



Bonnes pratiques pour l'utilisation des bouteilles et pots Verallia

Embouteillage et traçabilité

Juin 2011

Cette fiche a pour but de résumer les points essentiels associés à l'utilisation des bouteilles et pots en verre. Elle peut être complétée par les conseils des services Technico-Commerciaux de Verallia. Elle ne peut décharger les utilisateurs de leur responsabilité.

1. Rappel de la réglementation*

Non seulement la traçabilité est aujourd'hui un élément essentiel et indispensable dans tout procédé industriel, mais il existe de plus une réglementation spécifique associée à la sécurité alimentaire du consommateur et à laquelle sont soumis embouteilleurs/conditionneurs et metteurs en marché. Cette réglementation prévoit notamment une obligation générale de traçabilité pour l'ensemble de la chaîne alimentaire, et inclut les objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

→ Règlement 178/2002 et règlement 1935/2004 notamment (voir fiche de recommandation CETIE FS 12)

2. Traçabilité du verrier

Pour répondre à la traçabilité de ses produits, Verallia identifie chaque palette de bouteilles ou pots vides à l'aide d'une fiche palette.

Les éléments indispensables à la traçabilité sont : n° article, n° de ligne, n° de lot et n° de palette. Les éléments souhaitables sont : usine de production et date de fabrication.

En cas de réclamation, ce sont ces éléments qui doivent nous être fournis, ainsi que des échantillons représentatifs du problème rencontré. Sur la base de ces éléments, nos relevés de production nous permettent de remonter à l'ensemble des contrôles et paramètres de production.

3. Traçabilité de l'embouteilleur/conditionneur

En complément des dispositions mises en place par le verrier, le client devra assurer une traçabilité entre les palettes verrières et ses propres palettes de produits finis. En cas de sous-traitance de la prestation d'embouteillage/conditionnement, le client devra imposer cette traçabilité à son fournisseur. La disposition la plus simple et la plus efficace étant :

- Faire figurer sur la bouteille/pot la date et l'heure d'embouteillage/conditionnement
- Enregistrer au moment du tirage les éléments nécessaires voire souhaitables de l'étiquette palette bouteille vide et la date et l'heure de passage de cette palette

Pour les opérations en tiré/bouché, des dispositions complémentaires de gestion des produits sont nécessaires à la fois pour la mise en box et pour la reprise du tiré/bouché.

** Pour plus d'information, nous vous conseillons de prendre connaissance de la législation en référence.*

Verallia France

Siège social : 31 place des Corolles - 92400 Courbevoie - France • **Adresse postale** : Carpe Diem - 31 place des Corolles - 92400 Courbevoie
Tél. + 33 (0)1 71 13 11 00 • www.verallia.com
S.A. au capital de 34.378.708 Euros • R.C.S. Nanterre B 722 034 592 • N° Identification TVA : FR 867 220 345 92