibratge: per exemple, equips de dosificació de sulfurós i altres productes enològics, balances, etc.
	Procediments / Interval òptim d'actuació o de funcionament.	Segons els manuals o les instruccions d'ús de les instal·lacions i/o equips i/o estris. Instruccions d'higiene en les actuacions de manteniment per a personal extern si s'escau.
	Responsables del manteniment.	Personal propi i/o empresa contractada.
	Productes de manteniment.	Fitxes tècniques dels productes. Els productes utilitzats en el manteniment d'aquelles parts de la maquinària que poden contactar amb el vi han de ser aptes per a la indústria alimentària.
	Mesures correctores en cas d'incidències o incompliments.	Detall de les actuacions en els equips crítics que poden afectar la seguretat del producte.
Activitats comprovació	La correcta aplicació de les operacions de manteniment, verificació i calibratge.	Controls visuals. Proves específiques, si s'escau: proves de pressió de filtres, pressió del circuit refrigerant, etc. Controls dels registres, certificats de calibratge i contrastació dels equips. Freqüència adequada de manteniment i calibratge.
Registres	<ul style="list-style-type: none"> - De les activitats de comprovació. - De les incidències i les accions correctores. 	<ul style="list-style-type: none"> - Registres de les activitats de manteniment, revisions, verificacions i calibratge preventius. - Registre d'incidències.

Referències: [R 852/2004](#).

Taula AU9. PUNT 1.9. Pla d'al·lèrgens

Controls d'inspecció. Comprovem que:

- Han identificat tots els productes enològics que poden contenir al·lèrgens.
- Han identificat els productes finals que contenen al·lèrgens.
- No es duen a terme pràctiques que comportin contaminació encreuada.
- Les etiquetes recullen la informació necessària sobre els al·lèrgens.

	Responsable/s del Pla.	Persona/es responsable/s del document i registres.
Document descriptiu	Matèries primeres (productes enològics, vi) que contenen al·lèrgens.	<ul style="list-style-type: none"> - Llista actualitzada dels productes que contenen al·lèrgens i els seus proveïdors: Identificació dels al·lèrgens presents en els productes enològics que s'utilitzin: <ul style="list-style-type: none"> • Clarificants al·lèrgens: caseïna/caseïnats de potassi (derivats de la llet), albúmina (d'ou), matèries proteïques vegetals (blat). • Conservants al·lèrgens: lisozim (clara d'ou) • Antioxidant/conservant: anhídrid sulfurós, bisulfit de potassi, metabisulfit de potassi (sulfits). - Identificació dels al·lèrgens presents en el vi de compra.
	Productes elaborats que contenen al·lèrgens.	<ul style="list-style-type: none"> - Llista de productes de l'establiment amb el contingut d'al·lèrgens presents: <ul style="list-style-type: none"> • Productes intermedis. • Productes finals.
	Actuacions en cas d'ús de productes al·lèrgics.	<ul style="list-style-type: none"> - Productes a base d'ou (albúmina i lisozim) i llet (caseïna i caseïnats de potassi): anàlisi de mostra de vi, segons els mètodes establerts per la normativa vigent, abans de ser envasat. Si es detecta presència d'agent al·lèrgic residual, d'acord amb els límits de detecció establerts per l'OIV (14, 15), s'han d'aplicar mesures correctives (per exemple, filtració) per a la seva eliminació i anàlisi de verificació posterior (19, 20). En cas contrari, se n'ha d'indicar la presència a l'etiquetatge. - Sulfits: anàlisi internes de sulfurós total de les diferents partides de producte final i verificacions periòdiques externes per comprovar que compleixen els límits establerts a la normativa. Etiquetar si el valor supera 10 mg/l. Els valors inferiors a 10 mg/l s'han d'acreditar sempre amb anàlisi externa. - Productes a base de blat: d'acord amb la bibliografia consultada, en cas d'utilitzar clarificants a base de blat, si se segueixen les bones pràctiques d'elaboració, la presència de gluten per sobre de 20 mg/kg (R 828/2014) en producte final és improbable (10, 11, 12).
	Possibles fonts de contaminació encreuada.	En cas que coincideixin produccions de vins amb i sense addició de productes al·lèrgics en un mateix establiment, identificar les mesures preventives per tal d'evitar la contaminació encreuada (línies separades o planificació en el temps, formació, neteja i desinfecció documentada després de l'elaboració del producte amb agent al·lèrgic, analítiques de verificació per cada partida, etc.).
	Etiquetatge/documentos comercials	Mencions específiques segons l'al·lèrgic present (vegeu el punt 4.2.2. de l'annex II). Informació d'al·lèrgens en els documents comercials, en el cas dels productes no envasats.
	Mesures correctores en cas d'incidències i/o incompliments.	Cupatges (barreges de diferents partides). Revisió de dosificadors. Revisió de procediments de treball (PNT), formació de personal i BPM. Revisió de l'etiquetatge.

Activitats de comprovació	Presència d'al·lèrgens en matèries primeres.	Fitxes tècniques i certificats d'al·lèrgens dels productes enològics. Fitxes tècniques i certificats d'al·lèrgens del vi de compra.
	Revisió d'etiquetes.	Control visual d'etiquetes per assegurar que consten els al·lèrgens.
	Nivells d'al·lèrgens en producte final.	Anàlisis de detecció d'al·lèrgens.
Registres	- De les activitats de comprovació. - De les incidències i les accions correctores.	- Registres de control de les fitxes tècniques o certificats d'al·lèrgens dels productes enològics i del vi de compra. - Registres de les mesures preventives aplicades per evitar contaminacions encreuades. - Registre de control d'etiquetes. - Butlletins d'anàlisis. - Registre d'incidències.

Referències: [R 852/2004](#), [R 178/2002](#), [R 1169/2011](#), [R1308/2013](#), [R 2019/33](#).

Taula AU10. PUNT 1.10. Pla de residus

<p>Controls d'inspecció. Comprovem que:</p> <p>- La gestió dels subproductes i residus que generen evita la contaminació del vi.</p>

	Responsable/s del Pla.	Persona/es responsable/s del document i dels registres
Document descriptiu	Identificació dels tipus de subproductes i residus generats.	<ul style="list-style-type: none"> - Rapa, brisa, mares. - Vinasses. - Terres de filtració. - Tartrats cristal·litzats. - Ampolles de vidre. - Paper (sacs, caixes de cartró, etc.). - Plàstic (envasos i/o sacs no contaminats amb substàncies perilloses). - Taps corona i obturadors. - Taps de suro. - Fusta (palets, llates, etc.). - Plaques filtrants / cartutxos de filtració. - Altres productes perillosos (olis lubricants, envasos contaminats, etc.). - Altres
	Diagrama de flux.	Han de quedar inclosos els residus/subproductes generats en cada etapa.
	Condicions d'emmagatzematge.	Lloc d'emmagatzematge i tipus de contenidors que evitin la contaminació encreuada dels productes. Si cal hauran de ser estancs.
	Retirada.	Com es fa la retirada, freqüència i destinació.
Activitats de comprovació	S'emmagatzemen en el lloc adequat i les condicions són correctes.	- Controls visuals d'emmagatzematge.
Registres	- De les incidències i les accions correctores.	- Registre d'incidències d'higiene.

Referències: [R 852/2004](#), [Ordre ARP/15/2019](#).

TAULA AU11. PUNT 2.1. El Pla conté per a cada producte o grup de productes els apartats següents.

Apartats que conté el pla APPCC	Aclariment/proposta. Criteris de flexibilitat per als petits establiments que els seus processos siguin com els descrits en la GPCH
Diagrama de flux Descripció dels productes	- Disposar d'un diagrama de flux simple per a grups de productes. Poden utilitzar els diagrames de flux de la GPCH vitivinícola (vegeu els exemples de diagrames de flux de la GPCH a l'annex VI, punt 2) sempre que estiguin verificats i les etapes segueixin la descripció que en fa la mateixa GPCH. - Per descriure els productes (fitxes tècniques), poden utilitzar la informació que conté l'etiqueta.
Llista de perills significatius i mesures preventives	- Si el procés és com el descrit a la GPCH vitivinícola, han de comprovar que disposen de mesures preventives implementades per als perills significatius descrits a la GPCH en els PR i/o BPM (vegeu els perills significatius de la GPCH a l'annex VI, taula P1). Si no les tenen les han d'implementar. - Si es procés és diferent al descrit a la GPCH vitivinícola, han d'identificar els perills significatius segons la metodologia de l'APPCC i implementar les mesures preventives necessàries. En tots els casos han de tenir en compte els contaminants que estableix la normativa (plom, ocratoxina A).
Relació de PCC identificats, límits crítics, procediments de vigilància i descripció de les mesures correctores.	- Si segueixen els processos estàndards de la GPCH vitivinícola, la gestió dels PCC habituals (sulfurós total, fragments de vidre) pot estar inclosa en els diferents PR i BPM. - Si es procés difereix del descrit a la GPCH vitivinícola, han d'identificar els PCC segons la metodologia de l'APPCC i definir els límits crítics, els procediments de vigilància

Referències: [R 852/2004](#), [R 178/2002](#), [Comunicació de la Comissió 2022/C355/01, GPCH vitivinícola.](#)

TAULA AU12. PUNT 2.2. El Pla s'aplica correctament

El Pla s'aplica correctament?	Aclariment/proposta. Criteris de flexibilitat per als petits productors que s'adhereixen a la GPCH
Existeixen procediments per verificar i validar el sistema APPCC	<ul style="list-style-type: none"> - Per validar el sistema com a mínim: <ul style="list-style-type: none"> ● Han comprovat <i>in situ</i> els diagrames de flux. ● Han comprovat que els processos de l'establiment són els descrits a la GPCH vitivinícola. ● Han comprovat que disposen de mesures preventives per als perills significatius que es detallen a la GPCH vitivinícola en els PR i BPM implementats. ● S'han considerat les reclamacions dels clients i les incidències per instaurar el Pla. ● Revisen el Pla si hi ha canvis en el procés o productes. ● La Direcció de l'empresa valida el Pla. - Per verificar el Pla: <ul style="list-style-type: none"> ● Anualment, revisen el sistema documental implementat: <ul style="list-style-type: none"> ○ Disposen de tota la documentació relacionada. ○ Hi ha els registres de les activitats de comprovació i d'incidències. ○ Es fan les anàlisis previstes (sulfurós total, residus d'altres al·lèrgens, etc.). ● Es revisen les incidències i reclamacions dels clients per si cal fer modificacions al Pla. ● Es fan anàlisis de contaminants si hi ha pèrdua de control del procés o han fallat

Referències: [R 852/2004](#), [R 178/2002](#), [Comunicació de la Comissió 2022/C355/01, GPCH vitivinícola.](#)

ANNEX IV. PRÀCTIQUES ENOLÒGIQUES


1. Introducció

Per a la producció i conservació dels productes vitivinícoles, la Unió Europea disposa quines són les pràctiques enològiques autoritzades. Les pràctiques enològiques i les restriccions aplicables es troben recollides a l'annex I A del [Reglament UE 2019/934](#). Aquest Reglament, respecte a l'anterior normativa que regulava les pràctiques enològiques, va dividir les pràctiques enològiques en dos quadres. Recentment aquest reglament s'ha vist modificat pel Reglament delegat (UE) 2022/ 68 de la Comissió de 27 d'octubre de 2021 mitjançant el qual s'han afegit noves pràctiques enològiques, aclareix i complementa la informació facilitada als quadres.

- Al **quadre 1** es troben els tractaments enològics autoritzats, les seves condicions d'ús i els límits d'ús.
- Al **quadre 2** s'enumeren els compostos enològics autoritzats, inclosos els additius, els enzims i els coadjuvants tecnològics que es poden utilitzar. En aquest quadre 2 s'han classificat els diferents compostos en 11 grups segons la seva funció tecnològica:
 1. Reguladors de l'acidesa (1.1 a 1.12).
 2. Conservadors i antioxidants (2.1 a 2.7).
 3. Adsorbents (3.1 i 3.2).
 4. Activadors de la fermentació alcohòlica i malolàctica (4.1 a 4.9).
 5. Agents clarificants (5.1 a 5.18).
 6. Estabilitzants (6.1 a 6.14).
 7. Enzims (7.1 a 7.12).
 8. Gasos i gasos d'envasat (8.1 a 8.4).
 9. Agents de fermentació (9.1 i 9.2).
 10. Correcció de defectes (10.1 a 10.5).
 11. Altres pràctiques (11.1 a 11.5)

Cada compost es classifica, a més, segons tingui funció d'additiu, coadjuvant tecnològic o ambdues segons la pràctica duta terme.

Aquest Reglament es complementa amb la [Comunicació de la Comissió Europea 2019/C 409/01](#) de la llista i descripció dels arxius del Codi de pràctiques enològiques de l'OIV al qual es fa referència en l'article 3, apartat 2, del Reglament delegat (UE) 2019/934 de la Comissió, i amb les resolucions adoptades per l'OIV el 2019, 2020 i 2021.


En les [taula PE1](#) i [taula PE2](#) d'aquest annex s'han inclòs els requisits dels quadres 1 i 2 del Reglament (UE) 2019/934, respectivament, i s'han complementat amb la informació més rellevant de les fitxes de l'OIV pel que fa a la seguretat alimentària, així com la informació inclosa en els apèndixs als quals es fa referència. A més, **es remarquen en negreta i amb el símbol**  aquelles pràctiques de més significat sanitari, ja sigui perquè són substàncies al·lèrgiques, perquè tenen una concentració màxima admesa en producte final o perquè la pràctica té un possible risc per a la salut, per exemple en el cas de tractaments que fan servir materials en contacte amb els aliments que han de complir determinats requisits. A les [taules PE1](#) i [PE2](#) també trobareu *text en cursiva* que fa referència a aportacions fetes per la CoP per aclarir alguns aspectes d'aquestes pràctiques.


D'altra banda, convé remarcar que d'acord al Reglament delegat (UE) 2019/934 hi ha pràctiques enològiques subjectes a registre segons l'article 147, apartat 2, del Reglament 1308/2017, com per exemple l'addició de dicarbonat de dimetil (pràctiques que controla el DAAC). No obstant cal tenir present que segons el Reglament (CE) 178/2002 els operadors econòmics tenen l'obligació d'establir un sistema de traçabilitat dels aliments i els ingredients alimentaris en totes les etapes de la producció, la transformació i la distribució. Es recullen totes les pràctiques enològiques autoritzades fins al 9 de juny de 2023, partint del fet que les tècniques i procediments autoritzats estan en constant renovació, a proposta habitualment de l'OIV, en funció dels avenços tècnics i sempre amb l'aprovació de la UE per garantir la protecció de la salut dels consumidors.


TAULA PE1. Tractaments enològics autoritzats en el quadre 1 del Reglament 2019/934 i fitxes de l'OIV


Núm. de pràctica R 2019/934	Tractament enològic	Condicions i límits d'ús ⁽¹⁾ R 2019/934	Fitxes de l'OIV relacionades ⁽¹⁾ Comunicació CE 2019/C409/01 / Còdex OIV (22)	Categories de productes vitivinícoles ⁽⁴⁾ Annex VII, part II del Reglament 1308/2013	Usos habituals R 2019/934 / Còdex OIV (21) Comunicació CE 2019/C409/01
1	Aireació i oxigenació	Subjecte a condicions establertes en fitxes del Codi de pràctiques enològiques de l'OIV.	2.1.1. Oxigenació (2016) (most) 3.5.5. Oxigenació (2016) (vi). <i>Vegeu taula PE2, punt 8.4:</i>	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)	<ul style="list-style-type: none"> - Afavorir la fermentació, accelerar la oxidació i reduir alguns aromes en mostos (2.1.1.). - Estabilització del color, preparació per fer eliminació de ferro, reduir concentració de compostos volàtils i per facilitar la clarificació en vins (3.5.5.). <i>Es permet l'ús d'oxigen i d'aire.</i>
2	Tractaments tèrmics	Subjecte a condicions establertes en fitxes del Codi de pràctiques enològiques de l'OIV.	1.8. Maceració després de l'escalfament de la verema (1970). 2.2.4. Pasteurització (1988) (most). 2.3.6. Interrupció de la fermentació alcohòlica per procediments físics (1988). 2.3.9. Maceració postfermentativa en calent de raïm negre (2005). 3.4.3. Pasteurització (1988) (vi). 3.4.3.1. Pasteurització en dipòsit (1990) (vi). 3.5.4. Embotellat en calent (1997). 3.5.10. Pasteurització en botella (1982).	Raïm fresc, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)	<ul style="list-style-type: none"> - Extracció matèries colorants i altres matèries del raïm (1.8.). - Impedir activitat dels microorganismes i inactivar els enzims (most) (2.2.4.). - Parada de la fermentació i obtenció producte amb sucres endògens (2.3.6.). - Prolongar la maceració fermentativa per tal de millorar l'estructura polifenòlica dels vins i les característiques del color (2.3.9.). - Inhibir l'activitat dels microorganismes i inactivar els enzims (vi) (3.4.3.). - Inactivar enzims d'oxidació (vi) (3.4.3.1.). - Estabilització biològica eliminació de l'oxigen i estabilització fisicoquímica del vi (3.5.4.). - Evitar l'activitat posterior dels microorganismes en la botella (3.5.10.)



