

## Validation officielle du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène filière vins

Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène de la filière vins a été validé par la DGCCRF, la DGAL et la DGS. Cette nouvelle version répond à l'évolution des pratiques et de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire tout en prenant en compte les spécificités de la filière. Il s'applique aux vins et eaux-de-vie de vin. Par la publication et la diffusion de ce nouveau guide, la filière vin entend montrer son engagement volontaire pour la maîtrise des enjeux liés à la qualité des produits et à la sécurité alimentaire. L'ensemble des pratiques de la filière a été analysé et expertisé pour garantir la meilleure maîtrise et un niveau de sécurité optimal pour le consommateur.

### Pourquoi un Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène ?

Les réglementations nationale et communautaire fixent des obligations pour assurer la sécurité des consommateurs et la traçabilité des denrées alimentaires. En particulier, le viticulteur et l'élaborateur sont responsables de la qualité sanitaire des denrées alimentaires qu'ils mettent sur le marché. Les obligations qui concernent plus particulièrement le « paquet hygiène » sont définies en termes de résultats, les moyens à mettre en œuvre étant laissés aux choix des exploitants. La

même réglementation prévoit la réalisation de guides de bonnes pratiques d'hygiène à l'échelle nationale et communautaire pour préciser des exemples de moyens par filière.

Le document a été conçu pour aider tous les exploitants de la filière vitivinicole française dans la mise en place des bonnes pratiques d'hygiène et de l'HACCP. Il s'agit d'un document de référence qui peut être utilisé comme **justificatif lors des contrôles officiels** si l'exploitant suit les principes décrits.

### Le GBPH, un guide d'application volontaire

Le guide permet à chaque entreprise d'évaluer les risques qui lui sont propres et de définir les moyens de maîtrise à mettre en œuvre dans le cadre de sa politique de sécurité alimentaire.

Les mesures décrites, hormis les exigences réglementaires, ne sont pas des obligations.

L'exploitant peut se les approprier pour les adapter au mieux à sa structure et à son procédé d'élaboration. D'autres mesures peuvent également être mises en place sachant que la justification de leur efficacité relève de la responsabilité de l'exploitant.

### Le GBPH, un outil commun adapté à toutes les tailles d'entreprise

Le guide est un document de référence qui dispense ses utilisateurs des recherches bibliographiques et réglementaires nécessaires à l'évaluation des risques dans la filière. Le guide contient une centaine de références réglementaires applicables à la filière vin en matière d'hygiène et de sécurité du consommateur.

Il a été spécialement conçu pour s'adapter à toutes les tailles et structures d'entreprise et prévoit la souplesse nécessaire pour tous les modes d'élaboration. Il permet aux professionnels de mutualiser les premières étapes de la démarche HACCP en développant des éléments de maîtrise concrets, adaptés à toutes les tailles d'entreprise. Il peut égale-

ment être employé par les organisations professionnelles mais aussi par les administrations, les organismes de contrôle et de certi-

fication. C'est un outil commun à tous les acteurs de la filière et une interface avec l'administration.

## Le GBPH, une véritable boîte à outils.

A la demande de ses utilisateurs, le GBPH est organisé en boîte à outils et permet à chacun de retrouver les références et informations nécessaires. Le GBPH s'articule en trois parties :

- **Les bonnes pratiques d'hygiène** que toute entreprise doit respecter et qui permettent d'assurer un niveau minimal d'hygiène et de sécurité. Elles portent sur toutes les étapes de production, de la parcelle de vigne jusqu'à la mise en bouteille. Elles concernent tous les éléments susceptibles d'impacter la qualité sanitaire des vins et eaux-de-vie de vin : les locaux, les matières premières et les produits œnologiques, les matériaux au contact, les matériels et équipements, les procédures de nettoyage et de désinfection, la formation du personnel.
- **La mise en œuvre de la démarche**

**HACCP** qui comporte l'évaluation de 22 risques potentiels pour la filière : résidus de produits phytosanitaires, matériaux au contact, allergènes, sulfites, bris de verre... Pour chaque élément analysé, des experts de la filière ont attribué un niveau de risque qui prend en compte à la fois gravité des effets sur la santé et la fréquence d'apparition du danger dans le vin fini. Cette analyse a fait l'objet d'une expertise de l'ANSES et a été validée par la DGS, la DGAL et la DGCCRF.

- **De très nombreuses annexes** proposent des exemples de documents d'enregistrement (26 fiches) permettant d'assurer la traçabilité au cours des étapes de production. On y trouve également des exemples d'application des mesures de maîtrise ainsi que la liste complète des références bibliographiques et réglementaires.

## Les principales réglementations prises en compte

La réglementation générale concernant la sécurité alimentaire a été passée en revue ainsi que la réglementation spécifique aux

produits vitivinicoles afin d'adapter les recommandations en tenant compte des contraintes préexistantes.

### Réglementation horizontale orientée vers la protection du consommateur

**"Food Law" : Cadre général : Denrées non dangereuses, traçabilité, HACCP.** Règlement (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002 modifié

**Prescriptions relative à la sécurité des denrées alimentaires**

**"Règles d'hygiène pour toutes denrées alimentaires"**

Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 modifié

**"Matériaux au contact"**

Règlement (CE) n° 1935/2004 du 27 octobre 2004 modifié

**"Contaminants"**

Règlement (CE) n° 1881/2006 du 19 décembre 2006 modifié

**"Allergènes"**

Directive 2000/13/CE du 20 mars 2000 modifiée, code de la consommation

**"Phytosanitaires"**

Règlement (CE) n° 1107/2009 du 21 octobre 2009 modifié. Code rural, Code de la santé publique, Code de l'environnement

### Réglementation verticale spécifique aux produits vitivinicoles

**"Organisation commune du marché vitivinicole, intégrée dans l'OCM unique"**

Règlement (CE) n° 1234/2007 du 22 octobre 2007 modifié

Règlement (CE) n° 110/2008 du 18 janvier 2008 modifié

**Et ses divers règlements d'application :**

**"Produits de traitements : Principe de la Liste positive"**

Règlement (CE) n° 606/2009 du 10 juillet 2009 modifié

**"Présentation et étiquetage"**

Règlement (CE) n° 607/2009 du 14 juillet 2009 modifié

**"Registres viti-vinicoles"**

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



## Comment se procurer le document ?

Dès sa publication, le guide sera disponible en ligne aux éditions des journaux officiels.

Il pourra également être téléchargé sur le site de l'IFV, <http://www.vignevin.com/>, où

il sera assorti d'un sommaire interactif pour permettre de naviguer plus facilement à travers les quelques 200 pages qu'il contient.

## Perspectives

A la demande des professionnels, le document devrait être mis à jour de façon régulière sur les plans réglementaires, de l'évaluation des niveaux de risque et des mesures de maîtrise recommandées.

A l'occasion de ces travaux engagés dès 2006, un réseau national sur la sécurité alimentaire constitué des principaux participants a vu le jour. Lors de l'évaluation des risques, certains composés émergents ont

été repérés. Des études complémentaires sont en cours et donneront lieu à des compléments d'information dans le cadre de mises à jour. De façon générale, en fonction de l'évolution des connaissances dans les années à venir, il est prévu d'ajuster les préconisations concernant les sujets encore inconnus ou les thèmes émergents pour lesquels les données manquent et qui ne peuvent pas encore être classés.

### Contact

Institut Français de la Vigne et du Vin  
Aurélien CAMPOUNOVO  
[aurelie.camponovo@vignevin.com](mailto:aurelie.camponovo@vignevin.com)