



PRODUCTSCHAP WIJN

Aan de belanghebbenden

Circulaire nr: 11.090

Den Haag, 29 juni 2011

Betreft: **Nieuwe hygiëncode wijn**

Geachte heer/ mevrouw,

De Hygiëncode voor de wijnsector is geactualiseerd. Nieuwe inzichten inzake hygiëne en aanpassingen van diverse wettelijke normen, hebben het noodzakelijk gemaakt de hygiëncode te vernieuwen. 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 nieuwe Voedsel en Waren Autoriteit (nVWA) strafrechtelijk en/of bestuursrechtelijk kan worden opgetreden.

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 toenmalige Keuringsdienst van Waren is overeengekomen dat het Productschap Wijn (PW) deze residu-monitoring jaarlijks voor de gehele sector zal uitvoeren. Tevens wordt in dit kader onderzoek gedaan naar het gehalte aan Ochratoxine A in wijn. De uitslagen van de meest recente onderzoeken dient de wijnhandelaar te kunnen tonen aan de controleur. Om dit te kunnen doen is het noodzakelijk om het resultaat van het onderzoek te downloaden van de website van het PW en uit te draaien, de uitslag dient bij de hygiëncode bewaard te worden.

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. Na inloggen via tabblad importeren/producen naar +voedselveiligheid ,-hygiëncode versie juni 2011.

Met vriendelijke groet,
J.N. Burghoorn
Secretaris