2 bis	Tractaments en fred	Subjecte a condicions establertes en fitxes del Codi de pràctiques enològiques de l'OIV.	<p>1.14. Maceració prefermentativa en fred per a elaborar vins blancs (2005).</p> <p>1.15. Maceració prefermentativa en fred per a l'elaboració de vins negres (2005).</p> <p>2.1.12.4. Concentració del most per fred (1998).</p> <p>2.3.6. Interrupció de la fermentació alcohòlica per procediments físics (1988).</p> <p>3.1.2. Desacidificació (1979).</p> <p>3.1.2.1. Desacidificació física (1979).</p> <p>3.3.4. Estabilització per fred (2004).</p> <p>3.5.11. Deshidratació parcial del vi (2001).</p> <p>3.5.11.1. Crioconcentració (2001).</p>	Raïm fresc, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Afavorir extracció aromes per tal d'augmentar aromes i gust en vi i també millorar el color en negres (1.14. i 1.15.).</i> - <i>Augmentar el contingut de sucre en most per a fermentar i produir mostos concentrats (2.1.12.4.).</i> - <i>Obtenir un producte amb sucre endogen (2.3.6.).</i> - <i>Disminució de l'acidesa per obtenir vins més equilibrats (3.1.2.) i més estables front precipitacions per tartrats (3.1.2.1.).</i> - <i>Afavorir la cristal·lització i la precipitació dels tartrats i la insobilització col·loïdal (3.3.4.).</i> - <i>Augmentar el grau alcohòlic en volum del vi (3.5.11. i 3.5.11.1.).</i>
-------	---------------------	--	--	---	---



3	Centrifugació i filtració (amb o sense coadjuvants inerts)	<p>Els coadjuvants de filtració inerts són els mencionats en les fitxes del Codi de pràctiques enològiques de l'OIV.</p> <p><i>L'ús de coadjuvants no ha de deixar residus indesitjables en el producte tractat.</i></p>	<p>2.1.11. Filtració (1970). Coadjuvants: diatomees, pasta i pols de cel·lulosa.</p> <p>2.1.11.1 Filtració sobre precapa (1990) Coadjuvants: diatomees, perlita, cel·lulosa.</p> <p>3.2.2. Filtració (1989). Per aluvionatge amb coadjuvants: diatomees, perlita, cel·lulosa, sobre plaques o sobre membrana.</p> <p>3.2.2.1. Filtració per aluvionatge en continu (1990). Coadjuvants: diatomees, perlita, cel·lulosa.</p>	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)	<p>- Clarificació del most (2.1.11. i 2.1.11.1.).</p> <p>- Clarificació i estabilització biològica del vi (3.2.2. i 3.2.2.1.).</p>
4	Crear una atmosfera inerta.	Només per manipular el producte protegit de l'aire.	Vegeu taula PE2, <u>punt 8.1, 8.2, 8.3:</u>	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)	<p>- Evitar oxidació.</p> <p>- Evitar desenvolupament de bacteris aerobis (CO₂).</p> <p>S'usen sols o barrejats.</p>
5	Eliminació d'anhídrid sulfurós per procediments físics			Raïm fresc, 2), 10), 11), 12), 13) i 14)	
6	Ús de resines de bescanvi iònic 	<p>Segons les condicions del el apèndix 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Han de complir les condicions del Reglament 1935/2004 (²) i disposicions nacionals adoptades per a la seva aplicació . - <i>Pràctica subjecte a control per enòleg o tècnic qualificat.</i> <p>Pràctica subjecte a registre segons l'article 147, apartat 2, del Reglament 1308/2013¹¹.</p>		Most de raïm destinat a l'elaboració de most de raïm concentrat rectificat.	

7	Bombolleig	Només quan s'utilitza argó i nitrogen.	Vegeu taula PE2, punt 8.1 i 8.2.	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)	
8	Flotació	Només quan s'utilitza nitrogen o diòxid de carboni o per aireació. Subjecte a les condicions previstes a la fitxa de l'OIV.	2.1.14. Flotació (1999). Vegeu taula PE2, punt 8.2 i 8.3.	10), 11) i 12)	- <i>Impulsar les partícules o microorganismes a la superfície i millorar la clarificació (2.1.14.).</i>
9	Discs de parafina impregnats d'isotiocianat d'al·lil	Només per crear una atmosfera estèril. Autoritzat només a Itàlia. Subjecte a les condicions i límits del quadre 2.	Vegeu taula PE2, punt 11.4.	Most parcialment fermentat destinat al consum humà directe, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) i 16)	
10	Tractament per electrodiàlisi 	Només per garantir l'estabilització tartàrica del vi. Segons les condicions de l'apèndix 5: - Han de complir les condicions del Reglament 10/2011 ⁽³⁾ . Pràctica subjecte a registre segons l'article 147, apartat 2, del Reglament 1308/2013 ¹¹ .		Most parcialment fermentat destinat al consum humà directe, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) i 16)	
11	Trossos de fusta de roure	En l'elaboració i criaça de vins, inclosa la fermentació de raïm i most de raïm, segons les condicions previstes a l'apèndix 7: - <i>Només poden provenir de les espècies de Quercus, naturals o torrades, sense cap altre tractament ni producte afegit. De dimensió suficient per ser retingudes per una malla de 2 mm.</i> Pràctica subjecte a registre segons l'article 147, apartat 2, del Reglament 1308/2013 ¹¹ .		1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)	<i>Proporcionar característiques organolèptiques.</i>

12	Correcció del contingut en alcohol	Només en vins i en les condicions previstes a l'apèndix 8: - <i>Pràctica subjecte a control per enòleg o tècnic qualificat.</i> Pràctica subjecte a registre segons l'article 147, apartat 2, del Reglament 1308/2013 ¹¹		1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) i 16)	<i>Disminuir el contingut d'alcohol per millorar l'equilibri gustatiu mitjançant tècniques de separació (tècniques de membrana, evaporació al buit o destil·lació).</i>
13	Tractaments amb bescanviadors de cations 	Subjecte a condicions establertes en fitxes del Codi de pràctiques enològiques de l'OIV: - <i>Pràctica subjecte a control per enòleg o tècnic qualificat.</i> Han de complir les condicions del Reglament 1935/2004⁽²⁾ i disposicions nacionals adoptades per a la seva aplicació . Pràctica subjecte a registre segons l'article 147, apartat 2, del Reglament 1308/2013 ¹¹ .	3.3.3. Estabilització tartàrica per a tractament amb bescanviadors de cations (2011).	Most de raïm parcialment fermentat per a consum directe sense transformar i en els productes 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) i 16).	<i>Estabilització tartàrica respecte al bitartrat potàssic, tartrat càlcic i altres sals de calci (3.3.3.).</i>

14	<p>Tractament amb electromembranes</p> 	<p>Només per a l'acidificació i desacidificació.</p> <p>Condicions a l'annex VIII, part I, seccions C i D del Reglament 1308/2013, i article 11 del Reglament 2019/934:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Pràctica objecte de declaració al DACC¹².</i> <p>Han de complir les condicions del Reglament 1935/2004⁽²⁾ i del Reglament 10/2011⁽³⁾, i disposicions nacionals adoptades per a la seva aplicació.</p> <p>Subjecte a condicions establertes en fitxes del Codi de pràctiques enològiques de l'OIV:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Pràctica subjecte a control per enòleg o tècnic qualificat.</i> <p>Pràctica subjecte a registre segons l'article 147, apartat 2, del Reglament 1308/2013¹¹.</p>	<p>2.1.3.1.3. Acidificació per a tractament amb electromembranes (electrodialisi amb membranes bipolars) (2010) (most).</p> <p>2.1.3.2.4. Desacidificació per a tractament amb electromembranes (2012) (most).</p> <p>3.1.1.4. Acidificació per tractament amb electromembranes (electrodialisi amb membranes bipolars) (2010) (vi).</p> <p>3.1.2.4. Desacidificació per tractament amb electromembranes (2012) (vi).</p>	<p>1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)</p>	<p><i>Correcció de l'acidesa.</i></p>
----	--	--	---	---	---------------------------------------

15	<p>Intercanviadors de cations per a l'acidificació</p> 	<p>Subjecte a les condicions i límits previstos a l'annex VIII, part I, seccions C i D del Reglament 1308/2013, i article 11 del Reglament 2019/934:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Pràctica objecte de declaració al DACC¹².</i> <p>Han de complir les condicions del Reglament 1935/2004⁽²⁾ i disposicions nacionals adoptades per a la seva aplicació .</p> <p>Subjecte a condicions establertes en fitxes del Codi de pràctiques enològiques de l'OIV:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Pràctica subjecte a control per enòleg o tècnic qualificat.</i> <p>Pràctica subjecte a registre a l'article 147, apartat 2, del Reglament 1308/2013¹¹.</p>	<p>2.1.3.1.4. Acidificació per tractament amb intercanviadors de cations (2012) (most).</p> <p>3.1.1.5. (OIV 2022) Acidificació per tractament amb intercanviadors de cations (2012) (vi).</p> <p>3.1.1.3.1. (OIV 2016) Acidificació per tractament amb intercanviadors de cations (2012) (vi).</p>	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Extracció física parcial de cations del most per tal d'incrementar l'acidesa total i l'acidesa real (disminució del pH) (2.1.3.1.4.).</i> - <i>Extracció física parcial de cations del vi per tal d'incrementar l'acidesa de total i l'acidesa real (disminució del pH) (2.1.3.1.4.).</i>
16	<p>Acoblament de membrana</p> 	<p>Només per a la reducció de contingut de sucre del most de raïm 10). Segons les condicions establertes a l'apèndix 9:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Han de complir les condicions del Reglament 1935/2004⁽²⁾, del Reglament 10/2011⁽³⁾, i disposicions nacionals adoptades per a la seva aplicació .</i> - <i>Pràctica subjecte a control per enòleg o tècnic qualificat.</i> <p>Pràctica subjecte a registre a l'article 147, apartat 2, del Reglament 1308/2013¹¹.</p>		10)	<p><i>Reducció del contingut de sucre, mitjançant:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Microfiltració.</i> - <i>Ultrafiltració.</i> - <i>Nanofiltració.</i> - <i>Osmosi inversa.</i>

17	<p>Contactors de membranes</p> 	<p>Únicament per a la gestió dels gasos dissolts en el vi. Queda prohibida l'addició de diòxid de carboni en els vins escumosos 4), 5), 6), i el vi d'agulla 8).</p> <p>Han de complir les condicions del Reglament 1935/2004 ⁽²⁾, del Reglament 10/2011 ⁽³⁾, i disposicions nacionals adoptades per a la seva aplicació.</p> <p>Subjecte a condicions establertes en la fitxa del Codi de pràctiques enològiques de l'OIV:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Pràctica subjecte a control per enòleg o tècnic qualificat.</i> <p>Pràctica subjecte a registre a l'article 147, apartat 2, del Reglament 1308/2013¹¹.</p>	<p>3.5.17. Gestió amb contactors de membranes dels gasos dissolts en el vi (2013):</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Els gasos que s'utilitzin s'hauran de correspondre amb aquells acceptats i definits al Còdex enològic internacional.</i> <p>Vegeu taula PE2, punt 8.3 i 8.4.</p>	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) i 16).	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Disminuir o augmentar concentració d'oxigen dissolt en el vi.</i> - <i>Disminuir concentració de diòxid de carboni en el vi.</i> - <i>Ajustar concentració de diòxid de carboni en vins tranquils i d'agulla.</i> - <i>Augmentar concentració de diòxid de carboni en vis gasats.</i>
18	<p>Tractament amb tecnologia de membranes associada a carbó activat</p> 	<p>Només per reduir l'excés de 4-etilfenol i de 4-etilguaiaicol en vins. Subjecte a les condicions establertes a l'apèndix 10:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Han de complir les condicions del Reglament 935/2004</i> ⁽²⁾, <i>del Reglament 10/2011</i> ⁽³⁾, i les disposicions nacionals adoptades per a la seva aplicació; així mateix cal complir amb els requisits del Còdex enològic internacional de l'OIV. - <i>Pràctica subjecte a control per enòleg o tècnic qualificat.</i> <p>Pràctica subjecte a registre a l'article 147, apartat 2, del Reglament 1308/2013¹¹.</p>		1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)	Reducció de l'excés de 4-etilfenol i de 4-etilguaiaicol d'origen microbià.

19	Ús de plaques filtrants que contenen zeolita - faujasita	Només per absorbir haloanisols. Subjecte a condicions establertes en fitxa del Codi de pràctiques enològiques de l'OIV: - <i>Les plaques s'han de netejar i desinfectar abans de la filtració.</i>	3.2.15. Utilització de plaques filtrants que contenen zeolita i-faujasita per a l'adsorció d'haloanisols (2016).	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)	<i>Absorció d'haloanisols (aromes indesitjables).</i>
20	Concentració parcial	Most de raïm: subjecte a les condicions establertes a l'annex VIII, part I, secció B punt 1 lletra b) del Reglament 1308/2013 i en les fitxes del Codi de pràctiques enològiques de l'OIV. Vi: subjecte a les condicions establertes a l'annex VIII, part I, secció B punt 1 lletra c) del Reglament 1308/2013 i en les fitxes del Codi de pràctiques enològiques de l'OIV. Pràctica subjecte a registre a l'article 147, apartat 2, del Reglament 1308/2013 ¹¹ .	2.2.12. Deshidratació parcial del most (1998). 2.2.12.1. Concentració del most per osmosi inversa (1993). 2.2.12.2. Evaporació parcial del most al buit(2001). 2.2.12.3. Evaporació parcial del most a pressió atmosfèrica (1998). 2.2.12.4. Concentració del most per fred (1998). 3.5.11. Deshidratació parcial del vi (2001) 3.3.11.1. Crioconcentració (2002).	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)	- <i>Augment del contingut de sucre del most, produir mostos caramel·litzats, produir mostos concentrats i preparar l'elaboració de sucre de raïm (2.1.12.), (2.1.12.1.), (2.1.12.2.), (2.1.12.3.), (2.1.12.4.).</i> - <i>Augmentar el grau alcohòlic en volum del vi (3.5.11.) i (3.5.11.1.)</i>
21	Tractament mitjançant processos d'alta pressió en discontinu.	Subjecte a condicions establertes en les fitxes del Codi de pràctiques enològiques de l'OIV.	1.18. Reducció de microorganismes autòctons en raïm mitjançant processat d'alta pressió en discontinu (>1500 bar) (2019). 2.1.26. Reducció de microorganismes autòctons en most mitjançant processat d'alta pressió en discontinu (>1500 bar) (2019).	Raïm fresc 10), 11) i 12)	- <i>Reduir la càrrega de microorganismes autòctons, principalment llevats.</i> - <i>Reduir la quantitat de SO₂ usada en l'elaboració de vins.</i> - <i>Accelerar la maceració en l'elaboració de vins negres.</i>

22	Tractament mitjançant processos d'alta pressió en discontinu	Subjecte a condicions establertes en fitxes del Codi de pràctiques enològiques de l'OIV.	2.2.10. Eliminació de microorganismes autòctons en most mitjançant processat d'alta pressió en continu (2000 bar) (2020).	10), 11) i 12)	<ul style="list-style-type: none"> - Reduir o eliminar la càrrega de microorganismes autòctons, principalment llevats. - Reduir la quantitat de SO₂ usada en l'elaboració de vins. - Reduir o inactivar l'activitat dels enzims oxidatius. - Aconseguir mostos de raïm estables des del punt de vista microbiològic. - Obtenció de mostos parcialment fermentats.
23	Tractament de raïm premsat amb ultrasons per afavorir l'extracció dels seus compostos.	Subjecte a condicions establertes en fitxes del Codi de pràctiques enològiques de l'OIV.	1.17. Tractament dels raïms premsats amb ultrasons per afavorir l'extracció de compostos (2019).	Raïm fresc	<ul style="list-style-type: none"> - Obtenir mostos amb major concentració de compostos fenòlics. - Obtenir vins amb una composició fenòlica adequada i estable i escurçar el temps de maceració. - Limitar l'alliberació dels tanins de les llavors. - Accelerar la transformació del raïm.
24	Tractament de raïm mitjançant pulsos elèctrics	Subjecte a condicions establertes en fitxes del Codi de pràctiques enològiques de l'OIV.	2.1.27. Tractament del raïm mitjançant pulsos elèctrics (PEF)(2020).	Raïm fresc	<ul style="list-style-type: none"> - Per facilitar i augmentar l'extracció de substàncies com polifenols, nitrogen assimilable, compostos aromàtics... (en raïm negre desrapat i premsat). - Per reduir el temps de maceració (raïm negre) - Per facilitar i augmentar l'extracció de substàncies com nitrogen assimilable, compostos aromàtics... (en raïm blanc desrapat i premsat).

25	Tractament de mostos i vins amb microesferes adsorbents i de estierno-divinilbencè.	Subjecte a condicions establertes en fitxes del Codi de pràctiques enològiques de l'OIV.	2.2.11. Tractament del most amb microesferes adsorbents d'estirè-divinilbencè (2020). 3.4.22. Tractament del vi amb microesferes adsorbents d'estirè-divinilbencè (2020).	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)	- <i>Eliminar la percepció de desviacions organolèptiques (fongs, terra)</i>
----	---	--	--	--	--

(1) L'any que figura entre parèntesis darrera la referència a la fitxa del Codi de pràctiques enològiques de l'OIV indica la versió de la fitxa autoritzada per la Unió com a pràctiques enològiques autoritzades, que estan subjectes a les condicions i límits d'ús indicats en aquest quadre.

