
Partie 1: Introduction

1. Champ d'application

Ce guide a été rédigé à l'attention des opérateurs de la filière vitivinicole pour les produits et pour les étapes de production définies dans les paragraphes suivants. Les élaborateurs de produits à base de vins ayant dans leur procédé des étapes communes avec celles concernées par ce guide pourront également s'inspirer du document pour la mise en place des bonnes pratiques d'hygiène dans les étapes concernées. Cependant, ces produits ne font pas partie du champ d'application du guide.

1.1 PRODUITS

1.1.1 Définitions réglementaires

Ce guide concerne les vins et eaux-de-vie de vin en vrac ou conditionnés tels que définis dans les *règlements (UE) n° 1308/2013 du 17 décembre 2013 modifié* (OCM produits agricoles) et *n° 110/2008 du 15 janvier 2008 modifié* (eaux-de-vie de vin).

a) *Vins*

« le produit obtenu exclusivement par la fermentation alcoolique, totale ou partielle, de raisins frais, foulés ou non, ou de moûts de raisins. » *Règlement (CE) n° 1308/2013 du 17 décembre 2013 modifié (OCM produits agricoles)*

Ce guide couvre également les vins de liqueur et les vins mousseux tels que définis par la même réglementation. Les raisins employés pour la vinification sont des raisins de cuve.

b) *Eaux-de-vie de vin*

« L'eau-de-vie de vin est la boisson spiritueuse :

- obtenue exclusivement par distillation à moins de 86% vol du vin ou du vin viné, ou par redistillation à moins de 86% vol d'un distillat de vin
- dont la teneur en substances volatiles est égale ou supérieure à 125 grammes par hectolitre d'alcool à 100% vol,
- dont la teneur maximale en méthanol est de 200 grammes par hectolitre d'alcool à 100% vol

Le titre alcoométrique volumique minimal de l'eau-de-vie de vin est de 37,5% vol. » *(CE) n° 110/2008 du 15 janvier 2008 modifié*

1.1.2 Caractéristiques

Les produits vins et eaux-de-vie de vin concernés par ce guide sont des produits à durée de conservation longue, sans date limite de consommation. Ils se caractérisent pour les vins par leur

pH acide (majoritairement entre 3,0 et 4,0) et leur teneur en alcool (supérieure ou égale à 8,5 % vol.). Les eaux-de-vie de vin se caractérisent par un pH acide (majoritairement entre 3,5 et 4,5) et une teneur en alcool supérieure ou égale à 37,5 % vol.

Les caractéristiques des produits obtenus par les procédés de fermentation et de distillation du raisin permettent d'éliminer le risque de développement de microorganismes pathogènes. Annexe V.9

1.1.3 Utilisation attendue

Les vins et les eaux-de-vie de vin font partie des boissons alcoolisées. Celles-ci doivent être consommées avec modération. La présence d'éthanol dans les produits n'est pas traitée comme un danger à maîtriser car inhérente au produit et indiquée par l'étiquetage.

 <http://www.vinetsociete.fr/prevention>

La responsabilité du producteur se limite au cadre des usages normaux et attendus des produits.

Par ces termes, on entend :

- les conditions de conservation, de mise en température, d'ouverture de la bouteille ;
- les conditions de consommation du produit.

Certaines pratiques comme une exposition à des températures élevées (bouteille au soleil ou dans le coffre d'un véhicule en été) ou basses (dans un congélateur), l'ouverture par sabrage d'un vin mousseux, la consommation directement au goulot ne sont pas considérées comme des utilisations normales et attendues du produit.

