

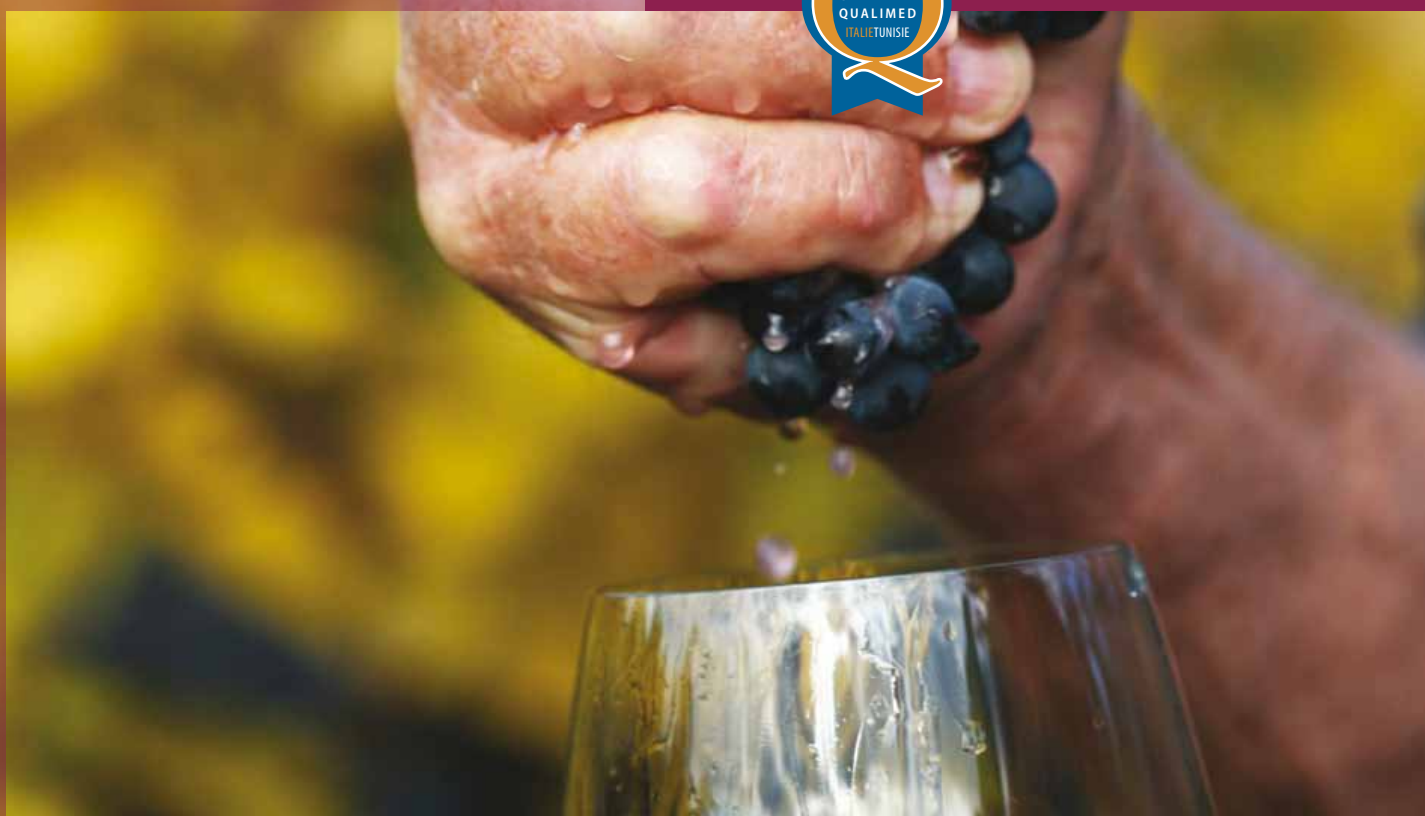
JUS DE RAISIN



CAHIER des CHARGES du JUS DE RAISIN PUR

LABEL **QUALIMED**
ITALIETUNISIE 2007-2013

www.progettoqualimed.eu





QUALIMED

Projet cofinancé par l'Union Européenne avec le Programme Opérationnel ENPI CBC Italie-Tunisie 2007-2013



LE PROJET QUALIMED ET SES ACTIVITÉS

Dans le cadre du programme de coopération transfrontalière Italie-Tunisie 2007-2013, le projet QUALIMED s'est penché sur les débouchés existant pour certains produits du terroir qui représentent le caractère spécifique et les besoins émanant des zones concernées.

Cette activité a été menée dans le but de renforcer la filière de distribution et de commercialisation des produits agricoles et alimentaires existant en Sicile et en Tunisie, et dans la perspective de repérer de nouveaux débouchés pour les denrées alimentaires produites dans les secteurs intégrés de l'Italie et de la Tunisie qui affichent le label de qualité " QUALIMED ".

Le Comité de Pilotage du projet a identifié et sélectionné 5 produits représentatifs des deux rives de la Méditerranée pouvant à l'avenir faire l'objet d'échanges commerciales. Les experts impliqués ont ainsi rédigé les cahiers de charge établissant les normes réglementaires relatives à la production et à la commercialisation de ces produits.

Afin de déterminer la faisabilité opérationnelle des procédures identifiées un certain nombre d'entreprises pilotes, établies à la fois en Sicile et en Tunisie, a été sélectionné. La participation de ces entreprises a permis à un organisme de certification internationale, Certiquality s.r.l, de mener à bien toutes les inspections nécessaires et de pouvoir ainsi certifier les analyses sensorielles, physiques, chimiques et microbiologiques effectuées.

Afin d'améliorer les connaissances entrepreneuriales réciproques, les entreprises pilotes ont, de plus, participé à un stage de courte durée visant à une meilleure connaissance de la concurrence existant en Italie et en Tunisie, pour pouvoir ainsi être en mesure de renforcer leurs capacités de développement.

LE PARTENARIAT

Des associations des industries tunisiennes et de Trapani (Confindustria et GICA) ont pris part au partenariat du projet QUALIMED afin de mieux cerner les besoins existants en matière d'échanges économiques et commerciaux entre les deux rives concernées. D'autres partners aussi ont été associés notamment la province régionale de Trapani qui a assuré la participation des institutions représentant l'ensemble du territoire de Trapani, les consortiums de la pêche, du vin et de l'huile qui ont contribué à bien représenter les entreprises locales grâce à leur parfaite connaissance de la situation locale ainsi que de ses besoins. L'UTAP est l'organisme qui a représenté de façon qualitative les secteurs agricoles et de la pêche alors que le CTAA et l'IRTV ont contribué à représenter la composante technique et scientifique.

Grâce à ce foisonnement d'expertise, le partenariat a été en mesure de contribuer au succès du projet en fournissant les capacités, les ressources et le professionnalisme des ressources humaines impliquées.

CHEF DE FILE

Confindustria Trapani

Confindustria est l'organisation principale qui représente les industries manufacturières et les sociétés de services en Italie. Sa fonction est celle de représenter les besoins et les propositions du système économique italien auprès des principales institutions politiques et administratives.

Confindustria existe à Trapani depuis plus de 50 ans et elle représente le système industriel du territoire grâce à sa participation active au développement du territoire et à sa transformation au fil de la période qui va de l'après-guerre à nos jours. Dans le cadre organisationnel de Confindustria, l'Association territoriale locale de Trapani a œuvré pour la mise en place d'un dialogue ininterrompu avec les entreprises afin de favoriser la croissance économique au moyen d'infrastructures et de services réels fournis aux entreprises.

PARTENAIRE

Province Régionale de Trapani

La province Régionale de Trapani est la province la plus occidentale de l'île, couvrant une superficie de 2.459 kilomètres carrés. Toujours à l'écoute des besoins du territoire, elle participe activement à plusieurs projets afin d'encourager le développement du territoire ainsi que des entreprises locales.

Consortium Sicilien pour la Valorisation du Pêché – District Productif de la Pêche (CO.S.VA.P.)

Le District Productif de la Pêche de Mazara del Vallo regroupe environ 150 entreprises de la filière halieutique: chantiers navals, armateurs, entreprises de transformation et de conservation des produits de la pêche, sociétés de services. En outre, 46 institutions sont membres du District, y compris des laboratoires de recherches, des associations de producteurs, la Commune de Mazara del Vallo, la Province de Trapani, l'IAMC-CNR (l'Institut pour l'Environnement Marin et Côtier – le Centre National de Recherche), les Universités de Palerme et de Trapani, le Parc Scientifique et Technologique, l'Institut Zooprophyllactique.

L'objectif du District est d'encourager les stratégies de croissance au niveau local et régional au biais de la mise en œuvre de programmes et d'initiatives d'internationalisation, d'innovation et d'intégration, en soutenant la création de filières productives et commerciales dans les pays riverains.

Le consortium vise aussi à l'harmonisation des systèmes de pêche afin de mettre en valeur de façon synergique et durable les activités de la mer tout en respectant les contextes sociaux, économiques et environnementaux y relatifs.