(2) Reglament (CE) 1935/2004 del Parlament Europeu i del Consell, sobre els materials i objectes destinats a entrar en contacte amb aliments i pel qual es deroguen les directives 80/590/CEE i 89/109/CEE (DO L 338 de 13.11.2004, p. 4).

(3) Reglament (UE) 10/2011 de la Comissió, de 14 de gener de 2011, sobre materials i objectes plàstics destinats a entrar en contacte amb aliments (DO L 12 de 15.1.2011, p. 1).

(4) Si no és aplicable a totes les categories de productes vitivinícoles establertes en l'annex VII, part II, del Reglament 1308/2013:

1. Vi
2. Vi nou en procés de fermentació
3. Vi de licor
4. Vi escumós
5. Vi escumós de qualitat
6. Vi escumós aromàtic de qualitat
7. Vi escumós gasat
8. Vi d'agulla
9. Vi d'agulla gasat
10. Most de raïm
11. Most de raïm parcialment fermentat
12. Most de raïm parcialment fermentat procedent de raïm pansificat
13. Most de raïm concentrat
14. Most de raïm concentrat rectificat
15. Vi de raïms pansificats
16. Vi de raïms sobremadurats


¹¹ Vegeu les condicions dels registres a: <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/etiquetatge/productes-vitivinicoles/registres/>


¹² Vegeu les condicions de la declaració a: <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/etiquetatge/productes-vitivinicoles/practiques-enologiques/>






Taula PE2. Compostos enològics autoritzats en el quadre 2 del Reglament 2019/934


	1	2	3	4	5	6	7	8	
	Substàncies /activitats	Número E i/o Número CAS	Codi de pràctiques enològiques de l'OIV ⁽¹⁾ <i>Fitxes de l'OIV autoritzades pel Reglament 2019/934 i Comunicació CE 2019/C409/01</i>	Referència de la fitxa del Còdex de l'OIV <i>(identitat i puresa de les substàncies)</i>	Additiu	Coadjuvant tecnològic/ Substància emprada com a coadjuvant tecnològic ⁽²⁾	Condicions i límits d'ús ⁽³⁾ <i>Reglament 2019/934, Comunicació CE 2019/C409/01 i R 1308/2013</i>	Categories de productes vitivinícoles ⁽⁴⁾ <i>Annex VII, part II del Reglament 1308/2013</i>	
1	Reguladors de l'acidesa								
1.1	Àcid L(+) tartàric	E 334/CAS 87-69-4	2.1.3.1.1. Acidificació química (2001) (most); 3.1.1.1. Acidificació química (2001) (vins) <i>Acidificació per l'addició d'àcids orgànics. L'addició d'àcids minerals està prohibida.</i>	COEI-1-LTARAC	x		Condicions i límits previstos a l'annex VIII, part I, seccions C i D, del Reglament 1308/2013 i a l'article 11 del Reglament 2019/934. El tractament haurà de consignar-se en el registre contemplat en l'article 147.2 del Reglament 1308/2023 : - <i>Pràctiques objecte de declaració al DAAC¹³.</i> Especificacions per a l'àcid L(+)- tartàric establertes en l'apèndix 1, punt 2 del present annex: - <i>Afecta només a determinades varietats i regions vinícoles de fora d'Espanya.</i>	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)	
1.2	Àcids màlics (D,L) (L-)	E 296/-			x				
1.3	Àcids làctics	E 270/-			x				
1.4	Tartrat L(+) de potassi	E 336(ii) / CAS 921-53-9	2.1.3.2.2. Desacidificació química (1979) (most); 3.1.2.2. Desacidificació química (1979) (vins).	COEI-1-POTTAR		x		1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)	
1.5	Bicarbonat de potassi (<i>Hidrogen carbonat de potassi</i>)	E 501(ii) / CAS 298-14-6			COEI-1-POTBIC				x
1.6	Carbonato de calci	E 170 / CAS 471-34-1			COEI-1-CALCAR				x


1.7	Tartrat de calci (eliminat)					Actualment només s'admet amb la funció d'estabilitzador. Veure taula PE2, punt 6.2	
1.8	Sulfat càlcic	E 516/-	2.1.3.1.1.1. Sulfat de calci (2017) (most) <i>Per elaborar vins de licors, en combinació amb l'àcid tartàric. Addició de sulfat de calci o guix (CaSO₄·2H₂O) al most abans de la fermentació en combinació amb àcid tartàric per a l'elaboració de vins de licor. Assegura l'estabilitat microbiana perquè acidifica, precipita matèria orgànica i estabilitza el most i vi.</i>		x	Nivell màxim d'ús: 2 g/l Condicions i límits establerts en l'annex III, secció A, punt 2, lletra b): - Espanya pot autoritzar l'ús de sulfat de calci per al denominat "vi generós" o "vi generós de licor", sempre que sigui una pràctica tradicional i que el sulfat de calci no superi 2,5 g/l expressat en sulfat de potassi. <i>Pràctica objecte de declaració al DAAC¹⁴.</i>	Només: 3) vins de licor
1.9	Carbonat de potassi	E 501 (i)	2.1.3.2.5. Tractament amb carbonat de potassi (2017) (most). 3.1.2.2. Desacidificació química (1979) (vi)		x	Condicions i límits previstos a l'annex VIII, part I, seccions C i D, del	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)

1.10	Àcid cítric 	E 330	3.1.1. Acidificació (1979) (vi) 3.1.1.1. Acidificació química (2001) (vi) <i>L'objectiu és elaborar vins equilibrats organolèpticament i afavorir una bona evolució biològica i de conservació del vi. L'addició d'àcids minerals està absolutament prohibida.</i>	COEI-1-CITACI	x		Reglament 1308/2013 i a l'article 11 del present Reglament. El tractament haurà de consignar-se en el registre contemplat en l'article 147, apartat 2 del Reglament 1308/2013 ¹³ . Àcid cítric: només s'aplica l'objectiu a) de les fitxes 3.1.1.1 (1979) i 3.1.1.1 (2001) de la OIV. Quantitat màxima en el vi tractat i introduït al mercat: 1g/l. <i>Pràctica objecte de declaració al DAAC¹⁴.</i>	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) i 16)
1.11	Llevats de vinificació	-/-	2.1.3.2.3 Desacidificació microbiològica (2019) (most) desacidificació mitjançant l'ús de llevats o bacteris àcid làctiques. 2.1.3.2.3.1 Desacidificació per llevats (2019) (most). <i>Disminució de l'acidesa total i real (augment de pH) mitjançant l'ús de llevats seleccionats (Saccharomyces i no Saccharomyces), per a elaborar un vi equilibrat organolèpticament.</i> 2.3.1 Sembra de llevats (2016) (most). <i>Sembra del most amb ajuda d'un inòcul o cultiu iniciador (peu de cup), preparat amb llevats autòctons o seleccionats. Per provocar o ajudar la fermentació.</i>	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC		X ⁽²⁾		10), 11) i 12)




1.12	Bacteris làctics	-/-	<p>2.1.3.2.3 Desacidificació microbiològica (2019)</p> <p>2.1.3.2.3.2 Desacidificació per bacteris làctics (2019).</p> <p><i>Reducció de l'acidesa total i de l'acidesa real (augment del pH) mitjançant l'ús de bacteris làctics.</i></p> <p>3.1.2 Desacidificació (1979) (vi)</p> <p>3.1.2.3 Desacidificació microbiològica per bacteris làctics (1980) (vi).</p> <p><i>Disminució de l'acidesa (augment de pH) mitjançant la fermentació malolàctica, de manera espontània o per inoculació de soques seleccionades.</i></p>	COEI-1-BALACT		X ⁽²⁾	<p>Condicions i límits previstos a l'annex VIII, part I, seccions C i D, del Reglament 1308/2013 i a l'article 11 del present Reglament.</p> <p>El tractament haurà de consignar-se en el registre contemplat en l'article 147, apartat 2 del Reglament (UE) n.º 1308/2013¹³.</p> <p><i>Pràctica objecte de declaració al DAAC¹⁴.</i></p>	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)
2	Conservants i antioxidants							
2.1	<p>Anhídrid sulfurós (diòxid de sofre)</p> 	E 220/CAS 7446-09-5	<p>1.12. Sulfitat (2004) (raïm).</p> <p>2.1.2. Sulfitat (1987) (most).</p> <p><i>Regular i controlar la fermentació.</i></p> <p>3.4.4. Sulfitat (2003) (vi).</p> <p><i>Estabilitza microbiològicament el raïm, el most i el vi. Antioxidant.</i></p>	COEI-1-SOUDIO		x	<p>Límits (quantitat màxima en el producte introduït en el mercat) segons l'annex I, secció B del R 2019/934.</p> <p><i>Vegeu resum a la taula 4, punt 4.1.1 de l'annex II</i></p>	Raïm fresc 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)

2.2	Bisulfit de potassi (sulfit àcid de potassi, hidrogen sulfit de potassi) 	E 228/CAS 7773-03-7	1.12. Sulfitat (2004) (raïm). 2.1.2. Sulfitat (1987) (most). 3.4.4. Sulfitat (2003) (raïm). <i>Estabilitza microbiològicament el most i el raïm. Antioxidant.</i>	COEI-1-POTBIS	x		<i>Vegeu resum a la taula 4, punt 4.1.1 de l'annex II</i>	Raïm fresc 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)
2.3	Metabisulfit de potassi (anhidre sulfit de potassi, disulfit de potassi o pirosulfit de potassi) 	E 224/CAS 16731-55-8	1.12. Sulfitat (2004) (raïm). 2.1.2. Sulfitat (1987) (most). 3.4.4. Sulfitat (2003) (vi). <i>Estabilitza microbiològicament el raïm, el most i el vi. Antioxidant.</i>	COEI-1-POTANH	x			
2.4	Sorbat de potassi 	E 202	3.4.5. Tractament amb àcid sòrbic (1988). <i>Estabilitza microbiològicament el vi, conservant. L'addició s'ha de fer poc abans de l'embotellat.</i>	COEI-1-POTSOR	x		Fitxa 3.4.5: La dosi emprada no ha de superar els 200 mg/l expressat en àcid sòrbic.	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) i 16)
2.5	Lisozim 	E 1105	2.2.6. Tractament amb lisozim (1997) (most). 3.4.12. Tractament amb lisozim (1997) (vi: additiu). <i>Controla el creixement dels bacteris responsables de la fermentació malolàctica. Redueix el contingut de diòxid de sofre.</i>	COEI-1-LYSOZY	x	x	Fitxa 2.2.6 i 3.4.12 : Quan s'addiciona al most i al vi la dosi acumulada no ha de superar els 500 mg/l.	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)
2.6	Àcid L-ascòrbic 	E 300	1.11. Tractament amb àcid ascòrbic (2001) (raïm). 2.2.7. Tractament amb àcid ascòrbic (2001) (most). 3.4.7. Tractament amb àcid ascòrbic (2001) (vi). <i>Antioxidant del raïm, el most i el vi.</i>	COEI-1-ASCACI	x		Màxim 250 mg/l per cada tractament. Quantitat màxima en el vi tractat e introduït en el mercat: 250 mg/l.	Raïm fresc, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)

2.7	Dicarbonat de dimetil 	E242/CAS 4525-33-1	3.4.13. Tractament amb dicarbonat de dimetil (DMDC) (2001) (vi). <i>Estabilitza microbiològicament el vi, conservant. L'addició s'ha de fer poc abans de l'embotellat.</i> La dosi emprada no pot superar 200 mg/l expressat en dicarbonat de dimetil. La seva adició no pot contribuir a superar el contingut màxim de metanol en el vi que son 400 mg/l pels vins negres i 250 mg/l pels vins blancs i rosats.	COEI-1-DICDIM	x		El tractament s'haurà de consignar en el registre contemplat en l'article 147, apartat 2, del Reglament 1308/2013 ¹³ .	Most parcialment fermentat destinat al consum humà directe, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) i 16)
3	Adsorbents							
3.1	Carbó enològic		2.1.9. Tractament amb carbó (2002) (most). 3.5.9. Tractament amb carbó de vins blancs acolorits (1970) (vi). <i>Corregeix característiques organolèptiques, elimina contaminants, corregeix color (excepte vins negres i rosats).</i>	COEI-1-CHARBO		x	El tractament s'haurà de consignar en el registre contemplat en l'article 147, apartat 2, del Reglament 1308/2013 ¹³ .	Vins blancs, 2), 10) i 14)
3.2	Fibres vegetals selectives		3.4.20. Ús de fibres vegetals selectives (2017) (vi). <i>Adsorbent selectiu per a la filtració. Disminueix l'ocratoxina A i el nombre i quantitat de productes fitosanitaris detectats en el vi.</i>	COEI-1-FIBVEG		x	<i>La dosi recomanada no ha d'excedir els 1,5 kg/m² de superfície de filtració.</i>	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) i 16)
4	Activadors de fermentació alcohòlica i malolàctica							
4.1	Cel·lulosa microcristal·lina	E 460(i)/CAS 9004-34-6	2.3.2. Activadors de fermentació (2019) (most). <i>Addició al raïm trepitjat o most per afavorir la fermentació alcohòlica.</i> 3.4.21. Activadors de la fermentació malolàctica (2015) (vi).	COEI-1-CELMIC		x	Ha de complir les especificacions establertes en l'annex del Reglament 231/2012 que estableix les especificacions pels additius alimentaris.	Raïm fresc, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)

			<i>Addició al final o després de la fermentació alcohòlica per afavorir la fermentació malolàctica.</i>					
4.2	Fosfat d'amoni dibàsic	E 342/CAS	4.1.7. Utilització de sals nutritives i de factors de creixement de llevats per facilitar la presa d'escuma (1995) (vi escumós).	COEI-1-		x	Únicament per a la fermentació alcohòlica dins del límit d'utilització	Raïm fresc, 2), 10), 11), 12) i
4.3	Sulfat d'amoni	E 517/CAS 7783-20-2	<i>Faciliten la multiplicació dels llevats durant la fermentació alcohòlica. Addició als vins base per facilitar la presa d'escuma en els vins escumosos.</i>	COEI-1-AMMSUL		x	respectiu d'1 g/l (expressat en sals) ⁽⁵⁾ , o de 0,3 g/l en la segona fermentació dels vins escumosos.	segona fermentació alcohòlica dels vins escumosos 4), 5), 6) i 7)
4.4	Bisulfit d'amoni 	-/CAS 10192-30-0		COEI-1-AMMHYD		x	Únicament per a la fermentació alcohòlica dins del límit d'utilització respectiu de 0,2 g/l (expressat en sals) i dels límits previstos en els punts 2.1 a 2.3: <i>Vegeu resum a la taula 4, punt 4.1.1 de l'annex II.</i>	Raïm fresc, 2), 10), 11), 12)
4.5	Clorhidrat de tiamina	-/CAS 67-03-8	2.3.3. Tractament amb tiamina (1976) (most). <i>Activador de la fermentació alcohòlica.</i> 4.1.7. Utilització de sals nutritives i de factor de creixement de llevats per facilitar la presa d'escuma (1995) (vi base). <i>Activador de la segona fermentació alcohòlica en els vins escumosos.</i>	COEI-1-THIAMIN		x	Únicament per a la fermentació alcohòlica. Dins del límit d'utilització de 0,6 mg/l (expressat en tiamina) per a cada tractament.	Raïm fresc, 2), 10), 11), 12), segona fermentació alcohòlica dels vins escumosos 4), 5), 6) i 7)


4.6	Autolisats de llevats	-/-	2.3.2. Activadors de fermentació (2019) (most). <i>Addició en el raïm trepitjat o el most per afavorir la fermentació alcohòlica.</i> 3.4.21. Activadors de la fermentació malolàctica (2015) (vi). <i>Addició al final de la fermentació alcohòlica per afavorir la fermentació malolàctica.</i>	COEI-1-AUTLYS		x ⁽²⁾		Raïm fresc, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15 i 16)
4.7	Parets cel·lulars de llevats	-/-	2.3.4. Tractament amb escorces de llevats (1988) (most). <i>Afavorir la fermentació alcohòlica del most, del most en fermentació o del vi.</i> 3.4.21. Activadors de la fermentació malolàctica (2015) (vi). <i>Addició al final de la fermentació alcohòlica per afavorir la fermentació malolàctica.</i>	COEI-1-YEHULL		x ⁽²⁾	<i>Fitxa 2.3.4: dosis no superiors a 40 g/hl.</i>	Raïm fresc, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)
4.8	Llevats inactivats	-/-	2.3.2. Activadors de fermentació (2019) (most). <i>Addició en el raïm trepitjat o el most per afavorir la fermentació alcohòlica.</i> 3.4.21. Activadors de la fermentació malolàctica (2015) (vi). <i>Addició al final de la fermentació alcohòlica per afavorir la fermentació malolàctica.</i>	COEI-1-INAYEA		x ⁽²⁾		Raïm fresc, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)
4.9	Llevats inactivats amb contingut garantit en glutatió	-/-	2.2.9. Tractament amb llevats inactivats amb contingut garantit en glutatió (2017) (most). <i>Afavors el metabolisme dels llevats.</i>	COEI-1-LEVGLU		x ⁽²⁾	Únicament per a la fermentació alcohòlica. <i>Fitxa 2.2.9: La dosi màxima de glutatió no ha d'excedir els 20 mg/l.</i>	Raïm fresc, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)

