

## « Hygiène » : de nouvelles obligations depuis le 01/01/2006

### Définition :

« **Hygiène** » (sous-entendu des denrées alimentaires) : mesures et conditions nécessaires pour maîtriser les dangers et garantir le caractère propre à la consommation humaine d'une denrée alimentaire.

Autrement dit, l'hygiène dont nous parlons ici n'implique pas seulement de nettoyer sa cave et son matériel en contact avec le raisin ou le vin, mais également de prendre les précautions nécessaires pour éviter tout danger pour le consommateur. Voici quelques exemples :

Risque	Précaution
Ajout de SO <sub>2</sub> , dépassement des doses limites	Enregistrer chaque ajout réalisé, surtout quand on est plusieurs à travailler en cave
Risque de résidu de soude après détartrage	Vérification du rinçage en contrôlant le pH de l'eau de rinçage avec papier pH ou indicateur coloré
Corps étranger dans la bouteille (insecte, bris de verre...)	Rinceuse et/ou consignes strictes de vérification lors de la dépalettisation ; en cas de casse sur la chaîne élimination d'un certain nombre de bouteilles entourant la bouteille cassée et consignes de nettoyage de la chaîne de mise.

### Quelques rappels sur la réglementation :

#### **Directive européenne 93/43 du 14 juin 1993 :**

Cette directive « hygiène » est applicable à tous les aliments dont le vin. Elle impose l'objectif de commercialiser un vin sain et implique que « la salubrité est sous la responsabilité directe de l'entreprise qui doit faire la preuve de sa maîtrise ».

#### **Arrêté français du 28 mai 1997 (J.O. 1<sup>er</sup> juin 1997) :**

Cet arrêté traduit en droit français la Directive européenne 93/43. Il demande notamment de réaliser la méthode dite HACCP pour maîtriser la salubrité (du vin) et le prouver (la preuve passe souvent par des enregistrements). Cette méthode s'applique à la cave, c'est-à-dire du raisin vendangé à la commercialisation du vin.

Cette méthode dite HACCP permet d'identifier les étapes de l'élaboration du vin qui sont critiques et peuvent présenter des risques pour le consommateur. Il s'agit de les identifier clairement et de définir les précautions de manipulation pour que ces problèmes ne se produisent pas. Ces consignes sont écrites dans ce qu'on appelle un manuel HACCP, qui constitue la preuve de « la maîtrise de la salubrité du vin ».

#### **Règlement (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004**

Fin avril 2004, l'Union Européenne adopte le « paquet hygiène ». Composé de cinq textes législatifs, cet ensemble réglementaire vise à refondre et à harmoniser les nombreuses réglementations européennes existantes en matière d'hygiène alimentaire.

Le règlement 852/2004 -dit règlement «hygiène»- est l'un des textes de cet ensemble. Il remplace la Directive européenne 93/43 (qui est abrogée) en reprenant tous ses principes et en élargissant son champ d'application à la production primaire c'est-à-dire au raisin.

***Ainsi, ce règlement (CE) demande un suivi de l'utilisation des produits phytosanitaires et fertilisants par la tenue d'un registre. Ceci est applicable depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2006.***

(NB : contrairement à une Directive, un règlement européen est directement applicable).