1.2 GRANDES ETAPES DE PRODUCTION

Ce guide concerne les grandes étapes de production des vins et des eaux-de-vie de vin (Figure 1)

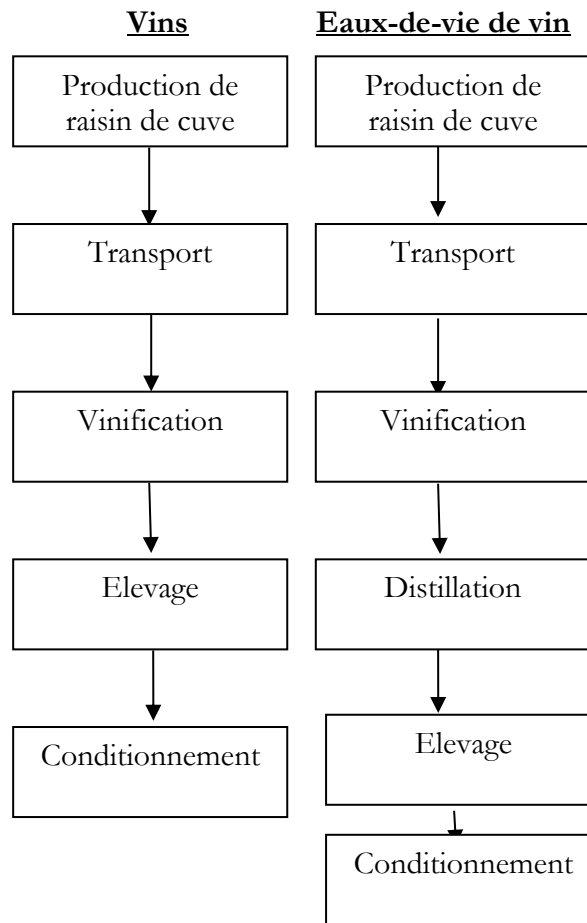


Figure 1 : schéma simplifié des étapes de production du vin et des eaux-de-vie de vin

1.3 OPERATEURS

Sont concernées toutes les entreprises responsables d'au moins une des grandes étapes de production mentionnées au 1.2, ou d'une partie d'une étape. Ce guide s'adresse donc aux viticulteurs, vinificateurs, distillateurs, négociants, transporteurs, conditionneurs... Il peut être utilisé par les producteurs de vins et eaux-de-vie de vin quelle que soit la taille de l'entreprise, mais également par les organismes de contrôle et de certification, les administrations et les organisations professionnelles.

1.4 TEXTES PRIS EN COMPTE

a) Réglementation

La filière vitivinicole est couverte par deux catégories de réglementations:

- l'une, dite horizontale : elle est essentiellement orientée vers la protection des consommateurs. Toutes les denrées alimentaires doivent y satisfaire ;

- l'autre dite verticale : spécifique à la filière vitivinicole, elle a pour objectif essentiel d'assurer la conformité aux règles d'élaboration des produits vitivinicoles.