5		Agents clarificants						
5.1	Gelatina alimentària	-/CAS 9000-70-8	2.1.6. Tractament amb gelatina (1997) (most). 3.2.1. Clarificació (2011) (vi).	COEI-1-GELATI		x ⁽²⁾		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)
5.2	Proteïna de blat		2.1.17. Clarificació amb matèries proteïques d'origen vegetal (2004) (most). 3.2.7. Clarificació amb matèries proteïques d'origen vegetal (2004) (vi).	COEI-1-PROVE		x ⁽²⁾	<i>Fitxes 2.1.17 i 3.2.7: la dosi ha de ser inferior a 50 g/hl.</i> <i>En cas d'usar proteïna de blat vegeu la informació dels ingredients al·lèrgens al punt 4.2.2. de l'annex II.</i>	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)
5.3	Proteïna de pèsol			COEI-1-PROVE		x ⁽²⁾		
5.4	Proteïna de patata			COEI-1-PROVEG		x ⁽²⁾		
5.5	Cola de peix		3.2.1. Clarificació (2011) (vi).	COEI-1-COLPOI		x		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) i 16)
5.6	Caseïna 	-/CAS 9005-43-0	2.1.16. Tractament amb caseïna (2004) (most).	COEI-1-CASEIN		x ⁽²⁾	<i>En cas d'usar clarificants al·lèrgics vegeu les condicions d'etiquetatge al punt 4.2.2. de l'annex II.</i>	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)
5.7	Caseïnats de potassi 	-/CAS 68131-54-4	2.1.15. Tractament amb caseïnat de potassi (2004) (most). 3.2.1. Clarificació (2011) (vi).	COEI-1-POTCAS		x ⁽²⁾		
5.8	Albúmina d'ou 	-/CAS 9006-59-1	3.2.1. Clarificació (2011) (vi).	COEI-1-OEUALB		x ⁽²⁾		




5.9	Bentonites	-/-	<p>2.1.8. Tractament amb bentonites (1970) (most). <i>Estabilitza el most de precipitacions proteiques i cúpriques.</i></p> <p>3.3.5. Tractament amb bentonites (1970) (vi). <i>Estabilitza el vi de precipitacions proteiques i cúpriques.</i></p>	COEI-1-BENTON		x		1),2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)
5.10	Diòxid de silici en forma de gel o de solució col-loidal (sol. de sílice)	E 551/-	<p>2.1.10. Tractament amb diòxid de silici (1991) (most). 3.2.1. Clarificació (2011) (vi). 3.2.4. Tractament amb diòxid de silici (1991) (vi). <i>NOTA: Es fa servir en forma de solució col-loidal habitualment com a coadjuvant de la gelatina (clarificant 5.1)</i></p>	COEI-1-DIOSIL		x		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)
5.11	Caolí	-/CAS 1332-58-7	<p>3.2.1. Clarificació (2011) (vi) <i>Clarificació del vi per addició de substàncies que fan precipitar les partícules en suspensió. Objectius:</i> - <i>Completar la clarificació espontània quan no hi sigui suficient.</i> - <i>Suavitzar vins negres eliminat part dels tanins i polifenols.</i></p>	COEI-1-KAOLIN		x		1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) i 16)


5.12	Tanins		<p>2.1.7. Addició de tanins (2019) (most). Facilitar la posterior estabilització del vi per precipitació parcial de l'excés de matèria proteica.</p> <p>2.1.17. Clarificació de matèries proteiques d'origen vegetal (2004) (most). Clarificació del most amb la finalitat de millorar la claredat, estabilitat i sabor.</p> <p>3.2.6. Addició de tanins (2019) (vi). Mateix objectiu que la pràctica 2.1.7.</p> <p>3.2.7. Clarificació amb matèries proteiques d'origen vegetal (2004) (vi). Mateix objectiu que la pràctica 2.1.17.</p> <p>4.1.8. Tiratge (1981) (licor de tiratge) .</p> <p>4.3.2. Tiratge en dipòsit a pressió (1981) (vins escumosos).</p>	COEI-1-TANINS		x	<p>2.1.17: la dosi màxima ha de ser inferior a 50 g/hl.</p> <p>3.2.7: la dosi màxima ha de ser inferior a 50 g/hl.</p>	Raïm fresc 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)
5.13	Quitosano derivat de l' <i>Aspergillus niger</i> o <i>Agaricus bisporus</i>	-/CAS 9012-76-4	<p>2.1.22. Clarificació amb quitosano (2009) (most). Facilitar el desfangat i la clarificació.</p> <p>3.2.1. Clarificació (2009) (2011) (vi).</p> <p>3.2.12. Clarificació amb quitosano (2009) (vi).</p>	COEI-1-CHITOS		x	<p>Fitxa 2.1.22: la dosi aconsellada és ≤ 100 g/hl.</p> <p>Fitxa 3.2.12: a una dosi màxima d'utilització de 100 g/hl.</p>	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)
5.14	Quitina glucan derivada de l' <i>Aspergillus niger</i>	Quitina: CAS 1398-61-4; Glucan: CAS 9041-22-9.	<p>2.1.23. Clarificació amb glucan-quitina (2009) (most).</p> <p>3.2.1. Clarificació (2009) (2011) (vi).</p> <p>3.2.13. Clarificació amb glucan-quitina (2009) (vi).</p>	COEI-1-CHITGL		x	<p>Fitxa 2.1.23: la dosi aconsellada és ≤ 100 g/hl.</p> <p>Fitxa 3.2.13: a una dosi màxima d'utilització ≤ 100 g/hl.</p>	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)


5.15	Extractes proteics de llevats	-/-	2.1.24. Clarificació dels mostos amb extractes proteics de llevats (2011) (most). 3.2.14. Clarificació dels vins amb extractes proteics de llevats (2011) (vi). 3.2.1. Clarificació (2011) (vi).	COEI-1-EPLEV		x	<i>Fitxa 2.1.24: la dosi màxima no ha de superar els 30 g/hl.</i> <i>Fitxa 3.2.14: la dosi màxima no ha de superar els 30 g/hl en vins blancs i rosats i els 60 g/hl en els vins negres.</i>	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)
5.16	Polivinilpirrolidona	E 1202/CAS 25249-54-1	3.4.9. Tractament amb polivinilpirrolidona (PVPP) (1987) (vi). Disminuir el contingut de tanins i altres polifenols per tal de reduir l'astringència i corregir el color de vins blancs acolorits.	COEI-1-PVPP		x	<i>La dosi emprada no ha de superar els 80 g/hl.</i>	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)
5.17	Alginat de calci	E 404/CAS 9005-35-0	4.1.8. Tiratge (1981) (licor de tiratge).	COEI-1-ALGIAC		x	Únicament per a l'elaboració de totes les categories de vins escumosos i de vins d'agulla, obtinguts per fermentació en botella i per als quals la separació de les mares es realitza per degollament.	Vins escumosos 4), 5), 6), 7) i vins d'agulla 8) i 9)
5.18	Alginat de potassi	E 402/CAS 9005-36-1	4.1.8. Tiratge (1981) (licor de tiratge).	COEI-1-POTALG		x	Únicament per a l'elaboració de totes les categories de vins escumosos i de vins d'agulla, obtinguts per fermentació en botella i per als quals la separació de les mares es realitza per degollament.	Vins escumosos 4), 5), 6), 7) i vins d'agulla 8) i 9)

6		Estabilitzadors						
6.1	Hidrogen tartrat de potassi (bitartrat de potassi)	E336(i)/CAS 868-14-4	3.3.4. Estabilització per fred (2004) (vi). <i>Precipita les sals tartàriques.</i>	COEI-1-POTBIT		x	Únicament per a facilitar la precipitació de les sals tartàriques.	Most parcialment fermentat destinat al consum humà directe, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) i 16)
6.2	Tartrat de calci	-/-	3.3.12. Tractament amb tartrat de calci (1997) (vi). <i>Redueix les sals tartàriques.</i>	COEI-1-CALTAR		x	<i>La dosi empleada ha de ser inferior a 200 g/hl.</i>	Most parcialment fermentat destinat al consum humà directe, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) i 16)
6.3	Àcid cítric 	E 330	3.3.1. Desferrització (1970) (vi). 3.3.8. Tractament amb àcid cítric (1970) (vi). <i>Elimina l'excés de ferro, disminueix la tendència al trencament fèrric.</i>	COEI-1-CITACI	x		Quantitat màxima en el vi tractat introduït en el mercat: 1 g/l.	Most parcialment fermentat destinat al consum humà directe, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) i 16)
6.4	Tanins	-/-	2.1.7. Addició de tanins (2019) (most). 3.2.6. Addició de tanins (2019) (vi). 3.3.1. Desferrització (1970) (vi). <i>Eliminen l'excés de ferro, disminueixen la tendència al trencament fèrric.</i>	COEI-1-TANINS			<i>(*) Veure nota a peu de taula</i>	Raïm fresc, most parcialment fermentat destinat al consum humà directe, 1), 2) 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)

(*) El Reglament no estableix si es tracta d'un additiu o un coadjuvant, pel qual es va fer consulta a EUR-lex amb la següent resposta: La UE segueix les recomanacions de l'OIV per establir la pròpia legislació sobre pràctiques enològiques. A l'OIV, els tanins utilitzats amb fins de clarificació es consideren coadjuvants tecnològics, ja que s'eliminen del vi un cop han complert la seva finalitat (línia 5.2 del quadre 2). D'altra banda, la classificació dels tanins usats amb fins estabilitzants fins ara no ha estat tan clara a l'OIV. En conseqüència, el Reglament 2019/934 (línia 6.4 del quadre 2) no especifica si per aquesta funció són un additiu o un coadjuvant tecnològic. Si l'OIV presenta una classificació clara per a aquests ús, el més probable és que es modifiqui el Reglament 2019/934.

6.5	Ferrocianur potàssic 	E 536/-	3.3.1. Desferrització (1970) (vi). 3.3.10. Tractament amb ferrocianur potàssic (1970) (vi). <i>Elimina l'excés de ferro, disminueix la tendència al trencament fèrric.</i>	COEI-1-POTFER		x	Subjecte a les condicions establertes en l'apèndix 4 del present annex: - <i>Només es pot dur a terme sota el control d'un enòleg o tècnic qualificat.</i> El tractament s'haurà de consignar en el registre contemplat en l'article 147, apartat 2, del Reglament 1308/2013 ¹³ . <i>Pràctica objecte de declaració al DAAC¹⁴.</i> Límits d'ús establerts pel DAAC¹⁵. <i>Vegeu taula P1: ferrocianur potàssic.</i>	Most parcialment fermentat destinat al consum humà directe, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) i 16)
6.6	Fitat de calci 	-/CAS 3615-82-5	3.3.1. Desferrització (1970) (vi). <i>Elimina l'excés de ferro, disminueix la tendència al trencament fèrric.</i>	COEI-1-CALPHY		x	Només en el cas dels vins negres, no més de 8 g/hl . Subjecte a les condicions establertes en l'apèndix 4 del present annex: - <i>Només es pot dur a terme sota el control d'un enòleg o tècnic qualificat.</i> <i>Pràctica objecte de declaració al DAAC¹⁴.</i>	Most parcialment fermentat destinat al consum humà directe, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) i 16)
6.7	Àcid metatartàric 	E 353/-	3.3.7. Tractament amb àcid metatartàric (1970) (vi). <i>Impedeix la precipitació de sals tartàriques. S'addiciona just abans de l'embotellat.</i>	COEI-1-METACI		x	<i>Fitxa 3.3.7.:</i> La dosi emprada no ha de superar els 10 g/hl.	Most parcialment fermentat destinat al consum humà directe, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) i 16)

6.8	Goma aràbiga	E 414/CAS 9000-01-5	3.3.6. Tractament amb goma aràbiga (1972) (vi). <i>Segons l'OIV la dosi emprada ha de ser inferior a 0.3 g/l.</i> <i>Evita el trencament fèrric i cúpric. Evita la precipitació de substàncies colorants presents en el vi.</i> <i>S'addiciona just abans de l'embotellat.</i>	COEI-1-GOMAR A	x		<i>Quantum satis.</i>	Most parcialment fermentat destinat al consum humà directe, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) i 16)
6.9	Àcid D, L- tartàric, o la seva sal neutra de potassi (tartrat de potassi)	-/CAS 133-37-9	2.1.21. Tractament amb D,L-tartàric (2008) (most). 3.4.15. Tractament amb D,L-tartàric (2008) (vi). <i>Redueixen l'excés de calci.</i>	COEI-1-DLTART		x	Únicament per precipitar l'excés de calci. Subjecte a les condicions establertes en l'apèndix 4 del present annex: - <i>Només es pot dur a terme sota el control d'un enòleg o tècnic qualificat.</i> <i>Pràctica objecte de declaració al DACC¹⁴.</i>	Most parcialment fermentat destinat al consum humà directe, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) i 16)
6.10	Manoproteïnes de llevats	-/-	3.3.13. Tractament amb manoproteïnes de llevats (2005) (vi). <i>Estabilitzen les sals tartàriques.</i>	COEI-1-MANPRO	x			Most parcialment fermentat destinat al consum humà directe, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) i 16)
6.11	Carboximetilcel·lulosa (CMC) 	E466/-	3.3.14. Tractament amb gomes de cel·lulosa (carboximetilcel·lulosa) (2020) (vins blancs, rosats i escumosos). <i>Contribueix a l'estabilització tartàrica del vi blanc i vi escumós.</i>	COEI-1-CMC	x		Únicament amb la finalitat de garantir l'estabilització tartàrica. <i>Dosi màxima d'us de 200 mg/l.</i>	Vins blancs, rosats i els vins escumosos, 4), 5), 6), 7), i els vins d'agulla 8), 9)

6.12	<p>Copolímers de polivinilimidazol-polivinilpirrolidona (PVI/PVP)</p> 	-/CAS 87865-40-5	<p>2.1.20. Tractament amb copolímers adsorbents PVI/PVP (2014) (most).</p> <p>3.4.14. Tractament amb copolímers adsorbents PVI/PVP (2014) (vi).</p> <p><i>Redueixen el contingut de coure, ferro i metalls pesants.</i></p>	COEI-1-PVIPVP		x	<p>El tractament s'haurà de consignar en el registre previst en l'article 147, apartat 2, del Reglament 1308/2013¹³.</p> <p><i>Fitxes 2.1.20. i 3.4.14:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - La dosi ha de ser inferior a 500 mg/l. Quan es tracta el most i el vi la dosi acumulada no pot excedir els 500 mg/l. - <i>Només es pot dur a terme sota el control d'un enòleg o tècnic qualificat.</i> 	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)
6.13	Poliaspartat de potassi	E 456/CAS 64723-18-8	3.3.15. Tractament amb poliaspartat de potassi (2016) (vi).	COEI-1-POTPOL		x	<p>Únicament per contribuir a l'estabilització tartàrica.</p> <p><i>La dosi òptima no ha de superar els 10 g/hl.</i></p>	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) i 16)
6.14	Àcid fumàric	E297/CAS 110-17-8	<p>3.4.2. Estabilització biològica del vi. (2021) (vi).</p> <p>3.4.23 Tractament amb àcid fumàric per inhibir la fermentació malolàctica (2021) (vi).</p>			x	<p><i>Fitxes 3.4.2 i 3.4.23:</i></p> <p><i>Dosis recomanades de 300-600 mg/L</i></p>	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) i 16)

7 Enzims (6)								
7.1	Ureasa	EC 3.5.1.5	3.4.11. Tractament de vins amb ureasa (1995) (vi). <i>Disminueix el nivell d'urea en el vi evitant la formació de carbamat d'etil durant l'envelliment. La ureasa s'eliminarà durant la filtració del vi. Origen de la ureasa Lactobacillum fermentum.</i>	COEI-1-UREASE COEI-1-PRENZY		x	Únicament per disminuir l'índex d'urea en els vins. Subjecte a les condicions establertes en l'apèndix 6 del present annex: - <i>Dosi màxima de 75 mg de preparació enzimàtica per litre de vi tractat.</i> - <i>Després de tractament el vi s'ha de filtrar mitjançant filtre de diàmetre interior a 1 µm.</i>	Most parcialment fermentat destinat al consum humà directe, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) i 16)
7.2	Pectina liases	EC 4.2.2.10	1.13. Utilització d'enzims per millorar el procés de maceració del raïm (2021) (raïm). 2.1.4. Utilització d'enzims per a la clarificació (2021) (most). 2.1.18. Utilització d'enzims per a millorar la filtrabilitat (2021) (most). 3.2.8. Utilització d'enzims per a millorar la filtrabilitat dels vins (2021). 3.2.11. Utilització d'enzims per a la clarificació del vi (2021).	COEI-1-ACTPLY COEI-1-PRENZY		x	Únicament per a fins enològics en maceració, aclariment, estabilització, filtració i revelació dels precursors aromàtics del raïm.	Raïm fresc, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)
7.3	Pectina metil-esterasa	EC 3.1.1.11	<i>Faciliten la clarificació dels most o el vi i milloren la seva filtrabilitat</i>	COEI-1-ACTPME COEI-1-PRENZY		x		