Consortium du district du vin de la Sicile Occidentale

L'œnologie en Sicile est un art qui a des origines très anciennes. Avec 128.000 hectares de terrains plantés de vignes la Sicile est la région italienne affichant le patrimoine viticole le plus important et dans laquelle est concentrée la plus grande production de vin en volume, dépassant de 10% environ la moyenne nationale. Le secteur vitivinicole est l'un des plus importants de l'économie régionale et il témoigne l'identité très marquée du terroir. C'est bien dans ce cadre qu'a été créé le Consortium Vitivinicole de la Sicile Occidentale, regroupant les provinces de Trapani et de Palerme.

Fondé en 2006 à la suite de la signature d'un protocole d'entente entre de nombreux acteurs sociaux et économiques, il regroupe aujourd'hui environ 170 entités économiques.

L'objectif poursuivi au moyen de la création du District est celui de mettre en œuvre une stratégie de longue haleine pour relancer tous azimuts le secteur vitivinicole sicilien.

Consortium filière oléicole

Aujourd'hui le consortium se compose de 75 membres dont 56 sont impliqués dans la production des olives de table et de l'huile, 18 sont des transformateurs et une société de services.

Le Consortium vise à sauvegarder les produits oléicoles suivants :

- l'huile d'olive extra-vierge DOP « VALLE DEL BELICE »
- les Olives de table DOP « NOCELLARA DEL BELICE ».

Les territoires concernés sont les Communes de la Vallée du Belice, notamment: Castelvetro, Campobello di Mazara, Partanna, Poggioreale, Salaparuta et Santa Ninfa.

Les objectifs que le Consortium vise à atteindre sont les suivants:

- gestion de l'image commune des membres du consortium au moyen de l'organisation et de la gestion de campagnes promotionnelles et publicitaires spécifiques visant à promouvoir et à disséminer l'offre totale du secteur oléicole ;
- internationalisation des entreprises affiliées au biais de la participation collective à des expomarchés et à des foires à l'étranger ou destinées au marché étranger ainsi qu'à des missions économiques italiennes à l'étranger ;
- études et recherches de marché relatives aux pays étrangers ;
- réalisation de campagnes publicitaires pour promouvoir les exportations, la collecte de données afférant la clientèle à l'étranger et l'échange d'informations, dans le but de promouvoir l'exportation ;
- organisation de conférences, séminaires, expositions et événements en Italie et à l'étranger, visant à promouvoir les entreprises affiliées.

GICA (Groupement des industries Conserves Alimentaires)

Le GICA est un groupement interprofessionnel qui fédère les professionnels des filières de la transformation des fruits, des légumes et du poisson.

Sa MISSION est celle de :

- contribuer à relier les différentes étapes de la filière et promouvoir la mise en place de contrats de production ;
- faciliter le dialogue entre l'administration et les professionnels afin d'établir les objectifs des différentes filières ;
- contribuer à l'équilibre du marché et participer à la promotion des exportations en collaboration et coordination avec les organismes professionnels et administratifs concernés ;
- soutenir les industriels et les producteurs afin d'intégrer les nouvelles technologies ;
- lancer des études relatives aux filières et mettre sur pied des banques de données.

UTAP (Union Tunisienne de l'Agriculture et de la Pêche)

L'Union Tunisienne de l'Agriculture et de la Pêche est une organisation professionnelle nationale de développement revêtant un caractère syndical.

Fondée en 1950, elle est le couronnement d'un mouvement syndical agricole qui a démarré en 1920 et dont le but était celui de créer des associations agricoles professionnelles dans les différentes régions du pays afin de lutter contre le colonialisme.

L'UTAP regroupe les petits ainsi que les grands exploitants du secteur agricole et de la pêche de même que les coopératives.

CTAA (Centre Technique Agro Alimentaire)

Depuis plus de 12 ans, le CTAA est le premier centre technique agroalimentaire en Tunisie qui met ses compétences et son expérience au service des professionnels du secteur agroalimentaire afin d'en renforcer le dynamisme. Il vise à soutenir la restructuration, la compétitivité, l'intégration et la croissance des entreprises agroalimentaires dans le cadre présent de libre échange.

Notre objectif est celui d'assurer l'accompagnement afin de consolider l'acquis et permettre de relever les nouveaux défis commerciaux et réglementaires découlant du marché local ainsi que des marchés extérieurs tels que :

- La performance industrielle
- L'innovation
- La sécurité des denrées alimentaires
- Le développement durable
- L'alimentation et la santé

IRTV (Institut de Recherche Veterinaire de Tunisie)

L'Institut de la Recherche Vétérinaire de Tunisie a été créé en 1970.

L'Institut est chargé des opérations et des travaux de recherche et d'expérimentation dans le domaine des sciences vétérinaires.

Il a pour tâche de :

- organiser, réaliser et publier tous les travaux d'analyse et de recherche portant sur la santé des animaux et des zoonoses;
- organiser, réaliser et publier tous les travaux d'analyse et de recherche portant sur les denrées alimentaires d'origine animale au niveau de la préparation, de la distribution et de la commercialisation, ainsi qu'au niveau de l'exportation et de l'importation ;
- participer à tous les travaux d'analyse et de recherche portant sur les techniques d'élevage, d'amélioration génétique et d'alimentation animale ;
- participer aux travaux de recherche revêtant un caractère économique et sociologique, liés au domaine de la santé animale dans le milieu rural ;
- contribuer aux activités de conscientisation et de démonstration, en mettant à la disposition des établissements et des services publics, des organismes professionnels ainsi que des institutions spécialisées, les connaissances et les techniques susceptibles d'être vulgarisées ;
- préparer, produire, commercialiser et contrôler les vaccins et les produits biologiques ainsi que pharmaceutiques à usage vétérinaire parmi lesquels figurent les solutions du bleu de méthylène, de phénolphtaléine, phloroglucinol à 1/1000, soude Dornic, alcool à 70° ;
- participer à la formation des étudiants et dispenser, en concertation avec l'École Nationale de Médecine Vétérinaire, un enseignement approprié notamment au niveau de la spécialisation et du perfectionnement des cadres spécialisés dans le domaine des sciences vétérinaires ;
- animer et gérer les réseaux de surveillance épidémiologique ;
- fournir un soutien scientifique et technique, détecter, diagnostiquer et mieux connaître les principaux agents pathogènes afin de les éradiquer et ainsi assainir et améliorer l'état sanitaire des animaux ;
- participer à la mise en place de plans et de programmes sanitaires et contribuer à leur évaluation.

Principaux domaines d'activité :

- recherche et expérimentation dans le domaine des sciences vétérinaires, de la gestion des réseaux épidémiologiques, des enquêtes, de la mise au point de protocoles de traitement et de techniques de diagnostic et de vaccins ;
- diagnostic des maladies animales ;
- contrôle des denrées alimentaires d'origine animale ;
- participation à la formation des étudiants et des cadres au moyen d'un enseignement approprié imparti en concertation avec l'École Nationale de Médecine Vétérinaire, notamment au niveau de la spécialisation et du perfectionnement des cadres spécialisés dans le domaine des sciences vétérinaires ;
- production, commercialisation et contrôle des produits biologiques à usage vétérinaire.

Cahier des charges édité par:

Partenaires impliqués

Distretto vitivinicolo

GICA

CTAA

UTAP

Expert technique en charge

Domenico Rubino

Mott Jutta

Zoubeir Yakoubi

Héla Zghidi

Sana Ben Slima


Rania Bani

Souad Ben Jemaa

Samir Jouini

Mannai Wafa

Nabi Habib



CAHIER DES
CHARGES DU
JUS DE RAISIN PUR
BLANC / ROUGE
LABEL QUALIMED

SOMMAIRE

1.	Dispositions générales et objectifs de la labellisation «QUALIMED »	12	4.2.9. Conditionnement	18	
2.	Références réglementaires	12	4.2.10. Etiquetage et commercialisation	19	
2.1.	Textes tunisiens	12	4.3. Caractéristiques du produit fini	19	
2.2.	Textes européens	12	5.	Gestion de la qualité	19
3.	Définition du produit	13	5.1.	Les programmes pré requis en matière d'hygiène	19
3.1.	Définition du produit : Jus de raisin pur	13	5.1.1.	Emplacement	19
3.2.	Spécification du produit	13	5.1.2.	Installations et équipements	19
3.2.1.	Caractéristiques physicochimiques	13	5.1.3.	Personnel	20
3.2.2.	Caractéristiques microbiologiques	14	5.1.4.	Locaux	20
3.2.3.	Caractéristiques organoleptiques	14	5.1.5.	Installations sanitaires	21
3.3.	Éléments distinctifs du label QUALIMED	14	5.1.6.	Nettoyage et désinfection	21
4.	Schéma de vie du produit	14	5.1.7.	Lutte contre les nuisibles	21
4.1.	Matières premières	14	5.1.8.	Gestion des déchets	21
4.1.1.	Qualité de matières premières	14	5.2.	Plan de maîtrise et de contrôle	21
4.1.2.	Variétés	15	5.2.1.	Définitions	22
4.1.3.	Traitements phytosanitaires	15	5.2.2.	Modalités d'habilitation des collecteurs des raisins	22
4.1.4.	Récolte des raisins	15	5.2.3.	Modalités de surveillance des opérateurs	22
4.1.5.	Transport des raisins	15	5.2.4.	Traitement des écarts	26
4.2.	Procédés de transformation	16	5.2.5.	Renouvellement de certificats	26
4.2.1.	Réception des raisins	16	5.3.	Identification et Traçabilité	27
4.2.2.	Pressurage en presseur pneumatique	17	5.3.1.	Identification, Traçabilité	27
4.2.3.	Décantation statique du jus de raisin	17	5.3.2.	Programme de rappel / retrait	27
4.2.4.	Soutirage du jus de raisin	17			
4.2.5.	Stockage à froid	18			
4.2.6.	Clarification (facultative)	18			
4.2.7.	Filtration à plaque verticale	18			
4.2.8.	Pasteurisation et/ou Microfiltration	18			

1. DISPOSITIONS GÉNÉRALES ET OBJECTIFS DE LA LABELLISATION «QUALIMED».

Le présent cahier des charges s'insère dans le cadre du projet QUALIMED « Le label de la qualité et de la sécurité alimentaire des produits agroalimentaires provenant du Bassin de la Méditerranée » qui s'inscrit dans le cadre du Programme IEVP « Instrument Européen de Voisinage et de Partenariat » - Coopération Transfrontalière Italie– Tunisie 2007-2013.