Tableau 1 : catégories de réglementation applicable à la filière viti-vinicole

<u>CONSOMMATEUR</u>	<u>PRODUIT</u>
Réglementation horizontale orientée vers la protection du consommateur	Réglementation verticale spécifique aux produits vitivinicoles
« Food Law » : Cadre général	« Organisation commune du marché vitivinicole, intégrée dans l'OCM unique »
Denrées non dangereuses, exigence de traçabilité, HACCP. <i>Règlement (CE) n°178/2002 du 28 janvier 2002 modifié</i>	<i>Règlement (UE) n° 1308/2013 du 17 décembre 2013</i> <i>Règlement (CE) n° 110/2008 du 15 janvier 2008 modifié</i>
Prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires	Et ses divers règlements d'application :
« Règles d'hygiène pour toutes denrées alimentaires » <i>Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 modifié</i>	« Produits et traitements : Principe de la Liste positive » <i>Règlement (CE) n° 606/2009 du 10 juillet 2009 modifié</i>
« Contrôles officiels » <i>Règlement (CE) n° 882/2004 du 29 avril 2004 modifié</i>	« Présentation et étiquetage » <i>Règlement (CE) n° 607/2009 du 14 juillet 2009 modifié</i>
« Matériaux en contact » <i>Règlement (CE) n° 1935/2004 du 27 octobre 2004 modifié</i>	« Registres vitivinicoles » <i>Règlement (CE) n°436/2009 du 26 mai 2009 modifié</i>
« Contaminants » <i>Règlement (CE) n° 315/93 du 8 février 1993 modifié</i> <i>Règlement (CE) n° 1881/2006 du 19 décembre 2006 modifié</i>	NB : La réglementation spécifique applicable aux produits vitivinicoles était basée jusqu'en 2009 sur un règlement particulier d'organisation commune du marché vitivinicole (<i>règlement (CE) n°479/2008 du 29 avril 2008</i> dit OCM Vin). Dans un souci de simplification du cadre réglementaire de la politique agricole commune (PAC) le règlement OCM Vin a été intégré par le <i>règlement (CE) n°491/2009 du 25 mai 2009</i> dans un texte unique sans remise en question des dispositions mises en place par le règlement OCM Vin. Le <i>règlement (UE) n°1308/2013 du 17 décembre 2013 modifié</i> dit règlement OCM unique comporte donc les mêmes dispositions que celles du règlement OCM Vin. Il convient de se référer au <i>règlement (CE) n°491/2009 du 25 mai 2009</i> et au <i>règlement (UE) 1308/2013 modifié</i> pour avoir la correspondance des dispositions vitivinicoles contenues dans le règlement OCM.
« Allergènes » <i>Code de la consommation, Règlement (CE) n° 607/2009, Règlement (UE) n° 1169/2011</i>	
« Résidus de produits phytosanitaires » <i>Règlement (CE) n° 1107/2009 du 21 octobre 2009 modifié, Code rural, Code de la santé publique, Code de l'environnement</i>	
« Limites maximales de résidus » <i>Règlement (CE) n° 396/2005 du 23 février 2005 modifié,</i>	

Ce guide de bonnes pratiques d'hygiène aide à répondre aux obligations en termes de sécurité du consommateur et peut être utilisé comme base pour l'autocontrôle et pour les contrôles officiels.

b) *Référentiels*

En complément de la réglementation et pour répondre aux exigences de qualité lors du processus d'élaboration et de conditionnement, plusieurs référentiels en matière de management de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires ont été rédigés au cours de ces dernières années.

La majorité d'entre eux sont construits autour d'une méthode internationale définie par le Codex Alimentarius, appelée HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), dont les principes sont décrits ultérieurement.

Citons principalement des référentiels construits à l'initiative de la distribution comme l'IFS (International Food Standard) et le BRC (British Retail Consortium).

Récemment, des normes ont été élaborées par des représentants experts de plusieurs pays, comme la norme ISO 22000, dont la portée internationale facilite les échanges commerciaux.

2. Identification des dangers

Comme toutes les denrées alimentaires, les vins pourraient contenir des agents susceptibles d'avoir des effets préjudiciables à la santé du consommateur. Ces agents peuvent être chimiques, physiques ou d'origine biologique.

« Un danger est un agent biologique, chimique ou physique, présent dans les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux, ou un état de ces denrées alimentaires ou aliments pour animaux, pouvant avoir un effet néfaste sur la santé. » *Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 modifié*

Dans les vins et les eaux-de-vie de vin, les microorganismes pathogènes, n'ont jamais été identifiés comme un danger pour la santé du consommateur. En effet, le développement et la survie de ces microorganismes sont inhibés par les pH bas, la présence d'alcool et de certains composés phénoliques. Les vins et les eaux-de-vie de vin ne peuvent pas transmettre de maladies contagieuses. Néanmoins, certains produits du métabolisme peuvent présenter un danger (toxines produites par des microorganismes par exemple).

Certains agents (sulfites, protéines issues de l'œuf ou du lait...), même présents à l'état de traces, peuvent avoir des conséquences graves pour des consommateurs allergiques ou intolérants, alors que dans les mêmes conditions, ils n'affectent pas généralement la santé des consommateurs. Il convient alors d'informer les consommateurs allergiques de leur présence dans le produit.

Les différents dangers propres à la filière vitivinicole sont identifiés dans ce guide. La méthode employée et les résultats de l'identification des dangers pertinents pour la filière sont détaillés dans la partie « Analyse de dangers et mise en place des mesures de maîtrise (Application des principes de l'HACCP) ».