7.4	Poligalacturonasa	EC 3.2.1.15	1.13. Utilització d'enzims per millorar el procés de maceració del raïm (2021) (raïm). 1.14. Utilització d'enzims per a la clarificació (2021) (most). 2.1.18. Utilització d'enzims per a millorar la filtrabilitat (2021) (most).	COEI-1-ACTPGA COEI-1-PRENZY		x	Únicament per a fins enològics en maceració, aclariment, estabilització, filtració i revelació dels precursors aromàtics del raïm.	Raïm fresc, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)
7.5	Hemicel·lulosa	EC 3.2.1.78	3.2.8. Utilització d'enzims per a millorar la filtrabilitat dels vins (2021). 3.2.11. Utilització d'enzims per a la clarificació del vi (2021).	COEI-1-ACTGHE COEI-1-PRENZY		x		
7.6	Cel·lulasa	EC 3.2.1.4		COEI-1-ACTCEL COEI-1-PRENZY		x		
7.7	Beta-glucanasa	EC 3.2.1.58	3.2.10. Utilització d'enzims per a millorar la solubilitat de compostos dels llevats durant la cria del vi sobre les mares del vi (2004) (vi).	COEI-1-BGLUCA COEI-1-PRENZY		x	Únicament per a fins enològics en maceració, aclariment, estabilització, filtració i revelació dels precursors aromàtics del raïm.	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) i 16)
7.8	Glicosidasa	EC 3.2.1.20	2.1.19. Utilització d'enzims per a l'alliberació de substàncies aromàtiques (2013) (most). 3.2.9. Utilització d'enzims per a l'alliberació de substàncies aromàtiques a partir de precursors glicosilats (2013) (vi). <i>Realça el potencial aromàtic del most o vi per alliberació de substàncies aromàtiques.</i>	COEI-1-PRENZY		x	Únicament per a fins enològics en maceració, aclariment, estabilització, filtració i revelació dels precursors aromàtics del raïm.	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)

7.9	Arabinasa	EC 3.2.1.99	<p>1.13. Utilització d'enzims per millorar el procés de maceració del raïm (2021) (raïm).</p> <p>2.1.4. Utilització d'enzims per a la clarificació (2021) (most).</p> <p>2.1.18. Utilització d'enzims per a millorar la filtrabilitat (2021) (most).</p> <p>3.2.8. Utilització d'enzims per a millorar la filtrabilitat dels vins (2021).</p> <p>3.2.11. Utilització d'enzims per a la clarificació del vi (2021).</p> <p><i>Faciliten la clarificació dels most o el vi i milloren la seva filtrabilitat.</i></p>	COEI-1-ACTARA COEI-1-PRENZY		x	Únicament per a fins enològics en maceració, aclariment, estabilització, filtració i revelació dels precursors aromàtics del raïm.	Raïm fresc, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)
7.10	Beta-glucanasa (β1-3, β1-6)	EC 3.2.1.6	<p>3.5.7 Tractament amb β gluconases (2013) (vi).</p> <p><i>Addició al vi, durant la criaça sobre les mares, per facilitar l'alliberació dels compostos solubles dels llevats.</i></p>	COEI-1-ACTGLU COEI-1-PRENZY		x	Únicament per a fins enològics en maceració, aclariment, estabilització, filtració i revelació dels precursors aromàtics del raïm.	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) i 16)
7.11	Glucosidasa	EC 3.2.1.21	<p>2.1.19. Utilització d'enzims per a l'alliberació de substàncies aromàtiques (2013) (most).</p> <p>3.2.9. Utilització d'enzims per a l'alliberació de substàncies aromàtiques a partir de precursors glicosilats (2013) (vi).</p> <p><i>Realça el potencial aromàtic del most o vi per alliberació de substàncies aromàtiques.</i></p>	COEI-1-GLYCOS COEI-1-PRENZY		x	Únicament per a fins enològics en maceració, aclariment, estabilització, filtració i revelació dels precursors aromàtics del raïm.	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)
7.12	Aspergillopepsina I	EC 3.4.23.18	<p>2.2.12 Us d'aspergillopepsina I per eliminar les proteïnes que formen terbolesa (2021) (raïm).</p> <p>3.3.16 Us d'aspergillopepsina I per eliminar les proteïnes que formen terbolesa (2021) (vi).</p>	COEI-1-PROTEA COEI-1-PRENZY		x	Únicament per a fins enològics en maceració, aclariment, estabilització, filtració i revelació dels precursors aromàtics del raïm.	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)

8		Gasos i Gasos d'envasat						
8.1	Argó	E 938/CAS 7440-37-1	2.2.5. Protecció en atmosfera inert (1970) (most). (coadjuvant). <i>Crea una atmosfera inert per conservar el most i el vi de l'oxidació i el desenvolupament d'organismes aerobis.</i> 3.2.3. Traspals (2002) (vi) (coadjuvant). <i>Inertitza els recipients quan es fa un traspals en absència d'aire.</i> <i>Vegeu taula PE1, punt 4 i punt 7.</i>	COEI-1- ARGON	x (7)	x		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)
8.2	Nitrogen	E 941/CAS 7727-37-9	2.1.14. Flotació (1999) (most) (coadjuvant). <i>Injecció d'un gas en un most o un vi per impulsar a la superfície les partícules o microorganismes presents (clarificació).</i> 2.2.5. Protecció en atmosfera inert (1970) (most) (coadjuvant). <i>Crea una atmosfera inert per conservar el most i el vi de l'oxidació i el desenvolupament d'organismes aerobis.</i> 3.2.3. Traspals (2002) (vi) (coadjuvant). <i>Inertitza els recipients quan es fa un traspals en absència d'aire.</i> <i>Vegeu taula PE1, punt 4, punt 7 i punt 8.</i>	COEI-1-AZOTE	x (7)	x		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)

8.3	Diòxid de carboni (anhídrid carbònic)	E 290/CAS 124-38-9	<p>1.7. Maceració carbònica (1970) (raïm) (coadjuvant). <i>Millora l'expressió dels aromes.</i></p> <p>2.1.14. Flotació (1999) (most) (coadjuvant) <i>Injecció d'un gas en un most o un vi per impulsar a la superfície les partícules o microorganismes presents (clarificació).</i></p> <p>2.2.3. Apagat amb diòxid de carboni o carbonització del most (1970) (most) (coadjuvant). <i>Ralentitza o para la fermentació. Conserva el most destinat a fabricació de suc.</i></p> <p>2.2.5. Protecció en atmosfera inert (1970) (most) (coadjuvant).</p> <p>2.3.9. Maceració post-fermentativa en calent de raïm negre denominada maceració final en calent (2005) (most) (coadjuvant). <i>Prevé l'oxidació durant la maceració en calent per saturació del most o el vi.</i></p> <p>4.1.10. Transvasament (2002) (vins escumosos) (coadjuvant). <i>Inertitza els recipients quan es fa un transvasament d'un vi escumós de forma isobàrica i en absència d'aire.</i> <i>Vegeu taula PE1, punt 4, punt 8 i punt 17.</i></p>	COEI-1-DIOCAR	x (7)	x	<p>En els vins tranquils, la quantitat màxima d'anhídrid carbònic en el vi així tractat e introduït en el mercat és de 3 g/l, i la sobrepressió deguda a l'anhídrid carbònic ha de ser inferior a 1 bar a la temperatura de 20°C.</p> <p>Condicions com a gasificant (Reglament 1308/2013):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vi escumós gasat: a 20 °C sobrepressió pel CO₂ ≥ 3 bars - Vi d'agulla gasificat: a 20 °C sobrepressió pel CO₂ > 1 i < 2,5 bar. 	Most parcialment fermentat destinat al consum humà directe, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)
8.4	Oxigen gasós	E 948/CAS 17778-80-2	<p>2.1.1. Oxigenació (2016) (most).</p> <p>3.5.5. Oxigenació (2016) (vi). <i>Oxidació de mostos i vins. Afavoreix la fermentació.</i> <i>Vegeu taula PE1, punt 1 i punt 17.</i></p>	COEI-1-OXYGEN		x		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)

9		Agents de fermentació						
9.1	Llevats de vinificació	-/-	<p>2.1.3.2.3.1 desacidificació per llevats (2019) (most). <i>Disminució de l'acidesa total i real (augment de pH) mitjançant l'ús de llevats seleccionats (Saccharomyces i no Saccharomyces), per a elaborar un vi equilibrat organolèpticament.</i></p> <p>2.3.1. Sembra de llevats (2016) (most). <i>Sembra del most amb ajuda d'un inòcul o cultiu iniciador (peu de cup), preparat amb llevats autòctons o seleccionats, per provocar o ajudar la fermentació.</i></p> <p>4.1.8. Tiratge (1981) (licor de tiratge) (vins escumosos). <i>Emplenat de les ampolles, que es tanquen hermèticament, amb la mescla del vi base i el licor del tiratge. S'afegeix un peu de cup de llevats seleccionats, clarificants i activadors de la segona fermentació alcohòlica.</i></p>	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC		x ⁽²⁾		Raïm fresc, 2), 10), 11), 12), 13) i segona fermentació alcohòlica de 4), 5), 6) i 7)
9.2	Bacteris làctics	-/-	<p>2.1.3.2.3.2 Desacidificació per bacteris làctics (2019) (most). <i>Reducció de l'acidesa total i de l'acidesa real (augment del pH) mitjançant l'ús de bacteris làctics.</i></p> <p>3.1.2. Desacidificació (1979) (vi).</p> <p>3.1.2.3. Desacidificació microbiològica per bacteris làctics (1980) (vi). <i>Disminució de l'acidesa (augment de pH) mitjançant la fermentació malolàctica, de manera espontània o per inoculació de soques seleccionades.</i></p>	COEI-1-BALACT		x ⁽²⁾		1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)

10		Correcció de defectes						
10.1	Sulfat de coure pentahidratat	-/CAS 7758-99-8	3.5.8. Tractament amb sulfat de coure (1989) (vi). Elimina el mal gust i la mala olor produïts pel sulfur d'hidrogen i els seus derivats.	COEI-1-CUISUL		x	Dins del límit d'utilització d'1 g/hl, a condició que el contingut de coure del producte tractat no superi 1 mg/l, amb excepció dels vins de licor elaborats a partir de most de raïm sense fermentar o poc fermentat, del qual el contingut de coure no ha de ser superior a 2 mg/l.	Most parcialment fermentat destinat al consum humà directe, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) i 16)
10.2	Citrat de coure	-/CAS 866-82-0	3.5.14. Tractament amb citrat de coure (2008) (vi). Elimina el mal gust i la mala olor produïts pel sulfur d'hidrogen i els seus derivats.	COEI-1-CUICIT		x	Dins del límit d'utilització d'1 g/hl, a condició que el contingut de coure del producte tractat no superi 1 mg/l, amb excepció dels vins de licor elaborats a partir de most de raïm sense fermentar o poc fermentat, del qual el contingut de coure no ha de ser superior a 2 mg/l.	Most parcialment fermentat destinat al consum humà directe, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) i 16)
10.3	Quitosano derivat de l' <i>Aspergillus niger</i>	-/CAS 9012-76-4	3.4.16. Tractament amb quitositano (2009) (vi). <i>a) Redueix la concentració de metalls pesants (ferro, plom, cadmi, coure).</i> <i>b) Evita el trencament fèrric i cúpric.</i> <i>c) Disminueix els nivells d'ocratoxina A i altres contaminants.</i> <i>d) Redueix la presència de microorganismes alterants com Brettanomyces.</i>	COEI-1-CHITOS		x	<i>Dosi màxima en funció de l'objectiu:</i> <i>a), b): 100 g/hl.</i> <i>c) 500 g/hl.</i> <i>d) 10 g/hl.</i>	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)

10.4	Quitina glucan derivada de l' <i>Aspergillus niger</i>	Quitina: CAS 1398-61-4; Glucan: CAS 9041-22-9.	3.4.17. Tractament amb glucan-quitina(2009) (vi). a) <i>Redueix la concentració de metalls pesants (ferro, plom, cadmi, coure).</i> b) <i>Evita el trencament fèrric i cúpric.</i> c) <i>Disminueix els nivells d'ocratoxina A i altres contaminants.</i>	COEI-1-CHITGL		x	<i>Dosi màxima en funció de l'objectiu:</i> a), b): 100 g/hl. c) 500 g/hl.	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)
10.5	Llevats inactivats	-/-		COEI-1-INAYEA		x ⁽²⁾		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)
11	Altres pràctiques							
11.1	Resina de pi carrasco	-/-				x	Subjecte a les condicions establertes en l'apèndix 2 del present annex. <i>- Només pel vi retsina de Grècia.</i>	2), 10) i 11)
11.2	Mares fresques	-/-				x ⁽²⁾	Únicament en vins secs. Les mares fresques estan sanes, no diluïdes i contenen llevats procedents de la vinificació recent de vins secs. Quantitats no superiores al 5 % vol. del producte tractat.	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) i 16)
11.3	Caramel	E 150 a-d/-	4.3. Vins de licor (2007). <i>L'addició del colorant caramel només es pot addicionar en aquest tipus de vins.</i>	COEI-1-CAMEL		x	Per potenciar el color, tal com s'estableix en l'annex I, punt 2, del Reglament (CE) 1333/2008.	3) vins de licor

11.4	Isotiocianat d'alil	-/57-06-7				x	Únicament per impregnar els discos de parafina pura. No ha de quedar cap traça d'isotiocianato d'alil en el vi. <i>Autoritzat només a Itàlia.</i> <i>Veure la taula PE1 punt 9.</i>	Únicament en most de raïm parcialment fermentat destinat al consum humà directe sense transformar i en el vi.
11.5	Llevats inactivats	-/-		COEI-1-INAYEA		x ⁽²⁾		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) i 16)

(1) L'any que figura entre parèntesi després de la referència a la fitxa del Codi de pràctiques enològiques de l'OIV indica la versió de la fitxa autoritzada per la Unió com a pràctica enològica autoritzada, que estan subjectes a les condicions i límits d'ús indicades en aquest quadre.

(2) Substàncies utilitzades com a coadjuvants tecnològics, tal com es defineix a l'article 20, lletra d), del Reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor i pel qual es modifiquen els reglaments (CE) 1924/2006 i (CE) 1925/2006 del Parlament Europeu i del Consell, i pel qual es deroguen la Directiva 87/250/CEE de la Comissió, la Directiva 90/496/CEE del Consell, la Directiva 1999/10/CE de la Comissió, la Directiva 2000/13/CE del Parlament Europeu i del Consell, les directives 2002/67/CE i 2008/5/CE de la Comissió, i el Reglament (CE) 608/2004 de la Comissió (DO L 304 de 22.11.2011, p. 18). Article 20, lletra d): Substàncies que no siguin additius alimentaris, però que s'utilitzen de la mateixa manera i amb la mateixa finalitat que els coadjuvants tecnològics i que encara es troben presents en el producte acabat, encara que sigui de manera modificada.

(3) Els compostos enològics autoritzats s'hauran d'utilitzar de conformitat amb les disposicions presents en les fitxes del Codi de pràctiques enològiques de l'OIV reflectides a la columna 3, a no ser que s'apliquin condicions i límits d'ús addicionals como es disposa en aquesta columna.

(4) Si no és aplicable a totes les categories de productes vitivinícoles establerts a l'annex VII, part II, del Reglament (UE) 1308/2013:

- 1) Vi
- 2) Vi nou en procés de fermentació
- 3) Vi de licor
- 4) Vi escumós
- 5) Vi escumós de qualitat
- 6) Vi escumós aromàtic de qualitat
- 7) Vi escumós gasat
- 8) Vi d'agulla
- 9) Vi d'agulla gasat
- 10) Most de raïm
- 11) Most de raïm parcialment fermentat
- 12) Most de raïm parcialment fermentat procedent de raïm pansificat

- 13) Most de raïm concentrat
- 14) Most de raïm concentrat rectificat
- 15) Vi de raïms pansificats
- 16) Vi de raïms sobremadurats

(5) Les sals d'amoni a què es refereixen les línies 4.2, 4.3 y 4.4 també podran utilitzar-se combinades, fins un límit total de 1 g/l o 0,3 g/l per a la segona fermentació de vi escumós. No obstant això, les sals d'amoni a què es refereix la línia 4.4 no podrà excedir el límit establert en aquesta línia.

(6) Veure també l'article 9, apartat 2, del present Reglamenteo.

(7) Quan s'utilitzen com additius, tal como disposa l'annex I, punt 20, del Reglament (CE) 1333/2008 del Parlament Europeu i del Consell, de 16 de desembre de 2008, sobre additius alimentaris (DO L 354 de 31.12.2008, p. 16). Annex I, punt 20: Gasos d'envasat: gasos, diferents de l'aire, introduïts en un recipient abans o després de col·locar-hi un producte alimentari, o mentre si col·loca.