L'objectif global du projet QUALIMED est le développement et la consolidation des échanges commerciaux de produits agroalimentaires provenant des filières italo-tunisiennes et la vente sur les marchés internationaux grâce à l'utilisation d'un signe conjoint distinctif de la qualité «QUALIMED».

L'utilisation du label « QUALIMED » est réservé pour le jus de raisin qui répond aux exigences établies par la réglementation Européenne et Tunisienne et aux exigences figurant dans ce cahier des charges.

Le jus de raisin label « QUALIMED » doit être produit et conditionné en Tunisie et en Sicile.

1.1. Avant-propos

La production du 'jus de raisin pur' est introduit pour la première fois, à travers ce cahier des charges, aux partenaires du projet QUALIMED, en particulier aux entreprises membres du Consortium viticole et du vin de la Sicile Ouest. A cet effet, ce cahier des charges pourrait être mis à jour suite aux expériences qui seront acquies lors de la production du jus de raisins pur, label QUALIMED, lors de la saison de vendange 2013.

2. RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES

2.1. Textes tunisiens

La production de Jus de raisin bénéficiant du label QUALIMED, doit être conforme aux spécifications prévues par la réglementation en vigueur et plus particulièrement :

Loi n° 92-117 du 7 décembre 1992, relative à la protection du consommateur.

Décret n° 68-328 du 22 octobre 1968, fixant les règles générales d'hygiène applicables dans les entreprises soumises au Code du travail

Décret n° 2010-1684 du 5 juillet 2010, portant modification du décret n° 94-1744 du 29 août 1994 relatif aux modalités de contrôle technique à l'importation et à l'exportation et aux organismes habilités à l'exercer.

Décret n° 2003-1718 du 11 août 2003, relatif à la fixation des critères généraux de la fabrication, de l'utilisation et de la commercialisation des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires

Décret n° 2005-1991 du 11 juillet 2005, relatif à l'étude d'impact de l'environnement et fixant les catégories d'unités soumises à l'étude d'impact sur l'environnement et les catégories d'unités soumises aux cahiers des charges.

Arrêté du 12 janvier 2005 du ministre de la santé publique fixant l'organisme concerné par la délivrance de l'attestation sanitaire et l'utilisation des matériaux et objets destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires.

Arrêté du 24 Août 2006 des ministres du commerce et de l'artisanat, de la santé publique, de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises, relatif aux boissons non alcoolisées.

Arrêté du 3 septembre 2008 des ministres du commerce et de l'artisanat, de la santé publique, de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises relatif à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires préemballées

2.2. Textes européens

Directive 2001/112 CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine tel que modifié par les règlements et directives successives notamment la directive 2012/12 du Parlement européen et du Conseil du 19 Avril 2012.

RÈGLEMENT (CE) No 1493/1999 DU CONSEIL du 17 mai 1999 portant organisation commune du marché vitivinicole portant la définition du jus de raisin tel que modifié par les règlements antérieurs notamment le Règlement (CE) no 1332/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008.

AIJN Code of Practice Grape (European Umbrella Organisation for the Fruit Juice Industry)
RÈGLEMENT (CE) No 852/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

3 DÉFINITION DU PRODUIT

3.1. Définition du produit : Jus de raisin pur

Le jus de raisin est un produit liquide non fermenté mais fermentescible obtenu par des traitements appropriés à partir de raisins sains mûrs et frais, d'une ou en mélange de plusieurs espèces ou de jus de raisins, possédant la couleur, l'arôme et le goût caractéristiques du raisin dont il provient et ce afin d'être consommé en l'état. Le titre alcoométrique volumique acquis du jus de raisin ne doit pas excéder 1 % vol.

La dénomination du « jus de raisin pur » est attribué au jus de raisin qui n'a subi aucune addition d'une matière quelconque autorisé.

3.2. Spécification du produit

3.2.1. Caractéristiques physicochimiques

PARAMETRE	VALEUR
Brix	18° – 24°00 (à 20° C)
Degré Baumé	10,10° - 13,45° (voire table de S.I.M. Jaulmes, conformément Reg. CEE N° 2640/88 e 2676/90)
pH	3,0 – 4,0
Sucres (Fructose, Glucose)	151,00 – 214,60 (g/kg)
Sucres (Fructose, Glucose)	161,50 – 235,80 (g/l)
Acidité Totale (g/l acide tartarique)	Max. 7
Alcool	Max. 1% vol.
Ethanol	Max. 3,0 g/l
Ochratoxine A	Max. 2,0 µg/l
Hydroxyméthylfurfural /HMF)	Max. 20 mg/l
SO2 Anhydride Sulfureux Totale	Absent
Sodium (Na)	Max. 30 mg/l
PARAMETRE	VALEUR
Potassium (K)	900 – 2000 mg/l
Magnesium (Mg)	60 – 130 mg/l
Calcium (Ca)	100 – 250 mg/l
Nitrate (NO3)	Max. 10 mg/l
Copper (Cu)	Max. 5 mg/l
Zinc (Zn)	Max. 5 mg/l
Fer (Fe)	Max. 5 mg/l
Arsenic (As)	Max. 0,1 mg/kg
Pb (Plomb)	Max. 0,05 mg/kg
Hg (Mercure)	Max. 0,01 mg/kg
Cd (Cadmium)	Max. 0,05 mg/kg
Densité Volumétrique à 20° C	1,0699 – 1,0988 (g/ml)
Conductivité à 20° C	Max. 4.000 (mS/cm)
Acides volatiles (exprimée en acide acétique)	Max 0,4mg/kg

Analyses facultatives (à la demande d'un organisme de contrôle)

PARAMETRE	VALEUR
Meso inositol	Présent
Glycérol	max. 1,0 g/l
Acide gluconique	max. 1,0 g/l pour le jus de raisin rouge max. 0,7 g/l pour le jus de raisin blanc
Acide malique	Mmx. 5,0 g/l
Acide lactique	max. 0,5 g/l

3.2.2. Caractéristiques microbiologiques

Le jus de raisin doit être exempt de microorganismes capables de se développer dans des conditions normales d'entreposage.

TVC Total viable count – Germes mésophiles totaux	Absence
Coliformes totaux	Absence
Levures et moisissures	Absence
E coli	Absence
Salmonelles	Absence
Alicyclobacillus	Absence

3.2.3. Caractéristiques organoleptiques

PARAMETRE	DESCRIPTION
Apparence	Liquide, homogène, clair ou trouble naturel
Couleur	Rouge ou jaune paille,
Odeur	Typique de raisin; absence odeurs non typiques
Saveur	De raisins doux; absence saveurs non typiques

3.3. Éléments distinctifs du label QUALIMED

- La récolte des raisins destinés à la production du jus de raisin pur label QUALIMED se peut dérouler manuellement ou avec l'aide des machines vendangeuses.
- pH= entre 3 et 4
- Teneur en sucres naturelle: entre 151,00 – 214,60 g/kg

4. SCHÉMA DEVIE DU PRODUIT

4.1. Matières premières

4.1.1. Qualité de matières premières

Les raisins destinés à la production du jus de raisin pur label QUALIMED doivent être non fermentés, mais fermentescibles, obtenus par des procédés appropriés, sains, frais et récoltés à un degré de maturation approprié.

4.1.2. Variétés

Les raisins doivent provenir des variétés implantées dans le territoire tunisien et sicilien. Toutefois, chaque région de production a ses variétés de présélection. Les cépages de raisin autorisés pour la fabrication du Jus du raisin appartiennent à vitis vinifera.

4.1.3. Traitements phytosanitaires

La qualité des raisins frais est fortement influencée par les facteurs environnementaux (climat, nature du sol) et les techniques culturales (travail du sol, fertilisation, irrigation, taille, traitements phytosanitaires). Les producteurs des raisins destinés à la production du jus de raisin pur label QUALIMED doivent enregistrer les opérations culturales, utiliser les produits phytosanitaires homologués en Tunisie et en Europe et respecter les doses d'emploi et les délais de sécurité après traitement (d'utilisation avant la récolte) pour garantir l'absence de résidus d'antiparasitaires sur les raisins.