Pour chaque danger à surveiller, une fiche de synthèse est présentée en annexe V (à partir de la p170). Un tableau récapitulatif des combinaisons de bonnes pratiques et de mesures spécifiques permettant de maîtriser sa présence dans le produit fini est proposé. Les dangers non retenus font l'objet d'une fiche commune présentée en annexe IV (à partir de la p163).

3. Méthode de mise en œuvre dans l'entreprise

Pour les aspects d'organisation, de définition des responsabilités, on peut s'appuyer sur différents outils dont les normes. Les informations données dans ce chapitre sont inspirées de la norme ISO 22000.

3.1 ORGANISATION GENERALE

3.1.1 Responsabilités du chef d'entreprise

a) *Engagement du chef d'entreprise*

Le chef d'entreprise est responsable de la conformité du produit qu'il délivre à la consommation.

La sécurité des denrées alimentaires mises en marché est de la responsabilité des entreprises et donc de leur dirigeant. En conséquence, le dirigeant s'engage à fournir des produits sains et sans risques pour le consommateur, quelle que soit la taille de l'exploitation ou de l'entreprise

Cet engagement se traduit, par la mise en place d'une organisation destinée à assurer la sécurité sanitaire des produits. Celle-ci sera suivie et revue annuellement au minimum.

« Un exploitant du secteur alimentaire est le mieux à même d'élaborer un système sûr de fourniture de denrées alimentaires et de faire en sorte que les denrées alimentaires qu'il fournit sont sûres. Il y a lieu par conséquent que la responsabilité juridique primaire de veiller à la sécurité des denrées alimentaires lui incombe» *Règlement (CE) n° 178/2002 modifié, considérant 30*

« Les exploitants du secteur alimentaire [...] veillent, à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution dans les entreprises placées sous leur contrôle, à ce que les denrées alimentaires [...] répondent aux prescriptions de la législation alimentaire applicables à leurs activités et vérifient le respect de ces prescriptions» *Règlement (CE) n°178/2002 modifié, Article 1*

b) *Politique de sécurité sanitaire des aliments*

Le chef d'entreprise définit la politique en matière de sécurité sanitaire des aliments adaptée à son entreprise.

Elle est communiquée à l'ensemble des salariés et des acteurs de l'entreprise y compris les fournisseurs, prestataires de services, sous-traitants, les réseaux de distribution.

Elle est mise en œuvre, maintenue et si possible améliorée à tous les niveaux de l'entreprise.

L'engagement à respecter les principes de ce guide peut faire partie de la politique du chef d'entreprise, en particulier pour les PME et les structures familiales, (cf. Annexe III: Déclaration de la politique qualité par le chef d'entreprise).

Le respect de la réglementation en matière de sécurité sanitaire des aliments est un minimum à rappeler et à mentionner dans les éléments d'une politique de sécurité sanitaire des aliments. D'autres éléments peuvent être pris en compte en fonction de l'activité de l'entreprise dans la filière vitivinicole. Par exemple si l'activité d'une exploitation viticole se limite à la livraison de raisins, sa politique en matière de sécurité sanitaire des aliments sera différente de celle d'une unité de conditionnement. Une exploitation viticole pourra définir une stratégie de réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires. Une unité de conditionnement choisira, notamment, d'optimiser son système de traçabilité aval afin de garantir l'efficacité du rappel de ses produits en cas d'alerte.

c) *Mise en œuvre de la politique de sécurité sanitaire des aliments*

Cette mise en œuvre nécessite :

- la définition des objectifs pratiques en matière de sécurité sanitaire des aliments ;
- les méthodes à appliquer ;
- les moyens (matériels et humains) nécessaires pour atteindre les objectifs fixés.

A titre d'exemple, si l'un des objectifs de la politique de sécurité sanitaire des aliments est la réduction des sources d'allergènes (produits de collage à base d'œuf, de lait etc.) lors de l'élaboration, ces intrants pourront être substitués progressivement par d'autres, non allergènes, ou par des procédés physiques efficaces d'élimination.

