

Aan de belanghebbenden

Circulaire nr: 10020/HB

Den Haag, 30 juni 2003

**Betreft: Nieuwe hygiëncode wijn**

Geachte heer/ mevrouw,

De Hygiëncode voor de wijnsector is geactualiseerd. Na 6 jaar praktijkervaring, nieuwe inzichten inzake hygiëne en aanpassingen van diverse wettelijke normen, werd het tijd voor vernieuwing.

Met de hygiëncode wordt de ondernemingen in de wijnsector een overzichtelijke en gebruiksvriendelijke handleiding geboden voor het opstellen van een voedselveiligheidsplan.

Op grond van de Warenwetregeling Hygiëne van levensmiddelen (WHL) moeten alle ondernemingen die zich bezighouden met het bereiden, bewerken en verhandelen van wijn en vruchtenwijn een voedselveiligheidsplan opstellen en de daarbij behorende werkzaamheden uitvoeren.

De in deze hygiëncode omschreven procedures zijn aldus een uitwerking van de voorschriften in de WHL. Wanneer overeenkomstig de in de hygiëncode omschreven procedures wordt gehandeld, wordt tevens aan de wettelijke voorschriften voldaan. Wanneer niet aan de wettelijke voorschriften wordt voldaan, dan is sprake van een overtreding waartegen door de Keuringsdienst van Waren strafrechtelijk en/of bestuursrechtelijk kan worden opgetreden. Vanaf 1 september 2003 zal de Keuringsdienst van Waren controles gaan uitvoeren.

De nieuwe hygiëncode verschilt aanzienlijk van de oude hygiëncode. De herziene versie is op vrijwel alle onderdelen uitgebreider en concreter dan de oude code. In bijlage I van deze circulaire is een overzicht gegeven van een aantal in het oog springende wijzigingen. Eén van de veranderingen betreft het verplicht meten van residuen van gewasbeschermingsmiddelen in wijn (Bijlage 3.3). Ondernemingen die wijn op de markt brengen zijn op grond van de Bestrijdingsmiddelenwet verplicht toe te zien op naleving van de wettelijke residunormen. Met de Keuringsdienst van Waren is overeengekomen dat het Productschap Wijn deze residumonitoring jaarlijks voor de gehele sector zal uitvoeren. De monitoring voor 2003 is inmiddels uitgevoerd. Tevens is onderzoek gedaan naar het gehalte aan Ochratoxine A in wijn. Beide onderzoeken hebben bevredigende resultaten opgeleverd. In bijlage II bij deze circulaire leest u hier meer over. Deze bijlage dient u overigens bij een eventuele controle door de Keuringsdienst van Waren te kunnen tonen.

Iedere wijnhandelaar is verplicht de in de code opgenomen voorschriften te implementeren en toe te passen, tenzij wordt gekozen voor het opstellen en toepassen van een eigen HACCP-plan. Met de toepassing van de hygiëncode voor de wijnsector wordt voldaan aan de HACCP-verplichting.

De hygiëncode kunt u downloaden op [www.wijninfo.nl](http://www.wijninfo.nl). Voor een versie in boekvorm kunt u contact opnemen met het Productschap Wijn op onderstaand adres.

Met vriendelijke groet,

W.F. de Graaf  
Secretaris

## **Bijlage I**

### **Enige verschillen tussen de oude en nieuwe hygiëncode**

#### **1) Reikwijdte van de code**

De nieuwe code geldt alleen voor de wijnsector, terwijl de oude code ook voor de gedistilleerdsector was geschreven.

In hoofdstuk 3 van de nieuwe code is een zevenstappenplan opgenomen waarin concreet wordt aangegeven wat van de ondernemer wordt verwacht bij het correct toepassen van de hygiëncode. De oude code beschreef dit slechts in algemene termen.