4.1.4. Récolte des raisins

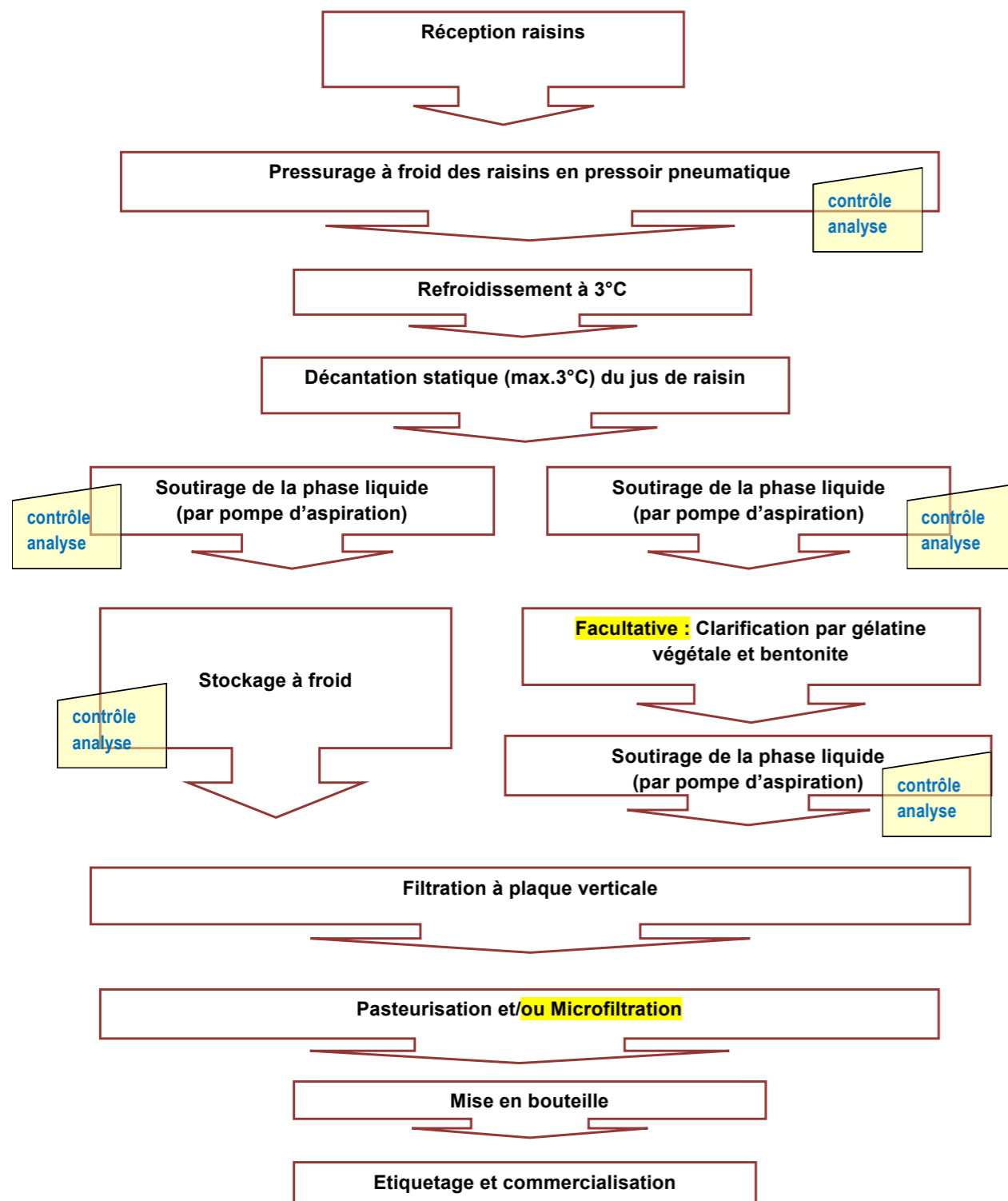
Un contrat d'approvisionnement ou de vente entre l'entreprise de production de jus de raisin et l'entité de production ou de collecte des raisins est indispensable. Le contrat doit comprendre les critères suivants : déclaration des cépages de raisin conformes à ceux autorisés dans ce Cahier des charges au point 5.1.2. pour la fabrication du Jus du raisin (appartenant à vitis vinifera), degré en teneur en sucre minimum et prix payé pour sucre/kg raisins, bon état phytosanitaire, déclaration du méthode de récolte (manuelle ou par vendangeuse), conditions de transport et dispositions d'hygiène, (éventuellement conditions de non-acceptation). Les grappes de raisins (sans feuillage) sont récoltées manuellement ou par machine vendangeuse pendant la période entre Août et Octobre selon la variété. Les raisins récoltés doivent avoir une meilleure teneur en sucres naturels (au minimum 18 °Brix soit 168,10 g/l sucres ; 156,8 g/kg sucres) et d'un bon état phytosanitaire.

4.1.5. Transport des raisins

Les conditions et le mode de transport et du stockage des raisins doivent être maîtrisés pour éviter l'altération du produit et conserver au maximum ses caractéristiques physicochimiques et sensorielles. Le transport des raisins récoltés à l'entreprise de production de jus de raisin, réalisé soit directement par le producteur soit par l'entité de collecte, doit être assuré dans le plus bref délai pour éviter et prévenir tout risque de fermentation. Il doit se faire conformément aux règles d'hygiène. Les moyens de transport doivent être nettoyés avec de l'eau fraîche en cas de nécessité. Il est interdit de procéder au stockage des raisins dans le site de transformation.

4.2. Procédés de transformation

Le procédé de fabrication du jus de raisin QUALIMED doit suivre les étapes suivantes :



4.2.1. Réception des raisins

Les raisins doivent être tirés dès le vignoble et doivent être livrés avec soin dans le plus bref délai à l'unité de transformation.

À la réception dans l'usine de production, la livraison est pesée et la qualité des raisins est évaluée.

En effet, un prélèvement de raisin est effectué un contrôle à la réception des raisins sur :

- Poids
- Teneur en sucres (valeur minimum en Brix: 18 ° équivalent à 168,10 g/l = 156,8 g/kg sucres)
- Contrôle visuel de l'état des raisins (non abimé, mûrs et sains)
- État phytosanitaire des raisins

Les raisins doivent être mise en production dans un délai d'une heure au maximum après réception à l'entreprise de production.

4.2.2. Pressurage en pressoir pneumatique

Après réception et acceptation des raisins, ces derniers doivent être amenés soigneusement et très rapidement au pressoir afin d'éviter leur fermentation.

Le fonctionnement optimal du pressoir pneumatique s'effectue avec les raisins avec des rafles. La phase du pressurage est une phase cruciale, et le type de pressurage, conditionne, par conséquent, de façon significative les quantités de composés chimiques contenus dans le jus de raisin.

Le jus de raisin pur label QUALIMED est obtenu exclusivement par pressurage en pressoir pneumatique. Le pressurage par presse continue horizontale et égouttoir n'est pas prévu pour la transformation des raisins en jus de raisin pur label QUALIMED.

Le pressoir pneumatique donne un pressurage 'soft' des grappes de raisin entières sans abîmer/triturer les rafles, évitant en cette manière la sortie des substances amères qui donneraient des arômes herbacés à la dégustation. Le jus sortant doit être refroidi immédiatement à une température max. de 3° C.

Aucun ingrédient autre que le raisin est permis pour la fabrication de jus de raisin.

Les déchets des raisins après le pressurage pneumatique (rafles, peaux, pepins) sont stockés ailleurs et peuvent être valorisés en engrais pour l'agriculture par des tiers ou être transformés en distillerie en alcool industriel. Il n'est pas permis de réaliser un deuxième pressurage pour le jus de raisin pur label QUALIMED.

A la fin de l'opération de pressurage, un contrôle des paramètres suivants doit être effectué :

- Brix : qui ne devra pas être inférieur à celui des raisins à la réception.
- pH ;
- acidité totale (exprimé en acide tartrique)
- Distillation (%vol. alcool);
- acidité volatile (exprimée en acide acétique).

4.2.3. Décantation statique du jus de raisin

Cette étape consiste à laisser décanter en cuve le jus de raisin après le pressurage pour retirer les particules en suspension dans le jus et réduire les dépôts. La décantation doit être réalisée, à froid, à une température entre 0 à 3 °C pendant 5 à 6 jours.

Cette étape est essentielle d'un point de vue aromatique si l'on veut obtenir un jus sans odeurs végétales, grossières ou souffrées.

4.2.4. Soutirage du jus de raisin

Le soutirage du jus clair se fait par une pompe aspirante (munie d'un tube d'aspiration) et doit se faire de manière à séparer le jus de raisin des déchets et des bourbes déposés au fond de la cuve de décantation et ce, à une température de 0 à 3°C au maximum.

Le jus clair peut être stocké à froid (0-3°C) après soutirage dans des cuves isothermes appropriées.

Un contrôle des paramètres suivants doit être effectué :

- Brix : qui ne devra pas être inférieur à celui des raisins à la réception.
- pH ;
- acidité totale (exprimé en acide tartrique) ;
- Distillation (%vol. alcool);
- acidité volatile (exprimée en acide acétique).