Les modifications induites en matière de traçabilité et d'étiquetage (suppression des mentions) seront répercutées au fur et à mesure que l'on progressera vers l'objectif défini.

✚ Pour plus d'information : ACTIA (2008) Qualité & sécurité des aliments, Guide pratique d'utilisation des référentiels.

Cf. <http://referentiel.actia-asso.eu/site/introduction.php>

d) *Responsabilité et autorité dans l'entreprise*

Le chef d'entreprise a la responsabilité de désigner qui fait quoi.

En fonction de la taille de l'exploitation et des objectifs fixés dans la politique de sécurité sanitaire des aliments une multitude de situations peuvent se présenter.

Quelle que soit la taille de l'entreprise et son organisation, tout le personnel doit rendre compte directement au chef d'entreprise ou aux personnes désignées par lui des problèmes rencontrés en matière de sécurité sanitaire des produits.

Le chef d'entreprise ou les personnes chargées de la sécurité sanitaire des aliments doivent avoir la responsabilité et l'autorité pour :

- diriger et organiser le travail de l'équipe ;
- garantir une formation appropriée des membres de l'équipe ;
- garantir que le système de gestion de la sécurité sanitaire des produits est établi, mis en œuvre et maintenu.

3.1.2 Missions de l'équipe chargée de la sécurité sanitaire des aliments

La sécurité sanitaire des aliments, c'est l'affaire de tous !

Toutes les fonctions de l'entreprise (achat, production, vente...) doivent être représentées par la ou les personnes chargée(s) de la sécurité sanitaire des aliments, avec pour missions :

- la mise en œuvre du plan d'actions en matière de sécurité sanitaire des aliments ;
- le relais des informations avec le personnel ;
- la sensibilisation du personnel à l'importance de leur comportement dans la maîtrise des risques alimentaires ;
- l'identification des situations d'urgence pouvant porter atteinte à la santé des consommateurs.

L'équipe chargée de la sécurité sanitaire des aliments doit être identifiée (Annexe III : Équipe chargée de la sécurité sanitaire des aliments). C'est cette équipe qui est chargée de mettre en place l'HACCP

3.2 TRAÇABILITE DES PRODUITS

Les vins et eaux-de-vie de vin sont des denrées alimentaires. Ils doivent satisfaire à toutes les réglementations les concernant, en particulier la sécurité sanitaire des aliments et la traçabilité.

« 1. La traçabilité des denrées alimentaires, des aliments pour animaux, des animaux producteurs de denrées alimentaires et de toute autre substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux est établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

2. Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale doivent être en mesure d'identifier toute personne leur ayant fourni une denrée alimentaire, un aliment pour animaux, un animal producteur de denrées alimentaires ou toute substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires ou dans des aliments pour animaux. À cet effet, ces exploitants disposent de systèmes et de procédures permettant de mettre l'information en question à la disposition des autorités compétentes, à la demande de celles-ci.

3. Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale disposent de systèmes et de procédures permettant d'identifier les entreprises auxquelles leurs produits ont été fournis. Cette information est mise à la disposition des autorités compétentes à la demande de celles-ci.

4. Les denrées alimentaires et les aliments pour animaux qui sont mis sur le marché dans la Communauté ou susceptibles de l'être sont étiquetés ou identifiés de façon adéquate pour faciliter leur traçabilité, à l'aide des documents ou informations pertinents » *Règlement (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002 modifié, Article 18*

« ...l'exigence prévoyant de conserver les documents doit être souple afin de ne pas entraîner des charges injustifiées pour les très petites entreprises... » *Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 modifié, considérant 15*

La traçabilité existe depuis longtemps dans la filière vitivinicole (registres). Elle consiste à conserver des informations sur le cheminement et l'élaboration des produits.