#### **2) Leidraad risico- en gevarenanalyse (nieuw)**

In de nieuwe code wordt onderscheid gemaakt tussen een kritisch beheerspunt en een algemeen beheerspunt. U kunt de betekenis van deze begrippen vinden in de definitielijst in hoofdstuk 2. Aan de hand van de Leidraad risico- en gevarenanalyse (bijlage 1 van de nieuwe code) moeten risico's die niet beschreven zijn in de hygiëncode worden ingeschat en moet worden bepaald of sprake is van een kritisch beheerspunt of een algemeen beheerspunt. Nadat dit is vastgesteld kan de beheersmaatregel worden vastgesteld. Dit proces moet beschreven worden in het voedselveiligheidsplan.

#### **3) Reinigingsschema (nieuw)**

Als gevolg van de ontwikkelingen op het gebied van reiniging en desinfectie, zijn ook de eisen daaromtrent veranderd. Indien tijdens het reinigingsproces gebruik wordt gemaakt van sterke zure of basische oplossingen is het controleren of deze stoffen niet langer aanwezig zijn in het spoelwater een kritisch beheerspunt. Ook andere veel voorkomende schoonmaakstappen zijn aangegeven in het voorbeeld-reinigingsschema in bijlage 4. Met behulp van dit schema kan de verantwoordelijke persoon in één oogopslag zien of een schoonmaakstap reeds gedaan is en door wie dit is gecontroleerd.

#### **4) Processchema's en corrigerende acties (nieuw)**

In de nieuwe code zijn schema's opgenomen die betrekking hebben op het gehele proces van transport, ontvangst, verwerking en opslag van (bulk)wijn, gearomatiseerde wijn en vruchtenwijn. Tevens is per processtap aangegeven aan welke norm moet worden voldaan, alsmede de frequentie en de wijze van controle op het handhaven van de deze norm.

Indien afwijkingen worden geconstateerd zal afhankelijk van de ernst daarvan een corrigerende actie moeten worden uitgevoerd. Dit is de handeling die moet worden uitgevoerd indien blijkt dat een kritiek beheerspunt niet afdoende wordt beheerd.

#### **5) Registratieverplichtingen (nieuw)**

Uitgevoerde corrigerende acties moeten altijd worden vastgelegd.

Met een correct bijgehouden registratie moet het mogelijk zijn een recall-procedure (terughaal procedure) uit te voeren. Doel van een recall (m.b.t. het bedrijfsspecifieke voedselveiligheidsplan) is het terughalen van producten die niet aan de gestelde hygiëne-eisen voldoen. In het kader van andere wettelijke regelingen zullen veel ondernemingen reeds aan de registratie-eisen voldoen.

#### **6) Ontvangst van goederen (nieuw)**

Indien u als ondernemer besluit om van een andere leverancier producten te gaan afnemen, moet de 'ontvangstcontrole' worden aangepast. Alle geleverde producten moeten nu geanalyseerd zijn of worden.

Eisen waaraan de ontvangen producten moeten voldoen (microbiologische, fysische en chemische richtwaarden) staan uitgebreid beschreven in bijlage 3.

#### **7) Monitoring pesticiden residuen (nieuw)**

Bedrijven moeten er op toezien dat de wijn die zij op de markt brengen in ieder geval niet méér residuen van gewasbeschermingsmiddelen bevatten dan wettelijk is toegestaan. Het Productschap Wijn laat jaarlijks sectorbreed een monitoringsonderzoek uitvoeren naar de mogelijke aanwezigheid van gewasbeschermingsresiduen. Mocht uit de onderzoeksresultaten blijken dat bepaalde wijnen uit bepaalde gebieden een verhoogde verontreiniging hebben, zal dit direct aan de betrokkenen worden gemeld en kunnen passende maatregelen genomen worden.

**Checklist (nieuw)**

Een volledig sluitende checklist is slechts op te stellen per bedrijf vanwege de vaak specifieke handelingen die in een bedrijf worden uitgevoerd. Met de “gouden hygiëneregels voor de wijnsector” (zie bijgevoegde kaart), gecombineerd met de toepasselijke tabellen kan de verantwoordelijke persoon in grote lijnen controleren of wordt voldaan aan de eisen in de hygiëncode.