¹³ Vegeu condicions dels registres a: <https://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/etiquetatge/productes-vitivinicoles/registres/>

¹⁴ Vegeu condicions de la declaració a: <https://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/etiquetatge/productes-vitivinicoles/practiques-enologiques/>

¹⁵ Vegeu condicions a: <http://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/productes-vitivinicoles/enllacos-documents/fitxes-informatives/fitxers-binariis/fitxa14.pdf>

ANNEX V. Vins Desalcoholitzats

El Reglament (UE) 2021/2117 de 2 de desembre de 2021, que modifica el Reglament 1308/2013, introdueix el concepte de vins desalcoholitzats i estableix les condicions sota les quals s'han d'elaborar.

Podran sotmetre's a un tractament de desalcoholització total o parcial les categories de productes vitícoles establertes en el punt 1 i en els punts del 4 al 9 (vi, vins escumosos i vins d'agulla).

Aquestes operacions de desalcoholització poden ser per:

1. Evaporació parcial al buit.
2. Tècniques de membrana.
3. Destil·lació.

Es poden realitzar per separat o en combinació entre elles.

L'eliminació del etanol en productes vitícoles no anirà aparellada a un augment del contingut de sucre en el most.

Els additius que consten en el punt 14.2.2. de la part E de l'annex II del Reglament (CE) 1333/2008 i les seves dosis d'ús són els específics per als productes homòlegs del vi sense alcohol (veure **taula 8**):

Taula 8. Additius permesos en els productes homòlegs del vi sense alcohol.

Vi i altres productes definits en el Reglamento (CE) nº 1234/2007, i els seus homòlegs sense alcohol					
Número de la categoria	Número E	Denominació	Dosi màxima (mg/l o mg/kg)	Notes	Restriccions o excepcions
14.2.2	E 200-202	Àcid sòrbic i sorbat de potasi	200	(1) i (2)	Només sense alcohol
14.2.2	E 210-213	Àcid benzoic i benzoats	200	(1) i (2)	Només sense alcohol
14.2.2	E 220-228	Diòxid de sofre i sulfits	200	(3)	Només sense alcohol
14.2.2	E 242	Dimetildicarbonat	250	(24)	Només sense alcohol

(1): Els additius podran afegir-se sols o combinats.

(2): La dosi màxima s'aplica a la suma, i les dosis s'expressen com a àcid lliure.

(3): Les dosis màximes s'expressen com a SO₂ en relació amb el total, procedent de tots els orígens; no es té en compte un contingut en SO₂ ≤ 10 mg/kg o 10 mg/l.

(24): Quantitat afegida, residus no detectables.

Font: Reglament (CE) 1333/2008.

Pel que fa a l'etiquetatge d'aquests productes la denominació de la categoria anirà acompanyada per (Reglament 1308/2013, article 119, apartat 1):

1. El terme "desalcoholitzat" si el grau alcohòlic volumètric adquirit del producte no és superior al 0,5%

2. El terme “parcialment desalcoholitzat” si el grau alcohòlic volumètric adquirit és superior al 0,5% i inferior al grau alcohòlic adquirit mínim de la categoria abans de la desalcoholització (24).
3. Pel que fa a la llista d'ingredients i informació nutricional és d'aplicació l'article 9, apartat 1, lletres b) i l), del Reglament (UE) 1169/2011.
4. Els productes vitivinícoles enumerats anteriorment que han estat sotmesos al procés de desalcoholització segons les operacions referides amb anterioritat i que tinguin un grau alcohòlic inferior al 10% la data de durabilitat mínima s'haurà d'indicar segons el que disposa l'article 9, apartat 1, lletra f) del Reglament (UE) 1169/2011.

Annex VI – Perills del procés de l’elaboració de productes vitivinícoles

1. Introducció

En aquest annex s’ha ampliat la informació sobre determinats perills relacionats amb el procés d’elaboració de productes vitivinícoles. No s’han inclòs els al·lèrgens en el vi perquè ja s’han desenvolupat en l’annex II (vegeu [punt 4.2.2](#)) i l’annex III (vegeu [taula PP3](#) i [taula AU9](#)). Aquesta informació pretén ajudar a entendre i valorar aquests perills de procés i si estan controlats en el sistema de gestió de seguretat alimentària implementat per l’empresa, ja sigui mitjançant els prerequisits, unes BPM, l’APPCC o una guia de pràctiques correctes d’higiene.

El procés d’elaboració del vi està força estandarditzat i la majoria d’empreses segueixen fases de producció i utilitzen equipaments similars, adaptant els processos segons les possibilitats i el producte final desitjat.

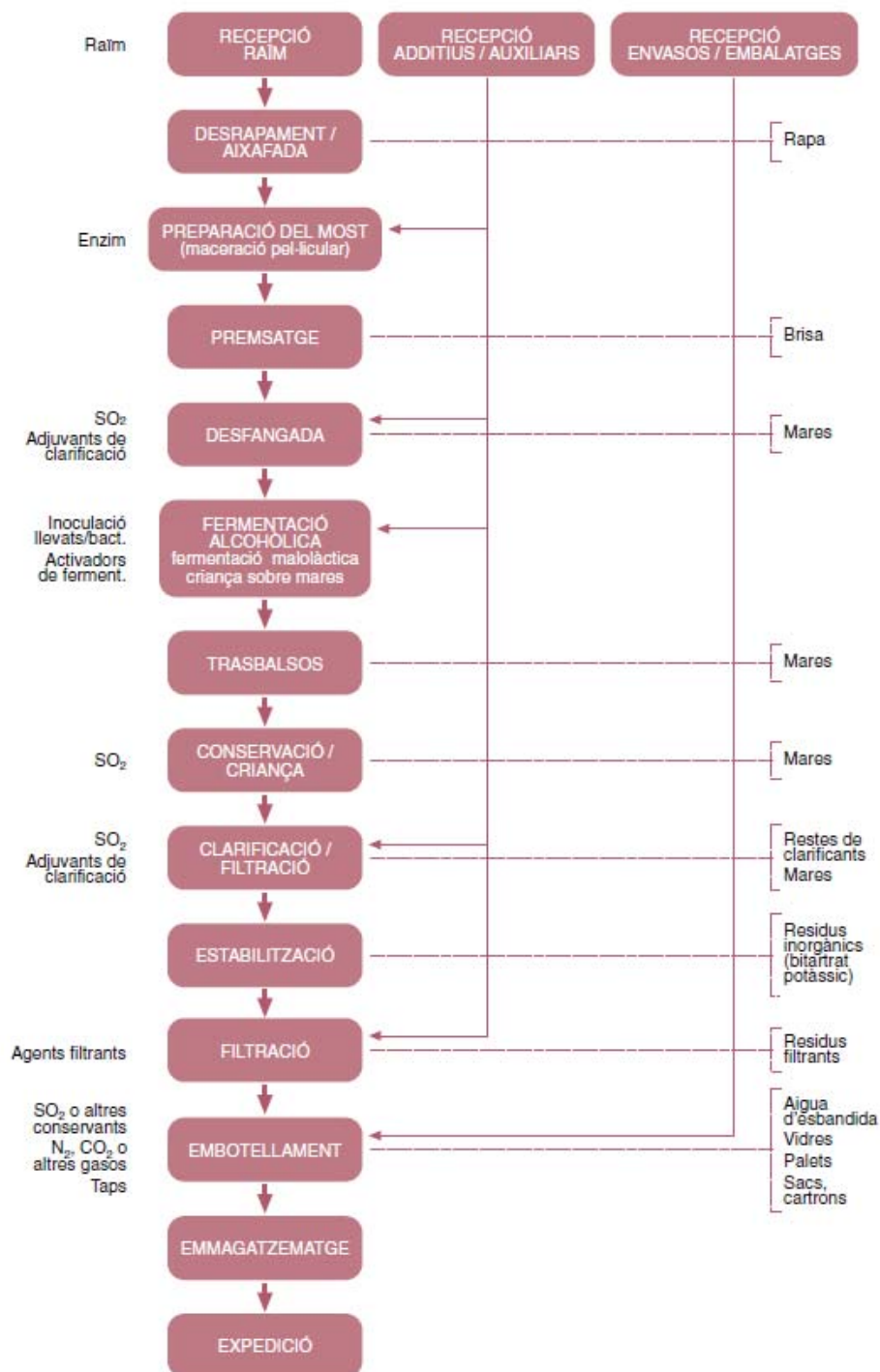
Els diagrames de flux de l’elaboració del vi blanc, negre i escumós (mètode clàssic o tradicional) serveixen per situar els potencials perills en la fase on podrien produir-se. S’adjunten, doncs, exemples de diagrames de flux per a aquests productes.

Aquesta llista de perills no està tancada i cada empresa ha de documentar i incorporar al seu pla d’autocontrol d’altres perills no especificats en el present annex que es detectin.

Aquest document complementa la [Guia de pràctiques correctes d’higiene \(GPCH\) per al sector vitivinícola](#) (2). En les taules hi ha altres documents enllaçats que amplien la informació relacionada sobre cada perill.

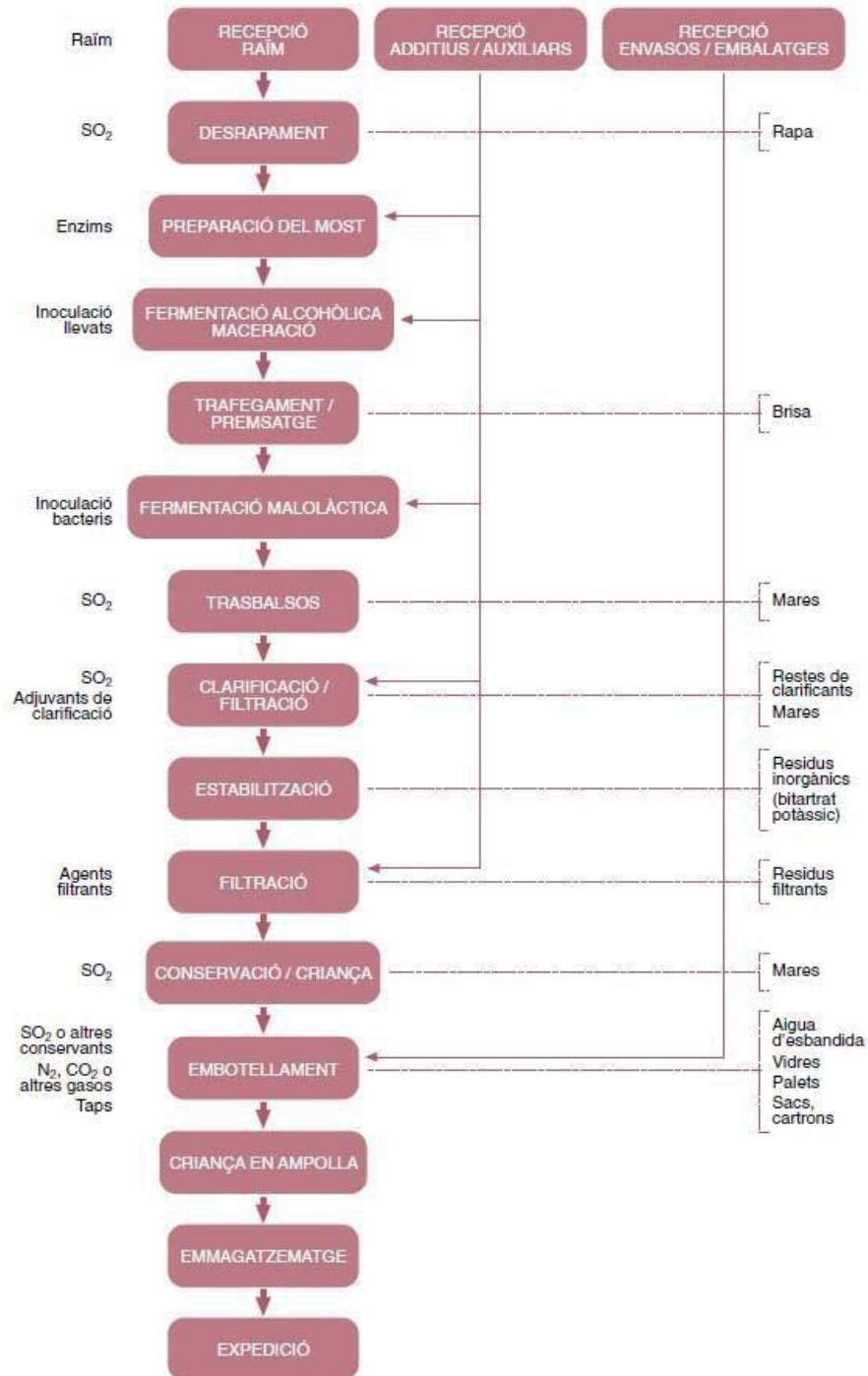
2. Exemples de diagrama de flux

2.1. Diagrama de flux d'elaboració de vi blanc



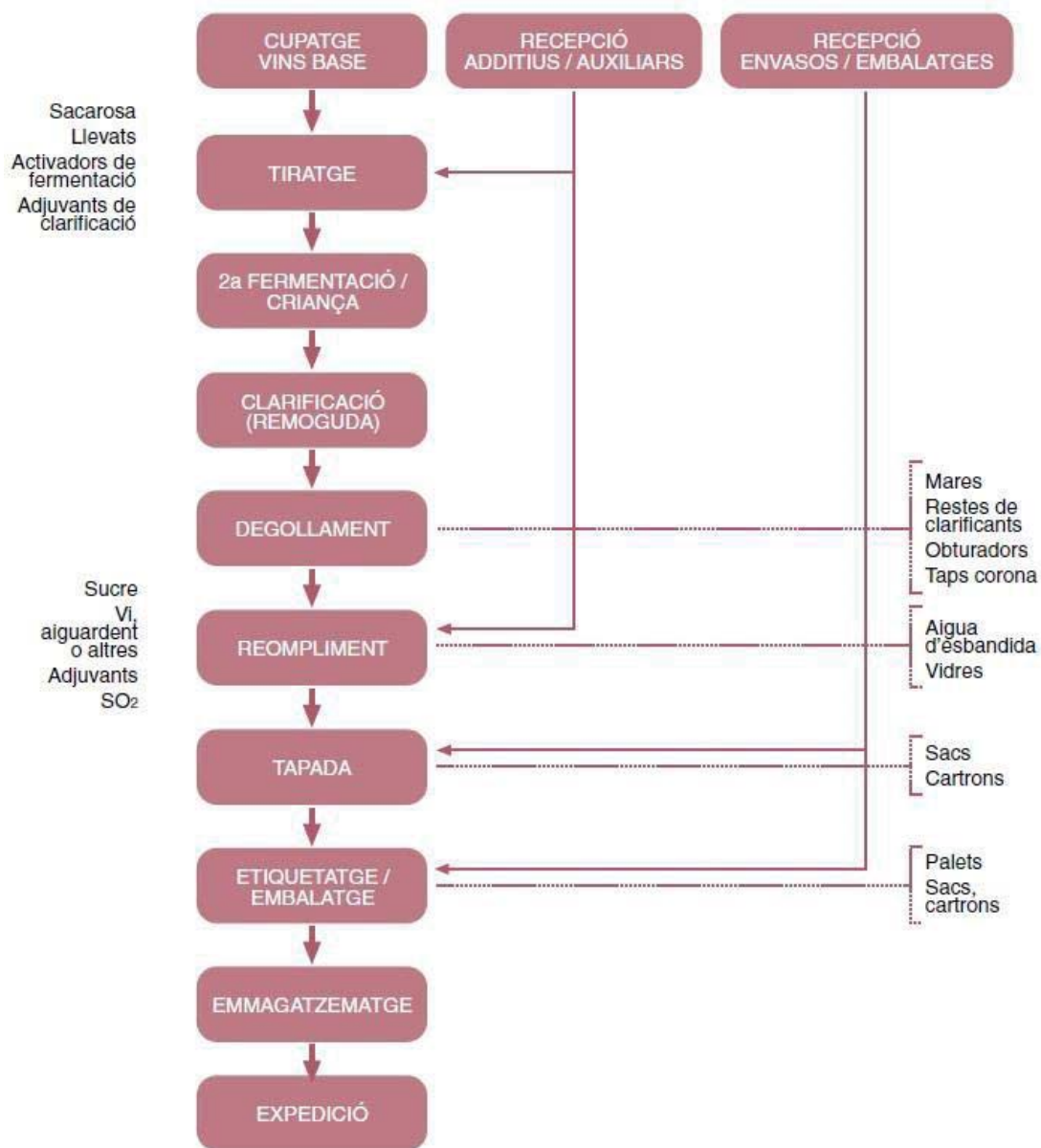
Font: GPCH vitivinícola (2)

2.2. Diagrama de flux d'elaboració de vi negre



Font: GPCH vitivinícola (2)

2.3. Diagrama de flux d'elaboració de vi escumós mètode clàssic o tradicional



Font: GPCH vitivinícola (2)