Le *règlement (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002 modifié* demande au responsable de pouvoir identifier ses fournisseurs et ses clients. Il s'agit d'une obligation de traçabilité externe qui permet de relier entre elles les différentes entreprises dans lesquelles circule le produit. Elle s'applique jusqu'au metteur en marché mais ne nécessite pas l'identification du consommateur final (vente aux particuliers).

La traçabilité concerne les informations sur les opérations appliquées au produit tout au long de son élaboration et les supports sur lesquels sont inscrites ces informations.

Développer un système de traçabilité ne signifie pas nécessairement que les opérateurs doivent avoir un système dédié. C'est le besoin de fournir l'information qui est important, non le format sous lequel elle est conservée. Aussi, il est possible d'utiliser des documents et systèmes déjà présents dans l'entreprise, y compris les documents commerciaux.

La filière vitivinicole est déjà encadrée en termes de documentation. En effet, les diverses réglementations auxquelles elle est soumise imposent certains moyens de traçabilité : étiquetage, registres de cave, de distillation, enregistrement de certaines pratiques et traitements œnologiques, documents spécifiques aux signes de qualité (AOP/AOC, IGP, IG).

...les documents d'accompagnement et les copies prévues doivent être conservés au minimum pendant cinq ans à compter de la fin de l'année civile pendant laquelle ils ont été établis.

Les registres ainsi que la documentation relative aux opérations qui y figurent doivent être conservés au minimum pendant cinq ans après épuisement des comptes qu'ils contiennent. Lorsque, dans un registre, il subsiste un ou plusieurs comptes non épuisés correspondant à des volumes de vin peu importants, ces comptes peuvent faire l'objet d'un report sur un autre registre, la mention de ce report étant apportée sur le registre initial. Dans ce cas, la période de cinq ans visée au premier alinéa commence le jour du report »

Règlement (CE) n° 436/2009 du 26 mai 2009 modifié

Les éléments concernant la vigne avant la récolte ne sont pas obligatoires. En revanche, il est obligatoire de tenir un registre de traitements phytosanitaires (Annexe III Calendrier de traitement/registre phytosanitaire). L'identification du fournisseur n'est pas obligatoire dans le registre phytosanitaire mais il est recommandé de la conserver ainsi que le nom commercial des spécialités employées. Ces préconisations s'appliquent également en cas d'achat sur Internet.

Les vins et les eaux-de-vie de vin n'ont pas de date limite d'utilisation. La durée d'archivage des documents de traçabilité des produits conseillée est de 5 ans à partir de la date d'élaboration ou d'inscription dans les registres de traçabilité. Dans tous les cas, la durée de conservation doit être adaptée pour que les registres de traçabilité puissent être disponibles sur demande sans délai injustifié qui pourrait compromettre une réaction rapide en cas de crise.

- ✚ Standing committee on the food chain and animal health. Guidance on the implementation of articles 11, 12, 14, 17, 18, 19 and 20 of regulation (EC) n° 178/2002 on general food law. 26 January 2010 :
http://ec.europa.eu/food/safety/docs/gfl_req_guidance_rev_8_en.pdf

3.2.1 Le numéro de lot

« Lorsqu'une denrée alimentaire dangereuse fait partie d'un lot ou d'un chargement de denrées alimentaires de la même catégorie ou correspondant à la même description, il est présumé que la totalité des denrées alimentaires de ce lot ou chargement sont également dangereuses, sauf si une évaluation détaillée montre qu'il n'y a pas de preuve que le reste du lot ou du chargement soit dangereux. » *Règlement (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002 modifié, article 14*

« On entend par lot un ensemble d'unités de vente d'une denrée alimentaire qui a été produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances pratiquement identiques. » *Code de la consommation, article R112-5*

« ...L'étiquetage des denrées alimentaires préemballées comporte [...] l'indication du lot de fabrication ;... » *Code de la consommation, article R112-9*

Tout produit alimentaire mis sur le marché doit posséder un numéro de lot. Le choix de la taille du lot et le choix du numéro de lot, ainsi que la localisation de l'inscription reviennent à l'exploitant.