4.2.5. Stockage à froid

A ce niveau, le jus de raisin peut être stocké durant 12 mois dans un matériel adéquat à une température n'excédant pas les 3°C avec un suivi de la qualité du produit par un contrôle de routine des paramètres suivants chaque deux semaines, et obligatoirement avant la filtration à plaque verticale (voir 5.2.7) :

- Brix : qui ne devra pas être inférieur à celui des raisins à la réception.
- pH ;
- acidité totale (exprimé en acide tartrique) ;
- Distillation (%vol. alcool);
- acidité volatile (exprimée en acide acétique) ;

Au cas d'une durée prolongée du stockage du jus de raisin, il doit être filtré de nouveau chaque 10 jours pour éliminer les particules en suspension.

Les étapes suivantes 5.2.6 à 5.2.8 se déroulent dans l'immédiat avant les procédures de la mise en bouteille.

4.2.6. Clarification (facultative)

La clarification du jus de raisin se fait par l'ajout des substances d'origine végétale (gélatine) et minérale (bentonite) dans les cuves pour une durée de 48h, à une température n'excédant pas les 3°C.

Les quantités utilisées à titre indicatif sont : environ 30-50 grammes/hl (gélatine) et 200 grammes/hl. (Bentonite). Après, le soutirage du jus s'effectue conformément au point 5.2.4 suivi par

4.2.7. Filtration à plaque verticale

La filtration est un procédé qui permet d'affiner le jus de raisin et de le préparer à la consommation.

La filtration doit être réalisée par passage du jus de raisin encore chargé de particules à travers un filtre qui retient ces particules et laisse passer le filtrat. La filtration à plaque consiste à assurer l'arrivée du jus de raisin à travers des plaques filtrantes et la collecte du jus de raisin filtré à froid (température n'excédant pas les 3°C).

Les filtres doivent être robustes, polyvalents, sensibles aux variations de débit et de pression qui nécessitent un affranchissement des plaques. Leur diamètre est de 20 à 30 micron.

4.2.8. Pasteurisation et/ou Microfiltration

Le jus de raisin est parfaitement adaptés à être conservé sans fermentation. Toutefois, outre le soutirage et la filtration, une pasteurisation doit être réalisée à 85 °C pendant 10 secondes. Après la pasteurisation la température du jus doit être refroidie à la température ambiante.

Une microfiltration peut être effectuée au lieu ou avec la filtration avec l'aide d'un système de cartouches d'un diamètre minimum 0,4 micron. Après la microfiltration la température du jus doit être refroidie à niveau ambiante.

4.2.9. Conditionnement

Le jus de raisin pur pasteurisé ou microfiltré et refroidi est conditionné en emballage individuel.

Le jus de raisin label QUALIMED peut être conditionné dans tout récipient alimentaire à l'exception du plastique et tout autre récipient pouvant diffuser des substances dangereuses pour la santé du consommateur.

Le volume occupé par le contenu doit être supérieur ou égale à 90% de la capacité du récipient.

La capacité totale du récipient choisi ne peut être supérieure à 2 litres au maximum.

Le récipient choisi doit garantir la sécurité du produit, sa protection contre l'oxydation par l'air et éviter sa détérioration en empêchant son exposition aux rayonnements de la lumière.

Le brix du jus de raisin pur conditionné doit être compris entre 18° e 24°, ce qui correspond au teneur naturel en sucres des raisins transformés.

4.2.10. Etiquetage et commercialisation

L'étiquetage du jus de raisin label QUALIMED doit être réalisé conformément aux dispositions prévues par la réglementation nationale et européenne relative à l'étiquetage des denrées alimentaires conditionnées.

Outre les dispositions prévues par la réglementation, l'étiquetage doit comporter les mentions suivantes :

- Logo du « Label QUALIMED »,
- Coordonnées en clair du responsable de la mise sur le marché
- Coordonnées de l'organisme de gestion
- Origine des raisins : Origine des raisins: non-UE (Tunisie) ou Italie.

Ces mentions doivent être regroupées sur la même étiquette. Elles sont présentées dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et suffisamment grands.

4.3. Caractéristiques du produit fini

Le jus de raisin label QUALIMED doit être conforme aux caractéristiques physico chimiques, microbiologiques et sensorielles prévus à l'article 4.2 et 4.3.

5. GESTION DE LA QUALITÉ

5.1. Les programmes pré requis en matière d'hygiène

5.1.1. Emplacement

Le site de production et de conditionnement du jus de raisin Label QUALIMED doit être situé dans des zones éloignées des sources de pollution et/ou sujettes aux inondations ou à des infestations par les ravageurs. Il doit être implanté également dans des zones où les déchets, solides ou liquides peuvent être évacués facilement.

5.1.2. Installations et équipements

L'installation des équipements et/ou matériels doit être réalisée de façon à permettre son entretien et son nettoyage et/ou désinfection fréquent tout en respectant les deux principes de « la séparation du secteur propre du secteur souillé » et de « la marche en avant ».

Les équipements et/ou matériels doivent fonctionner conformément à l'usage qui leur est destiné. Ils doivent être fabriqués de matériaux non oxydables qui permettent de préserver la nature, la qualité et la composition du jus de raisin destinée au conditionnement.

Tous les matériaux et/ou objets destinés à être mis en contact avec le jus de raisin Label QUALIMED doivent être fabriqués conformément à la réglementation en vigueur et doivent justifiés d'une attestation sanitaire d'utilisation.

Ils doivent également être stockés et transportés conformément aux règles d'hygiène et à la réglementation en vigueur.

Les installations doivent être en matériaux durables et solidement construites afin d'éviter toute détérioration à cause de conditions météorologiques, pédologiques ou autres ;

Les installations doivent être conçues de manière à ce que l'éclairage naturel et l'aération soient suffisants dans chacune des zones de travail ;

La distribution intérieure du local doit permettre une différenciation nette des zones de travail :

zone de production et de conditionnement proprement dite éclairée, aérée, sans odeurs étrangères, sans fumées et munie d'un système d'évacuation d'air forcé ;

stockage et conservation du jus de raisin: zone de température stable (0-3°C) et un minimum d'éclairage et d'aération ;

L'équipement doit être adapté à chacune des fonctions, en bon état de fonctionnement et bien entretenu et les moyens de transports doivent être de qualité alimentaire et en parfait état;
 Les équipements mobiles des machines doivent être protégés au moyen de dispositifs de sécurité;
 Les installations doivent être pourvues d'un dispositif contre les incendies;

5.1.3. Personnel

Le personnel exerçant dans l'unité de production et de conditionnement du de conditionnement doit être exempt de maladies susceptibles d'être transmises par les aliments ou souffrant de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées ou de diarrhée. Toute personne ayant présenté un ou plusieurs symptômes de ces maladies est interdite à manipuler le jus de raisin et à pénétrer dans la zone de production du jus de raisin. Elle doit être soumise au contrôle sanitaire et médical conformément à la réglementation en vigueur.

Le personnel doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et se conformer aux dispositions relatives à la santé professionnelle prévues au code du travail. Il est également tenu de :

- Porter une tenue de travail à utiliser dans les zones de production. Le personnel doit veiller à la propreté de sa tenue de travail et la changer d'une façon périodique ;
- Porter une coiffe et des bottes s'il est en contact direct avec l'eau et les produits liquides et ce, conformément à la réglementation en vigueur ;
- Respecter les règles d'hygiène, de propreté corporelle et de comportement personnel conformément à la réglementation en vigueur ;
- Se soumettre aux visites médicales à l'embauche et périodiquement conformément à la réglementation en vigueur.

5.1.4. Locaux

Les locaux de l'unité de production et de conditionnement doivent être propres et en bon état d'entretien.

A travers leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leur dimension, les locaux de l'unité de conditionnement doivent être:

- Construits en matériaux solides, faciles à entretenir, nettoyés et/ou désinfectés ;
- Construits et entretenus de façon à éviter toute infestation de rongeurs et d'insectes ;
- Conformes aux règles d'hygiène et de sécurité professionnelle en vigueur ;
- Garantir une ventilation adéquate et suffisante, qu'elle soit naturelle ou mécanique ;
- Offrir un éclairage naturel et/ou artificiel suffisant.

Les sites de production et de conditionnement du jus de raisin doivent répondre aux conditions suivantes :

- Existence d'un réseau d'évacuation des eaux pluviales et d'un réseau d'évacuation des eaux usées ;
- Utilisation de l'eau potable ;
- Conformité par rapport aux dispositions relatives à la protection de l'environnement et du milieu conformément à la réglementation en vigueur ;
- Existence des espaces indépendants réservés au traitement des eaux usées et à la collecte des déchets solides.

Les locaux de production et de conditionnement du jus de raisin doivent répondre aux conditions suivantes :

- le sol doit être pavé de matériaux étanches, non absorbants et antidérapants. Il devra être construit de manière à faciliter le nettoyage et/ou la désinfection ;
- les murs et les cloisons doivent avoir une surface lisse jusqu'à une hauteur appropriée. Ils doivent être couverts de matériaux étanches et non absorbants, de couleur claire et faciles à nettoyer et/ou à désinfecter ;
- les plafonds et accessoires suspendus au plafond devraient être construits et finis de manière à minimiser l'accumulation de saleté, la condensation de vapeur, et l'écaillage;
- les fenêtres doivent être faciles à nettoyer et être aménagées de manière à éviter l'accumulation de saletés. Leurs rebords doivent être inclinés. Elles doivent être munies de moustiquaires ;
- les portes doivent être lisses, construites en matériaux non absorbants, peintes de couleur claire et faciles à nettoyer et/ou désinfecter.