3. Perills de procés

Taula P1. Perills de procés en l'elaboració de productes vitivinícoles

Perill	Fase del procés	Efectes sobre la salut i causes	Normativa relacionada	Mesures preventives
Residus de productes fitosanitaris	Recepció del raïm	<p>Aquests productes poden ser un perill per a la salut si:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se superen les dosis permeses. - No es respecten els terminis de seguretat dels productes. - S'usen productes no autoritzats. 	<p>El Reglament (CE) 396/2005, relatiu als límits màxims de residus plaguicides (LMR) en aliments i pinsos d'origen vegetal i animal, estableix LMR¹⁶ en el raïm destinat a vinificació (els LMR estan fixats sobre matèria primera sense transformar; per conèixer l'LMR en productes transformats s'ha d'aplicar un factor de transformació sobre l'LMR del producte inicial).</p> <p>Es faran anàlisis de residus fitosanitaris si es comprova que hi ha pèrdua de control del procés o han fallat les mesures preventives, i/o per verificar que el sistema de gestió de seguretat alimentària és correcte.</p> <p><i>Per a més informació, es pot consultar la web de l'AECOSAN, la base de dades Productes fitosanitaris aprovats per a cada cultiu (MAPAMA) i la base de dades Informació sobre límits de residus plaguicides (EU-pesticides-database).</i></p>	<p><u>Pla de formació</u></p> <p>Formació dels treballadors sobre els riscos dels productes fitosanitaris i les mesures preventives.</p> <p><u>Pla de control de proveïdors</u></p> <p>És important l'aplicació de les Bones pràctiques vitícoles (BPV) per part dels viticultors (plans de formació, manteniment i neteja i desinfecció d'equips) per garantir que s'han utilitzat productes fitosanitaris autoritzats, que s'han respectat les dosis recomanades i els terminis de seguretat (es registra en el quadern de camp o d'explotació de cada parcel·la) (25, 26).</p> <p>Els elaboradors són responsables de garantir que reben aquesta informació dels seus proveïdors, per tal que els productes comercialitzats no continguin cap residu de plaguicida que superi els LMR establerts.</p> <p>El Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (DACC) és qui té la competència inspectora sobre les aplicacions de productes fitosanitaris i la revisió dels quaderns d'explotació. Les empreses que fan viticultura integrada o ecològica passen, a més, inspeccions periòdiques per part d'entitats de control i certificació (ECC) externes, acreditades per l'Entitat Nacional d'Acreditació (ENAC) (per exemple, el CCPAE).</p>

<p>Ocratoxina A</p>	<p>Recepció del raïm</p>	<p>Determinades espècies de fongs negres dels gèneres <i>Aspergillus</i> i <i>Penicillium</i> són productores d'ocratoxina A (OTA), una micotoxina amb efecte nefrotòxic, genotòxic, teratogen, neurotòxic i d'immunomodulació. L'Agència Internacional de Recerca sobre el Càncer (IARC) l'ha classificat com a possible carcinogen humà (categoria 2B) (27, 28).</p> <p>La concentració d'OTA (29):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Té relació amb el major temps de contacte de la pell amb el most durant les maceracions i, per tant, és més probable trobar-la en vins negres. - És més elevada en els vins dolços respecte als vins secs, perquè el raïm es deshidrata al sol i hi augmenta el risc de creixement de fongs productors de micotoxines. 	<p>El Reglament (UE) 2023/915 estableix un límit d'OTA per a vins 2µg/l (inclosos els vins d'agulla i els vins escumosos i exclosos els vins de licor i els vins de grau alcohòlic mínim de 15% vol).</p> <p>El contingut màxim s'aplica als productes de la collita de l'any 2005 endavant.</p> <p>Es faran anàlisis d'OTA si es comprova que hi ha pèrdua de control del procés o han fallat les mesures preventives, i/o per verificar que el sistema de gestió de seguretat alimentària és correcte.</p> <p>Cal valorar també aquelles anyades o productes de més risc.</p> <p>Els productes que superin aquest valor no es comercialitzaran.</p>	<p><u>Pla de formació</u></p> <p>Formació dels treballadors sobre els riscos de l'OTA i les seves mesures preventives.</p> <p><u>Pla de control de proveïdors</u></p> <p>Aplicació de les Bones pràctiques vitícoles (BPV) per part dels viticultors per garantir que el raïm no suposa un perill per la presència de podridures de fongs i els seus subproductes (25, 30).</p> <p>Per evitar la seva formació s'han d'aplicar mesures preventives (30):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Abans de la collita: protegint el raïm amb productes fitosanitaris, correcte exposició del raïm, etc. - Durant la verema: selecció i eliminació del raïm podrit a la vinya abans de la verema (si es cull a màquina sempre s'ha de fer abans) o fent tria al celler amb taules de tria/cintes de selecció. - Durant el transport del raïm: evitar llargues esperes d'entrada al celler, neteja dels vehicles, etc. <p>No s'ha d'utilitzar raïm contaminat pel fong de manera significativa o general.</p> <p>S'han de prendre mesures preventives addicionals en el cas de la producció de panses per a l'elaboració de vins dolços (vins de raïm pansificat).</p> <p><i>Per a més informació, es pot consultar la Guia de bones pràctiques vitivinícoles per minimitzar la presència d'ocratoxina A en els productes vitivinícoles i el document Criteris per a l'avaluació de la gestió del risc de contaminació per micotoxines a la indústria alimentària. (30)</i></p>
----------------------------	--------------------------	--	---	--

<p>Metalls pesants: plom¹⁷</p>	<p>Recepció del raïm / Procés de vinificació / Encapsulat del vi</p>	<p>El plom és un tòxic multisistèmic que té un contingut màxim legal en el vi (31). Tot i que en els últims anys els nivells de plom s'han reduït sensiblement en els aliments, la dieta segueix sent una de les vies importants d'exposició (32). Les vies principals de contaminació al vi podrien ser:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Recepció de raïm: la probabilitat de contaminació en origen és molt baixa. El raïm podria venir contaminat si provingués de sòls molt contaminats o per la utilització d'adobs o fertilitzants amb alt contingut amb plom. La contaminació d'origen ambiental ha disminuït molt des de la prohibició l'any 2002 de les gasolines amb plom. - Procés de vinificació: per contacte amb determinats materials d'equips i dipòsits. Són materials de risc els ceràmics (dipòsits o envasos de ceràmica vitrificats a base de plom). - Encapsulat del vi: tradicionalment s'havien utilitzat càpsules a base de plom per cobrir els dispositius de tancament dels envasos de vi. Actualment estan prohibides a fi d'evitar qualsevol risc de contaminació per contacte accidental amb el producte, així com qualsevol risc de contaminació ambiental. 	<p>El Reglament (UE) 2023/915 estableix un límit de plom per a vins (inclosos els vins escumosos i exclosos els vins de licor):</p> <ul style="list-style-type: none"> - 0,20 mg/kg (collites del 2001 al 2015) - 0,15 mg/kg (collites a partir del 2016) - 0,10 mg/kg (collites a partir del 2022) <p>El Reglament (CE) 2019/33 prohibeix les càpsules de plom.</p> <p>El Reglament (CE) 1935/2004 disposa que els materials i objectes en contacte amb els aliments han d'anar acompanyats d'una declaració de conformitat.</p> <p>El Reial decret 891/2006, de 21 de juliol, pel qual s'aproven les normes tecnosanitàries aplicables als objectes, envasos i recipients de ceràmica per a ús alimentari, estableix els límits màxims de migració de plom i cadmi i l'obligatorietat que aquests objectes vagin acompanyats d'una declaració de conformitat.</p> <p>Els fabricants o importadors hauran de posar a disposició de les autoritats competents, si aquestes ho sol·liciten, la documentació que acrediti que compleixen els límits de plom i cadmi (resultats de les anàlisis, condicions de la prova i laboratori d'anàlisis).</p> <p>Es faran anàlisis de plom si es comprova que hi ha pèrdua de control del procés o han fallat les mesures preventives, i/o per verificar que el sistema de gestió de seguretat alimentària és correcte.</p> <p>Cal valorar aquells productes de més risc.</p>	<p><u>Pla de formació</u></p> <p>Formació dels treballadors sobre metalls pesants i les seves mesures preventives.</p> <p><u>Pla de control de proveïdors</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Recepció del raïm: aplicació de les Bones pràctiques vitícoles (BPV) per part dels viticultors per tal que la concentració de plom en origen sigui la mínima possible (25). - Envasos i dipòsits de ceràmica: en les fases de comercialització, els objectes de ceràmica aniran acompanyats d'una declaració de conformitat d'acord amb el que estableixen el Reglament 1935/2004 i el Reial decret 891/2006. <p><i>Per a més informació, es pot consultar el Codi de pràctiques per a la prevenció i reducció de la presència de plom en els aliments (CAC/RCP 56-2004).</i></p>
--	--	--	---	--

<p>Ferrocianur potàssic</p>	<p>Estabilització fèrrica</p>	<p>S'utilitza per afavorir la precipitació de ferro present en el vi provinent de vinificació (recipients metàl·lics en contacte amb el raïm) i dels sòls de les vinyes (sòls argilosos rics en aquest metall).</p> <p>La presència de ferro pot donar en condicions d'òxid-reducció la formació de precipitats que afecten el color i transparència del vi (precipitació fèrrica) tant en vins blancs (precipitació blanca) com en negres (precipitació negra, precipitació blava).</p> <p>L'addició de ferrocianur permet la formació de col·loides de ferro i altres metalls (Cu, Zn, Mn) presents al vi que precipiten. Per a l'eliminació del precipitat s'afegeixen gelatines amb càrrega positiva (coagulació-floculació) i posterior filtrat.</p> <p>Si el procés no es realitza adequadament, pot restar al vi un excedent de ferrocianur, que, per acció dels àcids passa a àcid cianhídric, que és tòxic: és inhibidor de diferents metal·loenzims com la citocrom-oxidasa i provoca anòxia cel·lular dosidepenent que pot donar quadres de més o menys gravetat (vòmits, cefalees, vertigen, i, fins i tot, la mort si la dosi fos prou gran).</p>	<p>El Reglament (UE) 2019/934 estableix a l'apèndix 4 les condicions d'utilització d'aquesta pràctica enològica.</p> <p>És una pràctica objecte de declaració al DACC¹⁹, el qual ha establert algunes condicions per realitzar-la²⁰.</p> <p>Després del tractament, el vi encara ha de contenir ferro. La GPCH estableix un límit final de ferro de <7-9 mg/L, depenent del vi i l'absència de ferrocianur potàssic.</p>	<p><u>Pla de control de proveïdors</u></p> <p>És important l'aplicació de les Bones pràctiques vitícoles (BPV) per part dels viticultors per garantir que el raïm no es contamina (25).</p> <p><u>Pla de manteniment d'estris i instal·lacions</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Substitució d'estris i instal·lacions metàl·liques per altres materials. - Revisió de l'estat dels revestiments epoxídics. <p><u>Bones pràctiques d'elaboració (BPE)</u></p> <p>Es pot aplicar el tractament alternatiu amb fitat de calci. Aquestes pràctiques només es poden dur a terme quan es realitzin sota el control d'un enòleg o tècnic qualificat.</p> <p>Si s'aplica ferrocianur, s'ha de fer en condicions controlades:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Càlcul previ de la quantitat necessària màxima de ferrocianur que s'ha d'usar en la producció per tal que quedi sempre un romanent de ferro per evitar la formació d'àcid cianhídric. - Tractament a escala en una mostra del vi que s'ha de tractar i determinació posterior de la presència residual de ferro, l'absència de ferrocianur (en suspensió i en dissolució) i d'àcid cianhídric. <p><i>Per a més informació, es pot consultar les Recomanacions de procediment que cal seguir en el seu ús a VINS (punt 3.3.10.) del Còdex internacional de pràctiques enològiques de l'OIV del 2022 (21).</i></p>
------------------------------------	-------------------------------	--	---	--

<p>Etilenglicol, dietilenglicol i propilenglicol</p>	<p><u>Elaboració de vi:</u> Desfangat / Clarificació / Fermentació alcohòlica / Estabilització tartàrica / <u>Vi escumós:</u> Degollament del vi escumós</p>	<p>Són substàncies refrigerants que s'utilitzen per refredar el vi durant el procés de vinificació. Tradicionalment, també s'han utilitzat per congelar el coll de l'ampolla durant el degollament del vi escumós.</p> <p>L'etilenglicol i el dietilenglicol són tòxics, per la qual cosa s'han d'evitar per al degollament del vi escumós. La seva ingesta podria produir depressió del sistema nerviós central.</p> <p>El propilenglicol no és tòxic (és una substància aprovada com a additiu alimentari amb el núm. E 1520 com a suport d'altres additius). És també un producte secundari de l'activitat metabòlica dels llevats, per això es pot detectar la seva presència en els vins de manera natural.</p> <p>Poden contaminar el vi degut a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les fuites en el sistema de refrigeració, principalment si és intern. - El contacte accidental durant el degollament del vi escumós. 	<p>No hi ha normativa comunitària ni estatal respecte als límits d'aquestes substàncies en el vi.</p> <p>L'OIV ha establert uns límits per tal de protegir la salut dels consumidors (21):</p> <ul style="list-style-type: none"> - El límit màxim per a l'etilenglicol i el dietilenglicol és de <10 mg/L en vi. - El límit màxim pel propilenglicol és de <150 mg/L en vi i <300 mg/L en vi escumós (tant endogen com exogen). <p>En cas de sospita de fuga, cal comprovar analíticament els límits establerts.</p>	<p><u>Pla de formació</u></p> <p>Formació dels treballadors sobre els riscos de les substàncies refrigerants.</p> <p><u>Bones pràctiques d'elaboració (BPE)</u></p> <p>La principal mesura preventiva és seguir unes BPE i utilitzar productes preferentment no tòxics en els circuits de refrigeració.</p> <p>En el cas del vi escumós, durant el degollament, cal utilitzar els productes de més baixa toxicitat possible (propilenglicol, clorur càlcic o d'altres no tòxics). Habitualment s'esbaldeix l'ampolla abans de ser degollada per evitar la contaminació accidental del producte.</p> <p><u>Pla de manteniment dels circuits de refrigeració</u></p> <p>Cal fer un manteniment preventiu específic dels circuits de refrigeració, tenint en compte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controls de temperatura, volum i pressió dels fluids. - Verificacions de l'estanqueïtat del circuit.
---	--	---	--	---

<p>Bisfenol A (BPA) i diglicidilèter de bisfenol A (BADGE)</p>	<p><u>Elaboració de vi:</u> Desfangat / Clarificació / Fermentació alcohòlica / Fermentació malolàctica / Conservació / Envasat</p>	<p>El <u>bisfenol A</u> (BPA) està autoritzat per a la fabricació de determinats materials i objectes plàstics destinats a entrar en contacte amb els aliments, però el seu ús i el límit de migració està limitat per la normativa (33).</p> <p>El BPA s'utilitza àmpliament en la fabricació de resines epoxídiques, i el diglicidilèter de bisfenol A (BADGE) és el monòmer bàsic de les resines. Aquestes resines s'utilitzen per protegir les superfícies dels dipòsits (metàl·lics no inoxidables, de formigó, de cairons, etc.) del contacte amb el most i el vi.</p> <p>És component també de determinats envasos de material plàstic dur (no s'usa per fer envasos plàstics flexibles). Està prohibida la seva utilització en materials en contacte amb aliments per a nadons i nens petits.</p> <p>Alguns estudis suggereixen que el BPA té diversos efectes sobre la salut, incloses les propietats d'alteració endocrina. L'any 2018 la Comissió ha reduït el límit de migració específica de BPA cap als aliments, i ha ordenat a l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (EFSA) que faci una reavaluació del BPA.</p>	<p>El <u>Reglament (CE) 1935/2004</u> i el <u>Reglament (CE) 2023/2006</u>.</p> <p>El <u>Reglament (UE) 10/2011</u>, de 14 de gener de 2011, sobre materials i objectes plàstics destinats a entrar en contacte amb aliments.</p> <p>El <u>Reglament (UE) 2018/213</u>, de 12 de febrer de 2018, sobre l'ús de bisfenol A en els vernissos i revestiments destinats a entrar en contacte amb els aliments i que modifica el Reglament (UE) 10/2011. Estableix un límit de migració específic (LME) de 0,05 mg de BPA per kg d'aliment. (El límit de BPA es redueix de 0,6 a 0,05 mg/kg a partir del 6/09/2018.) Els materials i objectes plàstics que hagin estat introduïts en el mercat legalment abans del 6/09/2018 podran seguir en el mercat fins que se n'esgotin les existències.</p> <p>Els operadors d'empreses han de posar a disposició de les autoritats competents, si aquestes ho sol·liciten, la documentació que acrediti que els materials i objectes plàstics compleixen els límits de migració global i específics (resultats dels assajos, condicions de les proves, càlculs, simulacions, laboratori, altres anàlisis, etc.)</p>	<p><u>Pla de formació</u></p> <p>Formació dels treballadors sobre els requeriments dels materials i objectes plàstics.</p> <p><u>Pla de control de proveïdors</u></p> <p>Els fabricants i importadors de materials i objectes plàstics destinats a entrar en contacte amb els aliments han d'estar inscrits en la clau 39 de l'RGS/RSIPAC.</p> <p>Els operadors d'empreses garantiran que aquests materials i objectes van acompanyats d'una declaració de conformitat del producte d'acord amb el que estableixen el Reglament 1935/2004 i el Reglament 10/2011. En el cas dels vernissos i revestiments també del Reglament 2018/213. Aquesta declaració de conformitat s'ha de basar en els resultats dels assajos de migració.</p> <p>L'aplicació de les resines l'ha de fer personal tècnic especialitzat.</p> <p>Actualment es poden trobar al mercat resines epoxídiques aptes per contacte amb els aliments que estan lliures de BPA.</p>
---	---	--	--	---