« [L'indication du lot] est « précédée de la lettre « L », sauf dans le cas où elle se distingue clairement des autres indications d'étiquetage » *Directive 2011/91 UE du 13 décembre 2011 modifiée, Code de la consommation article R112-2 et suivants*

L'indication doit être visible, lisible, indélébile.

Tableau 2 : exemple de système de codification du numéro de lot

Année, jour, séquence de la journée	L 05, 111, J
Année, jour, heure	L 05, 111, 16:30
Année, jour, abréviation production (Merlot)	L 5, 111, M
Année, jour	L 6, 086
Année, jour de l'année, n° de domaine	L 6, 150, 512GB
Cuvée, millésime, n°ordre d'essai de la mise, n°centilisation	L 03, 04, 2, 2
Millésime, jour, année de mise	L 04, 146, 06
Type de vin, millésime, n°cuve, n°client	L A, 04, 01, 146
Millésime, n°du type de vin	L 04, 01
Généré de façon aléatoire avec base de données associée (imprimé sur la bouteille ou format particulier pour se distinguer des autres mentions)	35141667

Les informations à enregistrer pour respecter l'article 18 sont décrites dans le tableau 3.

Tableau 3 : informations de traçabilité

	Identification du fournisseur	Entreprises livrées
Obligatoire	Nom, adresse du ou des fournisseurs	Nom et adresse du ou des client(s)
	Nature des produits fournis par ce(s) dernier(s)	Nature des produits livrés
	Date de transaction/livraison	Date de transaction/livraison
Recommandé	Numéros de lots	Numéros de lots
	Données sur les volumes ou les quantités	Données sur les volumes ou les quantités
	Description des produits	Description des produits
	Conformité de l'étiquetage	Conformité de l'étiquetage

« Mettre en place un système de traçabilité se signifie pas nécessairement que les exploitants du secteur alimentaire doivent avoir un système spécifiquement dédié. C'est la nécessité de fournir l'information qui importe et non le format dans lequel elle est conservée. Les enregistrements de traçabilité devraient être suffisamment organisés pour pouvoir être disponibles sur demande sans engendrer de retard dans le cas où un retrait ou un rappel seraient nécessaires. Un système de traçabilité est bon lorsqu'il délivre rapidement une information précise. » Document d'orientation concernant l'application des articles 11, 12, 14, 17, 18, 19 et 20 du règlement (CE) n° 178/2002 sur la législation alimentaire.

3.2.2 Traçabilité interne

Une grande partie des informations est disponible dans l'entreprise. Les registres rendus obligatoires par d'autres réglementations (*Règlement (CE) n° 436/2009 du 26 mai 2009...*) comportent les éléments d'identification des fournisseurs et des clients. Des dispositions particulières d'enregistrement doivent être prises sur l'utilisation des produits et traitements œnologiques qui ne sont pas réglementés (fournisseur, date d'utilisation, numéro de lot, date limite d'utilisation).

La mise en place d'un système de traçabilité nécessite de faire un bilan sur les documents présents (obligatoires ou non) et de déterminer quels sont les éléments que l'on souhaite ajouter, modifier, ou supprimer.

« L'expérience a montré que le fonctionnement du marché intérieur peut être compromis lorsqu'il est impossible de retracer le cheminement de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux. Par conséquent, il est nécessaire de mettre sur pied, dans les entreprises du secteur alimentaire [...], un système complet de traçabilité des denrées alimentaires [...] permettant de procéder à des retraits ciblés et précis ou d'informer les consommateurs ou les inspecteurs officiels et, partant, d'éviter l'éventualité d'inutiles perturbations plus importantes en cas de problèmes de sécurité des denrées alimentaires. » *Règlement (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002 modifié, considérant 28*

« Un système de traçabilité interne sera profitable pour l'exploitant, car il permettra, le cas échéant, de procéder à des retraits plus ciblés et plus précis. Les exploitants du secteur alimentaire réaliseraient des économies en termes de durée d'un retrait et de perturbations inutiles évitées.