Les locaux de l'unité de production et de conditionnement doivent être tenus propres en permanence.

5.1.5. Installations sanitaires

L'unité de conditionnement doit comporter des installations sanitaires, séparées pour un personnel mixte, bien situées, bien aérées et éclairées pour garantir un degré approprié d'hygiène corporelle. Ces installations doivent répondre à la réglementation en vigueur et doivent comprendre :

- des lavabos en nombre suffisant, munis de robinets d'eau chaude et d'eau froide et d'un dispositif pour le nettoyage et le séchage des mains. Les robinets ne doivent pas être manœuvrés à la main ;
- des poubelles avec couvercle en nombre suffisant ;
- des toilettes en nombre suffisant conçues conformément aux règles d'hygiène;
- des vestiaires adéquats comportant des armoires individuelles en nombre suffisant.
- des douches équipées d'eau chaude et froide en nombre suffisant ;
- Les vestiaires et les toilettes doivent être tenus propres en permanence.

5.1.6. Nettoyage et désinfection

Le nettoyage et la désinfection doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination.

Un plan de nettoyage et de désinfection doit être établi et appliqué. Il doit prévoir le nettoyage et la désinfection des locaux, équipements et matériels utilisés.

Des dispositifs adéquats pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et équipements de travail doivent être prévus.

Les produits de nettoyage et désinfection utilisés doivent être agréés pour leur usage dans l'industrie alimentaire conformément à la réglementation en vigueur.

5.1.7. Lutte contre les nuisibles

Un programme permanent et efficace de lutte contre le nuisible doit être appliqué et contrôlé soit par un personnel de l'unité de production formé et qualifié soit à travers une société spécialisée dans le domaine.

En cas d'infestation, l'élimination des rongeurs et des insectes doit être réalisée par des mesures appropriées conformes avec la réglementation en vigueur.

Les produits utilisés pour la lutte contre les nuisibles doivent être agréés conformément à la réglementation en vigueur.

5.1.8. Gestion des déchets

Les déchets solides et/ou liquides doivent être retirés et/ou évacués aussi vite que possible des locaux de l'unité de production.

L'unité de production du jus de raisin doit disposer d'un réseau d'évacuation des effluents et des déchets qui doit être maintenu en permanence en bon état. Toutes les conduites d'évacuation des effluents doivent être construites de manière à éviter toute contamination des approvisionnements d'eau potable.

Tous les déchets doivent être éliminés de façon hygiénique et dans le respect de l'environnement, conformément à la réglementation en vigueur et ne doivent pas constituer une source de contamination directe ou indirecte.

5.2. Plan de maîtrise et de contrôle

Cette partie précise la nature des contrôles mis en œuvre pour vérifier le respect des exigences du présent cahier des charges.

5.2.1. Définitions

En matière de contrôle, on distingue:

- Les autocontrôles mis en œuvre par les opérateurs (entité d'autocontrôle de l'entreprise) et décrits dans le plan de contrôle ci-dessous.

- **Les contrôles externes** mis en œuvre par un **laboratoire** habilité par les autorités compétentes.

On distingue également plusieurs périodes dans la mise en œuvre des contrôles.

- Les interventions nécessaires pour l'habilitation des opérateurs et l'attribution du label QUALIMED.
- Les interventions relatives à la surveillance régulière des produits certifiés.
- Les interventions permettant de renouveler un certificat.

5.2.2. Modalités d'habilitation des collecteurs des raisins

L'habilitation consiste en une vérification préalable des capacités d'un opérateur de la filière à respecter de façon continue les exigences du présent cahier des charges.

Les collecteurs des raisins sont qualifiés par **l'entreprise**. La qualification se matérialise par :

- La signature d'un engagement à respecter les exigences de qualité et de traçabilité définies à l'étape 2 de schéma de vie des jus de raisin du label QUALIMED.
- La réalisation d'une visite de qualification au cours de laquelle un technicien habilité **de l'entreprise** vérifie la mise en œuvre des méthodes de maîtrise et d'autocontrôle définies à l'étape de collecte et du transport. Cette visite donne lieu à l'établissement d'un compte rendu de visite.
- En cas de constatation d'écarts, le collecteur met en œuvre des actions correctives nécessaires permettant la levée des écarts constatés.

5.2.3. Modalités de surveillance des opérateurs

Points à maîtriser et/ou à contrôler	Valeur cible	Action de maîtrise (M) et/ou de contrôle (C)	Fréquence	Type de contrôle (autocontrôle ou contrôle externe)	Laboratoire (Interne ou externe)	
Variétés de <i>Vitis Vinifera</i>	Les raisins doivent provenir des variétés implantées dans le territoire tunisien et sicilien. Les cépages de raisin autorisés pour la fabrication du Jus du raisin appartiennent à <i>vitis vinifera</i> .	C Vérification des variétés et cépages au moment du stipule d'un contrat d'approvisionnement	Chaque stipule du contrat et une fois par récolte	Autocontrôle	--	Documents d'enregistrement
Récolte des raisins (Qualité de matières premières)	Récolte (manuelle ou avec vendangeuse) durant la période entre Août et Octobre selon la variété. Teneur sucres des raisins : minimum 18 °Brix soit 168,10 g/l sucres ; 156,8 g/kg sucres) ; bon état phytosanitaire.	C Mesure du degré °Brix et contrôle visuel de l'état phytosanitaire ; vérification de la procédure de récolte.	Chaque début récolte	Autocontrôle	--	

Un contrat d'approvisionnement ou de vente entre l'entreprise de production de jus de raisin et l'entité de production ou de collecte des raisins est indispensable.	- Approvisionnement de l'entre -prise en raisins de bonne qualité - Respect du plus bref délai de livraison/transport en entreprise après la récolte. - -En cas de mélange de plusieurs variétés par l'entité de collecte: établissement d'un « bon de transport » précisant la date, le destinataire, l'heure de départ, le n° de camion et la liste des n° de lots de collecte par date de réception ainsi que la quantité et la qualité des raisins. - Procédure de récolte.	C	Vérification des bons de livraisons de raisins frais destinés à la production de jus de raisin: heure de réception, heure de livraison, stockage, qualité des raisins et bons de transport.	Chaque livraison	Autocontrôle	--	-Contrat d'approvisionnement - Bon de transport - Bon de livraison
Transport des raisins récoltés	- Respect du plus bref délai de livraison/transport en entreprise après la récolte. - Interdiction de procéder au stockage des raisins dans le site de transformation.	C	Vérification des procédures de transport Contrôle du délai de livraison	Chaque livraison	Autocontrôle	--	Fiche de contrôle de transport et de stockage des raisins
Réception des raisins et délai de mise en production des raisins	Produit conforme aux spécifications prévues dans la fiche technique et/ou au besoin du client	C	Analyses physico-chimiques	Chaque livraison	Autocontrôle	Laboratoire interne	Fiche de réception des raisins Rapport d'analyse physicochimique
	Brix	C	Analyse à l'aide d'un réfractomètre	Chaque livraison	Autocontrôle	Laboratoire interne	
	Poids	C	Vérification de l'enregistrement du poids.	Chaque livraison	Autocontrôle	--	
	Raisins non abimés, mûrs et sains	C	Contrôle visuel	Chaque livraison	Autocontrôle	--	
	Délai de mise en fabrication < 01 heure après réception à l'usine.	C	•Définition et application d'une procédure de fabrication précisant le délai de mise en production des raisins après réception. •Vérification documentaire du respect des délais.	Chaque livraison	Autocontrôle	--	
Utilisation de l'eau potable conformément à la réglementation en vigueur	C	-Analyses physicochimiques et microbiologiques	Fréquence : selon la norme en vigueur	Autocontrôle interne	externe	Rapport d'analyses	
Pressurage en pressoir pneumatique	-Bonne extraction du jus de raisin -Température de 3°C au maximum -Aucun ingrédient autre que le raisin est permis pour la fabrication de jus de raisin.	C	•Contrôle visuel et physicochimiques •Qualification des procédés de séparation (par pompe aspirante ou égouttoir presse. •Contrôle de la température	Chaque pressurage	Autocontrôle	--	-Fiche de production -Rapport d'analyses
	Respect du plan de nettoyage et désinfection.	C	Contrôle de l'application du plan de nettoyage et désinfection.	Après chaque pressurage	Autocontrôle	--	Fiche de contrôle du plan de nettoyage et désinfection