<p>Carbamat d'etil</p>	<p>Fermentació alcohòlica (FAL) / Conservació i criança</p>	<p>El <u>carbamat d'etil</u> o uretà és un producte que s'origina de manera natural en aliments i begudes fermentades, en particular en els aiguardents de fruites d'os (34, 35). Es produeix com a resultat de la reacció entre l'etanol i un compost amb un grup carboxílic (en el vi, principalment la urea). És una substància classificada com a genotòxica i probable carcinogen en humans (grup 2A) per la IARC, a partir d'estudis toxicològics en animals. <i>Per a més informació, es pot consultar l'Informe tècnic de l'EFSA anys 2010-2012.</i></p>	<p>No hi ha normativa comunitària ni estatal respecte als límits d'aquestes substàncies en el vi. El Comitè FAO/OMS estableix un màxim de referència de 30 µg/l en vi de taula (1993). Alguns països han establert límits de concentració de carbamat d'etil en vi (per exemple, l'FDA dels Estats Units estableix un límit de 15 µg/l en vins de grau alcohòlic > a 14% vol. Cal vigilar els límits de carbamat d'etil en vins exportats a aquests països.</p>	<p><u>Pla de formació</u> Formació dels treballadors sobre els riscos del carbamat d'etil i les mesures preventives aplicables.</p> <p><u>Pla de control de proveïdors</u> Aplicació de les <u>Bones pràctiques vitícoles (BPV)</u> per part dels viticultors, principalment, el control de la fertilització i protecció sanitària del raïm (25).</p> <p><u>Bones pràctiques d'elaboració (BPE)</u> Les mesures preventives es basen principalment en la reducció dels seus precursors i en el fet d'evitar-ne la formació. Les més importants són:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ús de llevats i bacteris seleccionats. - Control de la temperatura de fermentació. - Control de temps de maceració. - Evitar temperatures altes durant la conservació i criança. <p>És permesa l'addició d'ureasa per descompondre la urea i evitar-ne la formació (pràctica enològica 7.1. del Reglament (UE) 2019/934).</p> <p><u>Pla de neteja i desinfecció</u></p>
-------------------------------	---	---	---	--

<p>Amines biògenes</p>	<p>Fermentació malolàctica (FML)</p>	<p>Les amines biògenes són compostos nitrogenats que es troben en molts aliments. Es formen a causa de la descarboxilació dels aminoàcids per l'acció dels enzims dels bacteris làctics (36).</p> <p>Poden desencadenar reaccions al·lèrgiques i tòxiques, principalment la histamina. En concentracions elevades poden afectar el sistema nerviós central.</p> <p>El contingut en el vi depèn dels processos implicats en la producció del raïm, així com en la vinificació i la criança.</p> <p><i>Per a més informació, es pot consultar la Resolució OIV-CST 369-2011 Còdiqo OIV de buenas prácticas vitivinícolas para limitar al máximo la presencia de aminas biógenas en los productos de la viña (37) i la web de l'ACSA</i></p>	<p>No hi ha normativa comunitària ni estatal respecte als límits d'aquestes substàncies en el vi.</p> <p>No hi ha restriccions per a una persona que consumeix vi de manera moderada.</p> <p>Actualment no hi ha normativa comunitària ni estatal respecte als límits d'aquestes substàncies en el vi. Tot i així, hi pot haver països que estableixin un límit màxim d'histamina per als vins.</p> <p>Cal vigilar els límits d'amines biògenes en vins exportats a països que ho requereixin.</p>	<p><u>Pla de formació</u></p> <p>Formació dels treballadors sobre els riscos de les amines biògenes i les mesures preventives aplicables.</p> <p><u>Pla de control de proveïdors</u></p> <p>Aplicació de les Bones pràctiques vitícoles (BPV) per part dels viticultors, principalment dur a terme el control de la fertilització, la protecció sanitària del raïm i assegurar-ne un grau de maduració òptim (25, 37).</p> <p><u>Bones pràctiques d'elaboració (BPE)</u></p> <p>Les mesures preventives es basen principalment en la reducció dels seus precursors i en el fet d'evitar-ne la formació. Les més importants són (37):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ús de llevats i bacteris seleccionats. - Control del pH (per sota de 3,6-3,7). - Control del temps de maceració en la FAL (per tal d'evitar l'augment de precursors, de pH i de flora bacteriana). - Control dels bacteris amb l'addició de sulfurós i/o liozim abans i durant la FAL per tal d'evitar una FML incontrolada. - Control del moment de la inoculació dels bacteris làctics i en quines condicions. - Aportació moderada de suplementes nitrogenats. - Control de temperatura en la FML. - Control dels bacteris làctics amb l'addició de sulfurós un cop acabada la FML. - Clarificar i/o filtrar per evitar bacteris làctics i compostos proteics. - Evitar criances sobre mares en veremes de risc. <p><u>Pla de neteja i desinfecció</u></p>
-------------------------------	--------------------------------------	--	--	--

<p>Fragments de vidre</p>	<p>Embotellat / degollament</p>	<p>La presència de cossos estranys en els aliments constitueix un perill per als consumidors.</p> <p>Els fragments de vidre poden produir lesions en el consumidor (boca, dents, tub digestiu).</p> <p>La contaminació per fragments de vidre pot venir principalment:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Del mateix envàs, en origen. - Per incorporació durant l'emmagatzematge per altres causes (mala protecció de les ampolles obertes, etc.). - Per incorporació durant el procés d'elaboració a partir d'altres fonts (termòmetres, etc.). - Per trencament de les ampolles durant l'ompliment i/o degollament. 	<p>El Reglament 178/2002 estableix que els productes alimentaris han de ser segurs per a la salut.</p> <p>En el sistema de gestió de seguretat alimentària cal tenir present aquest perill i instaurar mesures preventives.</p>	<p><u>Pla de control de proveïdors</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Control de les ampolles a la recepció (complir especificacions de compra, material d'embalatge íntegre). <p><u>Pla de formació</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Formació sobre les BPE i els sistemes de vigilància. <p><u>Bones pràctiques d'elaboració (BPE)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Desfer els palets just abans del seu ús. - Emmagatzematge correcte dels palets oberts. - Inspeccionar les ampolles abans de l'ompliment i eliminar les defectuoses. - És recomanable esbaldir les ampolles i voltejar-les, o bufar-les. - Cobrir la part de línia en què les ampolles estan sense tapar. - Aturar la línia d'envasar i/o de degollament en cas de trencament, i eliminar un nombre determinat d'ampolles d'abans i després de la línia. <p><u>Pla de manteniment</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Ajustar la maquinària d'esbaldir/bufar, omplir i tapar. - Calibratge de l'inspector electrònic, si s'escau. <p><u>Procediment de vigilància embotellat i degollament i mesures correctores</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Controls visuals. - Inspector electrònic, si és el cas.
----------------------------------	---------------------------------	--	---	---

¹⁶ El terme límits màxims de residus (LMR) es defineix com el límit legal superior de concentració d'un residu de plaguicida en aliments o pinsos establert de conformitat amb el Reglament (UE) 396/2005, basat en les bones pràctiques agrícoles i la menor exposició del consumidor necessària per protegir a tots els consumidors, inclosos els més vulnerables. Els LMR no són límits toxicològics, representen la quantitat màxima d'un residu que és possible trobar en un producte alimentari d'origen vegetal com a conseqüència de l'ús legal i racional del plaguicida avaluat.

¹⁷ L'arsènic no es contempla als reglaments europeus però en cas de necessitar un valor orientatiu per l'arsènic es pot consultar la resolució de l'[OIV-SECSAN 701-2022](#) (38)

¹⁸ Vegeu condicions de la declaració a: <https://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/etiquetatge/productes-vitivinicoles/practiques-enologiques/>

¹⁹ Vegeu condicions a: <https://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/productes-vitivinicoles/enllacos-documents/fitxes-informatives/fitxers-binariis/fitxa14.pdf>

9. Modificacions respecte a la versió anterior.

Pàgina	Punt	Versió anterior (2)	Versió actual (3)
Totes	Tots		Es revisen tots els enllaços, s'afegeixen enllaços a les normatives i als diferents apartats del document per millorar la navegabilitat.
Totes	tots		Actualització de tota la normativa a data de 5/12/2023
Totes	Tot		S'afegeixen noves notes al peu de pàgina.
Totes	Tots	Reglament Delegat (UE) 2019/934 de la Comissió.	Actualització del document segons el Reglament (UE) 2022/68, que modifica el Reglament Delegat (UE) 2019/934 de la Comissió.
Totes	Tots	Comunicació de la Comissió sobre l'aplicació de sistemes de gestió de la seguretat alimentària 2016/C278/01.	S'actualitza per la Comunicació de la Comissió sobre la aplicació de sistemes de gestió de la seguretat alimentària 2022/C355/01.
7-8	Índex		<p>S'actualitza l'índex:</p> <ul style="list-style-type: none"> - S'incorpora el Resum executiu. - S'afegeix un nou apartat 4.1.1.1. Disposicions especials per a la importació de vi. - Es numeren els apartats: <ul style="list-style-type: none"> - 4.2.1.1. Indicació de la informació obligatòria en els productes vitivinícoles envasats. - 4.2.1.2. Transmissió de la informació alimentària entre operadors. - 4.2.2.1. Indicació de la informació sobre al·lèrgens en els productes envasats. - 4.2.2.2. Transmissió de la informació sobre al·lèrgens entre operadors. - S'afegeix nous apartats: <ul style="list-style-type: none"> - 4.1.1.1. Disposicions especials per a la importació de vi. - 4.2.1.3. Disposicions especials per a la importació de vi. - Annex V: en aquesta versió fa referència a vins desalcoholitzats. - Annex VI: en aquesta versió fa referència als perills del procés d'elaboració de productes vitivinícoles.
9	1		S'afegeix el resum executiu.
12	2	Reglament delegat (UE) 2019/273.	Es corregeix l'error: Reglament delegat (UE) 2018/273. S'afegeix la menció de microempreses segons Recomanació de la Comissió de 6 de maig de 2003.
19-20	5.1.1	Notificacions d'alertes en el període 2013-2018. Notificacions d'incidències període 2014-2028.	S'han actualitzat les dades de notificacions d'alertes des de l'any 2010 fins el 2022. S'han actualitzat les dades de notificacions d'incidències des de 2014 fins el 2022.
20	5.1.1		S'afegeix la Taula 3. Perills detectats en el vins durant el període 2010-2022.

21	5.4		<p>S'ha modificat la redacció de l'apartat 5.4. Aclariments al PC-30 vi i criteris de flexibilitat, d'acord amb la nova comunicació de flexibilitat de la Comissió 2022/C355/01.</p> <p>S'han afegit les possibilitats de flexibilitat que determina el Reglament 852/2004.</p> <p>S'afegeix el paràgraf: Les excepcions recollides per les diferents comunitats autònomes i acceptades per l'AESAN relacionades amb els aliments amb característiques tradicionals, es poden consultar a la seva pàgina web. L'AESAN ha comunicat a la Comissió Europea les excepcions que s'han concedit, les quals es troben recollides en el document "Listado de excepciones para alimentos con características tradicionales de España comunicado a la Comisión Europea" (7).</p>
22	5.5	S'han recollit les pràctiques enològiques fins al 30 de maig de 2018	Actualització de dates de les pràctiques enològiques fins a data 16 de juny de 2023.
22	5.6	Perills del procés de l'elaboració de productes vitivinícoles	Modificació del punt 5.6 que passa a fer referència als vins desalcoholitzats, i inclusió del punt 5.7 el qual recull els perills del procés de l'elaboració de productes vitivinícoles.
22-23	6		Es modifica el redactat de tot l'apartat.
25-27	7		<ul style="list-style-type: none"> - S'actualitza el Code International des Practiques Oenologiques de 2019 pel International Code of Oenological Practices de 2022. - S'elimina la Resolució OIV/OENO 427/2010 que es modifica per la Resolució OIV-SECSAN 709-2022. - S'afegeix la Resolució OIV-SECSAN 710-2022. Actualització de la Resolució OIV/OENO-SECSAN 520/2014. - S'elimina la Resolució OIV-COMEX 502-2012 que es canvia per la Resolució OIV-SECSAN 709/2022. - S'afegeix la Resolució OIV-OENO 394A-2012. Desalcoholització de vins. - S'afegeix la Resolució OIV-ECO 432-2012. Bebida obtenida por desalcoholización del vino. - S'afegeix la Resolució OIV-ECO 433-2012. Bebida obtenida por desalcoholización del vino. - S'afegeix el Reial Decret 3/2023, de 10 de gener. Guia per a la seva implementació. Edició juliol 23. - S'afegeix la Resolució OIV-SECSAN 701-2022. Revisión del límite máximo de arsénico en vino.
29	8. Annex I		S'incorpora el PC-30-Vi_V3 en format Excel.
30	8. Annex II, 2.		S'afegeix la definició de microempresa.
32-33	8. Annex II, 3.	<p>Reglament 1881/2006</p> <p>Comunicació de la Comissió Europea 2016/C278/01</p>	<p>Es canvia el Reglament 1881/2006 pel Reglament (UE) 2023/915 de la Comissió del 25 d'abril de 2023 relatiu als límits màxims de determinats contaminants en els aliments i pel qual es deroga el Reglament (CE) 1881/2006.</p> <p>S'actualitza per la Comunicació de la Comissió Europea (2022/C355/01).</p> <p>S'afegeixen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Recomanació de la Comissió (2003/361/CE), de 6 de maig de 2003, sobre la definició de microempreses, petites i mitjanes empreses. - Comunicació de la Comissió Europea 2019/C409/01 de la llista i descripció dels arxius del Codi de pràctiques enològiques de la OIV.

37	8. Annex II, 4.1.1.	Taula 4. Límits d'anhídrid sulfurós total en productes homòlegs del vi sense alcohol.	S'elimina la taula 4 d'aquest apartat. Aquesta taula s'ha ampliat i inclòs a l'Annex V. S'afegeix un nou apartat 4.1.1.1. Disposicions especials per a la importació de vi.
39-42	8. Annex II, 4.2.1	Indicació de la informació obligatòria en els productes vitivinícoles envasats. Transmissió de la informació alimentària entre operadors.	Es numeren els apartats: 4.2.1.1. Indicació de la informació obligatòria en els productes vitivinícoles envasats. S'afegeixen i amplien consideracions sobre: - Etiquetatge de productes a exportar. - Lot - Llista d'ingredients 4.2.1.2. Transmissió de la informació alimentària entre operadors. S'afegeix un nou apartat: 4.2.1.3. Disposicions especials per a la importació de vi.
43-45	8. Annex II, 4.2.2.	Indicació de la informació sobre al·lèrgens en els productes envasats. Transmissió de la informació sobre al·lèrgens entre operadors. Criteris de decisió.	S'han numerat els apartats: 4.2.2.1. Indicació de la informació sobre al·lèrgens en els productes envasats. 4.2.2.2. Transmissió de la informació sobre al·lèrgens entre operadors. Criteris de decisió: S'ha afegit un paràgraf abans de la taula 6: "Els mètodes d'anàlisi habituals per als al·lèrgens alimentaris poden detectar residus en rangs baixos de parts per milió (ppm). Si aquests mètodes no detecten cap proteïna al·lèrgica al vi, es podria considerar que aquest no conté cap residu per sobre del límit de detecció (16)."
47	8. Annex III, 1.		Es modifica tot el redactat de l'apartat.
56	8. Annex II, 4, Taula AU1.	Activitats de comprovació: - Nivells de desinfectant residual i - Anàlisis dels paràmetres indicadors de la qualitat de l'aigua.	S'han eliminat i s'ha fet un nou redactat per tal d'actualitzar la taula al Rd 3/2023. Nou apartat: Tipus d'anàlisi i freqüència dels controls. S'afegeix la taula 7. Controls a realitzar segons el tipus de captació d'aigua de l'empresa alimentària.
64	8. Annex III, 4, Taula AU6.	Canals de comunicació preestablerts amb cada proveïdor i cada client per assegurar una retirada eficaç en cas que es detecti un producte insegur.	Cal que l'OE disposi d'un procediment de retirada de producte del mercat (Canals de comunicació preestablerts amb cada proveïdor i cada client per assegurar una retirada eficaç en cas que es detecti un producte insegur).
70	8. Annex III, 4, Taula AU11.	Aclariment/proposta. Criteris de flexibilitat per als petits productors que s'adhereixin a la GPCH.	Aclariment/proposta. Criteris de flexibilitat per als petits establiments que els seus processos siguin com els descrits en la GPCH.
110	8. Annex V	Annex V – Perills del procés de l'elaboració de productes vitivinícoles	S'ha afegit un nou annex V. Vins desalcoholitzats.
112	8. Annex V	Annex V – Perills del procés de l'elaboració de productes vitivinícoles	S'ha convertit en Annex VI.
116	8. Annex VI, 3.	Taula P1. Perills de procés. Metalls pesants: plom.	Afegit el nou límit de plom a partir de la collita de 2022. Afegida la Resolució OIV-SECSAN 701-2022. Revisió del límite máximo de arsénico en vino.