## Bijlage II

### Monitoring pesticidenresiduen en ochratoxine A in wijn: resultaten 2003

#### Inleiding

In principe bestaat er een kans dat wijn een te hoog gehalte aan residuen van bestrijdingsmiddelen bevat. Bedrijven die wijn verhandelen moeten toezien op de wettelijke residunormen in de bestrijdingsmiddelenwet.

Uit resultaten van residu-analyses van de afgelopen jaren, o.a. uit onderzoek van de Keuringsdienst van Waren en de Food and Drug Administration (FDA), kan geconcludeerd worden dat het op dit moment niet nodig is om bijzonder veel aandacht te geven aan het onderzoeken van residuen in wijn, er zijn nl. geen overschrijdingen van de residunorm gevonden. Toch is het goed om op beperkte schaal jaarlijks een sectorale monitoring uit te voeren en ontwikkelingen op gebied van residuen in wijn na te gaan.

In de "Hygiëncode voor de wijnsector 2003" staat dat het Productschap Wijn de jaarlijkse residu-monitoring zal uitvoeren en literatuur op dit terrein zal bestuderen. Mocht uit literatuur of uit gevonden residu-analyses blijken dat wettelijke normen overschreden worden, zal het Productschap Wijn de betrokken wijnhandelaren informeren opdat zij maatregelen kunnen treffen.

Waarschijnlijk wordt eind 2003 door de EU een maximale limiet voor ochratoxine A (OTA) in wijn vastgesteld van 2 µg/kg. Alvast vooruitlopend op vaststelling van deze norm heeft het Productschap Wijn 25 monsters op OTA laten onderzoeken.

#### Resultaten residu en OTA monitoring 2003

##### *Bestrijdingsmiddelenresiduen*

In 2003 zijn 20 wijnmonsters onderzocht op residuen van organochloor-, organofosfor-, en organostikstofbestrijdingsmiddelen. Vijf monsters zijn onderzocht op aanwezigheid van dithiocarbamaten en N-methylcarbamaten.

Bij het samenstellen van het analysepakket is rekening gehouden met tot nu toe gevonden gewasbeschermingsmiddelen in wijn en in druiven. Dit laatste is ook meegenomen omdat er relatief veel overschrijdingen van residuen in druiven worden gevonden en mogelijk heeft dat een relatie met eventuele residuen in wijn.

De monsters zijn verdeeld op basis van de wijninvoer in Nederland (Bron: CBS gegevens tot en met 31 december 2001) en wijn uit landen waar weinig onderzoeksgegevens bekend zijn van residuen in wijn.

De analyses zijn uitgevoerd door een laboratorium dat werkt volgens de richtlijn van ISO 17025 en dat door Sterlab is erkend.

In 13 van de onderzochte monsters zijn geen aantoonbare hoeveelheden bestrijdingsmiddelenresiduen aangetroffen. In 12 monsters zijn één of meerdere bestrijdingsmiddelenresiduen aangetoond. Het betreft de middelen iprodion, procymidon, metalaxyl, vinchlozolin, diethofencarb en benalaxyl.

Het gehalte aan de aangetroffen middelen is in alle gevallen veel kleiner dan de in de Residubeschikking van de Bestrijdingsmiddelenwet genoemde toegelaten maximum hoeveelheid residu (MRL) voor druiven.

##### *OTA*

In 21 van de 25 op OTA onderzochte monsters is geen aantoonbare hoeveelheid aangetroffen. In 4 monsters is OTA aangetroffen. Het gehalte aan de aangetroffen hoeveelheden is in alle gevallen lager dan de voorgestelde EU norm van 2 µg/kg.

#### Conclusie

Op basis van de gevonden resultaten is er geen reden om op dit moment verdere actie te ondernemen.