Contrôle du jus de raisin après pressurage	Brix	C	Analyses physicochimiques	Après chaque pressurage	Autocontrôle	Laboratoire interne	Rapport d'analyse
	pH ;						
	Acidité totale (exprimé en acide tartrique)						
	Distillation (%vol. alcool);						
Décantation statique du jus de raisin	Acidité volatile (exprimée en acide acétique)	C	•Contrôle de la température à raison de 3 fois par jour.	Après chaque pressurage	Autocontrôle	Laboratoire interne	Rapport d'analyse
	Bonne séparation du jus des particules en suspensions.						
	Durée de la décantation : 5 à 6 jours.						
	Température de 3°C au maximum						
Soutirage du jus de raisin	Respect du plan de nettoyage et désinfection.	C	Contrôle de l'application du plan de nettoyage et désinfection.	Après chaque décantation	Autocontrôle	--	Fiche de contrôle du plan de nettoyage et désinfection
	Température de 3°C au maximum Le jus clair peut être stocké à froid (0-3°C) après soutirage dans des cuves isothermes appropriées.	C	•Contrôle de la température •Contrôle des conditions de soutirage	Contrôle de la température pendant le soutirage	Autocontrôle	--	Fiche de clarification / soutirage
Contrôle du jus de raisin après soutirage	Respect du plan de nettoyage et désinfection.	C	Contrôle de l'application du plan de nettoyage et désinfection.	Après chaque soutirage	Autocontrôle	--	Fiche de contrôle du plan de nettoyage et désinfection
	Brix	C	Analyses physicochimiques	Après chaque soutirage	Autocontrôle	Laboratoire interne	Rapport d'analyse
pH ;							
Acidité totale (exprimé en acide tartrique)							
Distillation (%vol. alcool);							
Stockage à froid	Acidité volatile (exprimée acide acétique)	C	Contrôle de la température ; Contrôle des conditions de stockage	Journalier Chaque 14 jours	Autocontrôle	Laboratoire interne	Fiche de stockage Rapport d'analyse
	-Température : max. + 3° C - en cuve isotherme						
Clarification (facultative) e soutirage du jus clair	Quantité (valeurs indicatives) seulement): gélatine environ 30-50 grammes/hl; bentonite 200 grammes/hl.	C	Contrôle de la procédure de la clarification et du soutirage final	Pendant chaque clarification	Autocontrôle	--	Fiche de clarification / soutirage
	Adjonction en cuve, durée du processus : 48 heures.						
Contrôle du jus de raisin après soutirage final	Brix	C	Analyses physicochimiques	Après chaque soutirage	Autocontrôle	Laboratoire interne	Rapport d'analyse
	pH ;						
	Acidité totale (exprimé en acide tartrique)						
	Distillation (%vol. alcool);						
	Acidité volatile (exprimée en acide acétique)						

Filtration à plaque verticale	Bonne filtration du jus Etat du matériel utilisé (filtres etc) Température de 3°C au maximum	C	•Contrôle de la température •Contrôle visuel de la filtration et du matériel	Pendant chaque filtration	Autocontrôle	--	Fiche de filtration
	Respect du plan de nettoyage et désinfection.	C	Contrôle de l'application du plan de nettoyage et désinfection.	Après chaque filtration	Autocontrôle	--	Fiche de contrôle du plan de nettoyage et désinfection
	pH ;	C	Analyses physicochimiques	Après chaque filtration	Autocontrôle	Laboratoire interne	Rapport d'analyses
	Acidité totale (exprimé en acide tartrique)						
Pasteurisation ou Microfiltration	Distillation (%vol. alcool);	C	•Contrôle du barème de pasteurisation ; ou •Contrôle des paramètres de microfiltration ;	Après chaque filtration	Autocontrôle	--	Rapport d'analyses
	Acidité volatile (exprimée en H ₂ SO ₄)						
Conditionnement	Respect du barème de pasteurisation : 85°C pendant 10 secondes ; ou Respect des paramètres du matériel utilisé (cartouches filtres etc) Refroidissement du jus après pasteurisation Microfiltration réalisée avec l'aide d'un système de cartouches d'un diamètre minimum 0,4 micron. Après la microfiltration la température du jus doit être refroidie à niveau ambiante.	C	•Contrôle du barème de pasteurisation ; ou •Contrôle des paramètres de microfiltration ; •Contrôle de la température du jus de raisin	Pendant chaque pasteurisation	Autocontrôle	--	Fiche de pasteurisation ou fiche microfiltration
	Réglementation en vigueur	C	Respect des exigences réglementaires en la matière	Avant chaque conditionnement	Autocontrôle	--	Fiche de conditionnement Rapport d'analyses du récipient Rapport d'analyse Fiche de contrôle du plan de nettoyage et désinfection
Etiquetage et commercialisation	Conditionnement dans tout récipient alimentaire à l'exception du plastique et tout autre récipient pouvant diffuser des substances dangereuses pour la santé du consommateur	C	Vérification de la nature du récipient utilisé Conformité du récipient choisi par rapport à l'étanchéité	Avant chaque conditionnement	Autocontrôle	--	
	Volume occupé par le contenu doit être supérieur ou égale à 90% de la capacité du récipient.	C	Vérification du volume	Avant chaque conditionnement	Autocontrôle	--	
	Capacité totale du récipient choisi entre 2 et 10 litres.	C	Vérification de la capacité totale du récipient	Avant chaque conditionnement	Autocontrôle	--	
	Le brix du jus de raisin pur conditionné doit être min. 18° Brix.	C	Analyse physicochimique	Avant chaque conditionnement	Autocontrôle	Laboratoire interne	
Etiquetage et commercialisation	Respect du plan de nettoyage et désinfection.	C	Contrôle de l'application du plan de nettoyage et désinfection.	Pendant et après chaque conditionnement	Autocontrôle	--	
	Réglementation en vigueur	C	Vérification des mentions de l'étiquetage	Avant chaque étiquetage et commercialisation	Autocontrôle	--	
Etiquetage et commercialisation	- Logo du « Label QUALIMED », - Coordonnées en clair du responsable de la mise sur le marché - Coordonnées de l'organisme de gestion - Origine des raisins: non-UE (Tunisie) ou Italie.	C	Vérification des mentions de l'étiquetage	Avant chaque étiquetage et commercialisation	Autocontrôle	--	Fiche de contrôle de l'étiquetage

Caractéristiques physico chimiques du produit fini	- Conformité du produit fini par rapport aux caractéristiques prévues dans la fiche technique au chapitre 4.2.1	C	Analyses physicochimiques	A chaque lot* de production	Contrôle externe	externe	Rapport d'analyses physicochimiques
	- pH : 3-4 - Titre alcoométrique : max 1% vol - Teneur en sucres naturelle: entre 151,00 – 214,60 g/kg			A chaque lot* de production	Contrôle externe		
Caractéristiques microbiologiques du produit fini	- Microorganismes total: 0 - Coliformes totaux: 0 - Levures et moisissures : 0 - E coli : 0 - Salmonelles : 0	C	Analyses microbiologiques	A chaque lot* de production	Contrôle externe	externe	Rapport d'analyses
Caractéristiques organoleptiques du produit fini	Apparence : Liquide, homogène, clair ou trouble naturel	C	Analyse sensorielle par jury experts	A chaque lot* de production	Contrôle externe	externe	Rapport d'analyses sensorielles
	Couleur : Rouge ou jaune paille						
	Odeur : Typique de raisin; absence odeurs non typiques						
	Saveur : De raisins doux; absence saveurs non typiques						

* **lot** : un groupe ou une série de produits identifiables obtenus par un procédé donné dans des conditions pratiquement identiques et produits dans un endroit donné et au cours d'une période de production déterminée.

5.2.4. Traitement des écarts

Lorsqu'un contrôle fait apparaître un écart, celui-ci peut être qualifié de non-conformité. Le responsable du contrôle établit une fiche d'écart faisant apparaître clairement la nature de l'écart détecté et le point du cahier des charges qui n'est pas respecté.

- Une **non-conformité (NC)** est définie comme suit : exigence qualifiante du cahier des charges QUALIMED non appliquée ou partiellement appliquée et qui compromet toute application correcte du cahier des charges QUALIMED de référence.
- Toute NC doit être résolue avant de présenter une demande de certification. Suite à l'audit de certification, l'entreprise qui a fait l'objet d'une NC doit fournir à l'organisme de certification, dans un délai de 30 jours calendaires à compter de la date de la fin de l'audit, une preuve de la mise en œuvre des actions nécessaires à la résolution de la NC.
- Recommandations (opportunités d'améliorations) : observations qui ont comme but de favoriser l'amélioration continue. Elles sont attribuées lorsqu'une exigence, tout en étant respectée et conforme au cahier des charges QUALIMED, pourrait permettre une efficacité majeure du système.

5.2.5. Renouvellement de certificats

Pendant la phase de « start-up », la validité de certificat est annuelle. Par la suite des contrats entre l'organisme de certification et l'entreprise seront signés afin de prévoir des audits de suivi annuels. Les certificats quant à eux continueront à avoir une validité annuelle, conformément à toute autre certification conventionnelle de produit.

5.3. Identification et Traçabilité

5.3.1. Identification, Traçabilité

L'unité de production du jus de raisin doit établir et appliquer une procédure de traçabilité qui permet l'identification des lots du jus de raisin label QUALIMED ainsi que tous les enregistrements des informations relatives à toutes les étapes de production, conditionnement et commercialisation du jus de raisin label QUALIMED

L'unité de production doit être capable, au moyen d'informations précises, de :

- remonter aux origines du jus de raisin label QUALIMED, en particulier aux raisins pressés, ses emballages (Traçabilité amont) ;
- identifier la provenance de la MP (zone géographique, vergers, espèces) ainsi que les traitements phytosanitaires et les pratiques culturales appliquées.
- retrouver la destination du jus de raisin label QUALIMED (Traçabilité aval) ;
- identifier les étapes et les conditions de production ainsi que les opérateurs intervenants ;
- garantir la traçabilité d'un lot bien défini (Traçabilité ascendante et descendante)

La documentation relative à la traçabilité du jus de raisin label QUALIMED doit être conservée pendant un an après la date de péremption du produit.