Le règlement n'oblige pas les exploitants à établir un lien («traçabilité interne») entre produits entrants et produits sortants. Il ne leur impose pas non plus l'obligation de conserver des registres indiquant comment les lots sont subdivisés et combinés à l'intérieur de l'entreprise pour donner naissance à tel ou tel produit ou à de nouveaux lots.

En résumé, les exploitants du secteur alimentaire sont encouragés à élaborer des systèmes de traçabilité interne conçus en fonction de la nature de leurs activités (transformation alimentaire, stockage, distribution, etc.). Quant à savoir jusqu'où doit aller la traçabilité interne, cela relève d'une décision qui appartient à l'exploitant du secteur alimentaire, décision à prendre en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise concernée» SANCO (2005) *Orientations du CPCASA, 20 décembre 2004*

3.2.3 Procédure de retrait

« Si un exploitant du secteur alimentaire considère ou a des raisons de penser qu'une denrée alimentaire qu'il a importée, produite, transformée, fabriquée ou distribuée ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires, il engage immédiatement les procédures de retrait du marché de la denrée alimentaire en question, lorsque celle-ci ne se trouve plus sous le contrôle direct de ce premier exploitant du secteur alimentaire, et en informe les autorités compétentes.

Lorsque le produit peut avoir atteint le consommateur, l'exploitant informe les consommateurs de façon effective et précise des raisons du retrait et, au besoin, rappelle les produits déjà fournis aux consommateurs lorsque les autres mesures sont insuffisantes pour atteindre un niveau élevé de protection de la santé.» *Règlement (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002 modifié, article 19*

La réglementation exige de disposer d'une procédure de retrait en cas de problème et de réaliser des retraits « ciblés et précis » afin qu'en cas d'incident, seul les produits concernés soient retirés du marché.

Le responsable aura donc intérêt à adapter la taille des lots pour éviter un retrait de l'intégralité de sa production et les pertes qui en découlent. Ceci peut être mis en œuvre en choisissant de façon judicieuse le mode de numérotation des lots et en assurant un suivi des opérations d'élaboration.

Les recommandations à suivre en termes de retrait et de rappel sont détaillées dans le guide de la DGCCRF, intitulé « *Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration lorsqu'un produit ou un lot de produits est identifié* » disponible sur le site :

http://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/dgccrf/securete/alertes/documents/guide_gestion_alerte020709.pdf

3.2.4 Quel support ?

En matière d'hygiène et de sécurité, un enregistrement peut être réalisé sur un document papier (cahier, registre) ou informatique (ordinateur...).

Plusieurs paramètres peuvent entrer en compte dans le choix du passage du support papier au support informatique :

- simplification ou non de la gestion documentaire dans l'exploitation concernée ;
- connaissance de l'exploitant concernant les supports informatiques (formation) ;
- coût des supports utilisés ;
- réduction du temps passé à la gestion documentaire ;
- possibilité de valorisation de l'information à d'autres fins (gestion de stock, comptabilité...).

Dans tous les cas, il est impératif de prévoir un système de sauvegarde permettant de disposer d'une copie des documents informatisés en cas de dysfonctionnement.

Enfin, l'organisation du rangement et l'archivage doivent permettre de retrouver facilement les informations en cas de contrôle.

- ✚ Pour plus d'information : ACTA-ACTIA (2007) Traçabilité, guide pratique pour l'agriculture et l'industrie alimentaire.

L'annexe III p 133 propose à titre d'exemple des trames de documents d'enregistrement déjà utilisées dans la filière pour la traçabilité des produits (réception de la vendange, suivi livraison vrac, suivi de vinification, traçabilité des transferts de vin, traçabilité des opérations œnologiques, suivi de mise). Par ailleurs, il est recommandé de s'adresser aux interprofessions et chambres d'agriculture qui développent des modèles régionaux adaptés spécifiquement aux productions.

La traçabilité permet de limiter plusieurs risques chimiques tels que résidus de produits phytopharmaceutiques, substances issues de matériaux au contact, résidus de détergents et biocides, sulfites, dérivés cyanés.