5.3.2. Programme de rappel / retrait

En cas d'identification de danger sanitaire alimentaire validé, l'unité de production doit, selon le cas, identifier des mesures visant à :

- Empêcher la distribution et l'exposition à la vente du produit fini ainsi que sa présentation au consommateur
- Empêcher après distribution, la consommation ou l'utilisation du produit fini par le consommateur et/ou à l'informer du danger qu'il court, éventuellement, s'il a déjà consommé le produit.

ACCORD DE FILIERE ENTRE LES EXPLOITATIONS AGRICOLES ET L'ENTREPRISE QUI VA ADHERER AU LABEL QUALIMED

RAISINS (vitis vinifera)

L'accord de filière a pour objectif de:

1. Formaliser l'adhésion à la filière de l'exploitation agricole.
2. Définir les responsabilités et les obligations de l'exploitant agricole par rapport à l'entreprise productrice du jus de raisins pur ce qui concerne les raisins produits et transférés à la même entreprise.

OBLIGATIONS DU VITICULTEUR

1. Identification de l'exploitation agricole

L'exploitation agricole qui adhère à la filière doit avoir les documents suivants

- L'adhésion à la Chambre de Commerce de l'exploitation (le cas échéant)
- TVA (le cas échéant)
- Plan cadastral mettant en évidence les parcelles, l'extension des parcelles individuelles, le nombre de plantes et le potentiel de production.

2. Identification du produit :

2.1 L'agriculteur doit enregistrer dans un cahier de campagne:

1. Identifier l'unité de production ou les unités de production avec les cépages de raisin y cultivés
2. enregistrer les opérations de récolte réalisées (fumage, fertilisation, taille, irrigation)
3. enregistrer les traitements phytosanitaires effectués
4. Enregistrement de la date de traitement
5. Principe actif et nom commercial utilisé
6. Quantité de produit utilisé pour chaque traitement
7. Les conditions défavorables pour lesquels le traitement est effectué.

2.2 La gestion du stock des pesticides conformément aux normes de sécurité

2.3 Classer les factures d'achat des pesticides utilisés dans les traitements phytopharmaceutiques utilisés en conformité avec les délais requis par la loi

2.4 Enregistrement de la date de collecte et de la quantité de raisins récoltés

3. Préparer un rapport de non-conformité.

L'AGRICULTEUR S'ENGAGE A:

- se conformer à tous les points prévus par le présent accord de filière
- permettre l'accès aux techniciens des partenaires du projet pour les audits internes
- permettre l'accès aux techniciens de l'organisme de certification pour l'exécution des audits de la certification, de la surveillance et rendre disponible la documentation montrant la traçabilité du produit conformément à cet accord de filière

Le soussigné _____ en tant que Représentant Légal de l'exploitation

agricole _____ accepte le présent accord de filière dans toutes ses parties.

_____ le _____

Cachet et signature

BON DE TRANSPORT / LIVRAISON N° _____

Entité de collecte

Date et heure récolte	
Date et heure départ	
Date et heure arrivée	

N° bon de transport	
N° camion	

Descrizione: Uva fresca / Varietà :

Nombre de lots total	Poids net total / Nombre de caisses déchargées

Référence lot	Poids net

Lieu	Date	Nom & prénom	Signature

IDENTIFICATION DU VITICULTEUR

Viticulteur _____

Adresse _____

n° Tel _____ n° Fax _____ e-mail _____

Surface		Variétés des raisins		Zone de production
Références cadastrales		variété	N. plantes	
N. parcelle	hectares			

Lieu	Date	Nom & prénom	Signature

FICHE DE RÉCEPTION DES RAISINS

Rev. I del 07/05/13

Société _____

Adresse _____

n° Tel _____ n° Fax _____ e-mail _____

Raisins destinés à la production de Jus de raisin de marque QUALIMED

Viticulteur _____

Adresse _____

n° Tel _____ n° Fax _____ e-mail _____

Date Recolte / Livraison / N° Bon De Transport	Provénance / Références Cadastrales	Description		Degré Beaumé / Brix	Qualité Des Raisins	Poids Net Kg	État Phytosanitaire Des Raisins	Assignation Lot D'entrée	Signature
		Blanc / Cépage	Rouge / Cépage						

FICHE DE PRODUCTION I (PRESSURAGE – DECANTATION) JUS DE RAISIN

Rev. I del 07/05/13

Société _____

Adresse _____

n° Tel _____ n° Fax _____ e-mail _____

Lot D'entrée Raisin/ Date Réception	Quantité De Raisins Transformée (Kg)	Date/Heure Début Transformation Pressurage	Date / Heure Fin Transformation Decantation	Litres Obtenus	N° Lot Jus De Raisin / N° Citerne De Stockage	Controles Temperature Stockage / Decantation	Analyses Physicochimiques				Durée De Décantation	Signature	
							° Brix	Ph	Acidité Totale (Exprimé En Acide Tartrique)	Distillation (%Vol Alcool)			Acidité Volatile (Exprimée En H2so4)

FICHE DE PRODUCTION II (CLARIFICATION / SOUTIRAGE DU JUS)
JUS DE RAISIN

Rev. I del 07/05/13

N° Lot Jus de Raisin / N° Cisteme de Stockage	Quantité. de Jus de Raisin (Lt) Avant Traitement	Date / Heure Début Clarification	Date / Heure Fin Clarification	Nom Produit De La Substance Utilisee	Quantite De La Substance Utilisee	Litres Obtenues	Analyses Physicochimiques					Température	Signature
							° Brix	Ph	Acidité Totale (Exprimé En Acide Tartrique)	Distillation (%Vol Alcool)	Acidité Volatile (Exprimée En H2SO4)		

FICHE DE PRODUCTION III (FILTRATION)
JUS DE RAISIN

Rev. I del 07/05/13

N° Lot Jus de Raisin / N° Cisteme de Stockage	Quantité. de Jus de Raisin (Lt) Avant Traitement	Date / Heure Début Filtration	Date / Heure Fin Filtration	Temperature	Type Filtre	Litres Obtenues	Analyses Physicochimiques					Signature	
							° Brix	Ph	Acidité Totale (Exprimé En Acide Tartrique)	Distillation (%Vol Alcool)	Acidité Volatile (Exprimée En H2SO4)		

FICHE DE PRODUCTION IV (PASTEURISATION) JUS DE RAISIN

Rev. I del 07/05/13

N° Lot Jus De Raisin / N° Cisterne De Stockage	Quantite. De Jus De Raisin (Lt) Avant Pasteurisation	Bareme De Pasteurisation		Température Apres Pasteurisation	Signature
		Temps	Température		

FICHE DE CONDITIONNEMENT JUS DE RAISIN

Rev. I del 07/05/13

Date Du Conditionnement	Type D'emballage	Capacité De L'emballage	Volume Occupé	Brix Du Jus De Raisin Emballé	Signature

FICHE DE CONTRÔLE DE TRANSPORT ET DE STOCKAGE DES RAISINS

Rev. I del 07/05/13

Date / Heure De Transport	Heure Arrivé À L'unité De Transformation	Moyens De Transport	N° Bon De Transport	Matériel De Transport (Caisses Etc)	Capacité Du Matériel Du Transport	Signature

FICHE DE CONTRÔLE DE L'ÉTIQUETAGE

Date de création : 28/05/13

Société _____

Adresse _____

n° Tel _____ n° Fax _____ e-mail _____

Exigences	Mentions	
	Présence	Absence
Vérification des mentions obligatoires		
Logo du « Label QUALIMED »		
Coordonnées en clair du responsable de la mise sur le marché		
Coordonnées de l'organisme de gestion		
Origine des raisins: non-UE (Tunisie) ou Italienne		

Lieu	Date	Nom & prénom	Signature

Projet cofinancé par l'Union Européenne avec le Programme IEVP de coopération transfrontalière Italie-Tunisie 2007-2013 - Projet 007 - CUP B97F11001900009.

«Le Programme IEVP Italie-Tunisie 2007-2013 est un programme bilatéral de coopération transfrontalière cofinancé par l'Union Européenne dans le cadre de l'Instrument Européen de voisinage et de partenariat. Avec une allocation financière de 25,2 millions d'euros, le programme - dont la gestion commune a été confiée au Bureau de la Programmation de la Région Sicile - a pour but de promouvoir l'intégration économique, sociale, institutionnelle et culturelle entre l'Italie et la Tunisie».

Ce document a été réalisé avec l'aide financière de l'Union européenne dans le cadre du Programme IEVP CT Italie - Tunisie 2007-2013. Le contenu de ce document relève de la seule responsabilité de "Confindustria Trapani" et ne peut en aucun cas être considéré comme reflétant la position de l'Union européenne ou celle des structures de gestion du Programme».

EXEMPLAIRE GRATUIT