

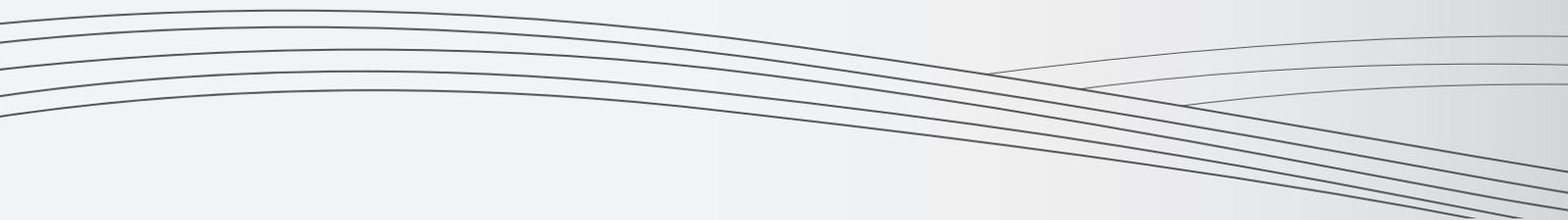
Code International des Pratiques Bouchonnières

Version 6.03



CELIÈGE

CONFÉDÉRATION EUROPÉENNE DU LIÈGE





CHAPITRE I – Définitions et pratiques générales obligatoires

1. Définitions

1.1. Définitions liées aux produits

1.2. Définitions d'interprétation

2. Pratiques Générales Obligatoires

2.1. Principes de fonctionnement

2.2. Produits Chimiques et autres

2.3. Liège –matière première

2.4. Installations

2.5. Stockage, comptage, emballage et transport des produits en liège

3. Pratiques Générales Obligatoires pour les entreprises Premium

CHAPITRE II – Activités de préparation d'une matière-première destinée à la production de bouchons

- Activité 1 – Préparation du liège

- Activité 2 – Fabrication de granulés destinés à l'industrie bouchonnière

CHAPITRE III – Activités de fabrication de rondelles ou de bouchons

- Activité 3- Fabrication de rondelles en liège naturel

- Activité 4- Fabrication de bouchons en liège naturel et corps pour bouchons à tête

- Activité 5- Fabrication de bouchons multi pièces en liège naturel

- Activité 6- Fabrication de boudins/manches/ bouchons en liège aggloméré, pour vins tranquilles, vins pétillants, spiritueux, bière et cidre

- Activité 7- Fabrication de bouchons /manches agglomérés à partir de granulé en liège traité, pour vins tranquilles, vins pétillants, spiritueux, bière et cidre

- Activité 8 - Fabrication de bouchons en liège aggloméré avec rondelles en liège naturel ("n+n"), pour vins tranquilles, vins pétillants, vins gazéifiés, spiritueux, bière et cidre

- Activité 9- Fabrication de bouchons en liège aggloméré avec rondelles en liège naturel, pour vins effervescents

CHAPITRE IV – Activités de semi-finition des bouchons

- Activité 10 – lavage des bouchons
- Activité 11 – colmatage des bouchons
- Activité 12 – enrobage des bouchons

CHAPITRE V – Finition des bouchons ras de bague et des bouchons à tête

- Activité 13 – collage des têtes
- Activité 14 – marquage et traitement de surface

CHAPITRE VI – Finition des bouchons pour vins effervescents, pétillants, vins mousseux, gazéifiés, cidre et bière

- Activité 15- Marquage et traitement de surface des bouchons:
 - pour vins effervescents (méthode traditionnelle)
 - pour vins mousseux, pétillants, gazéifiés, cidre et bière

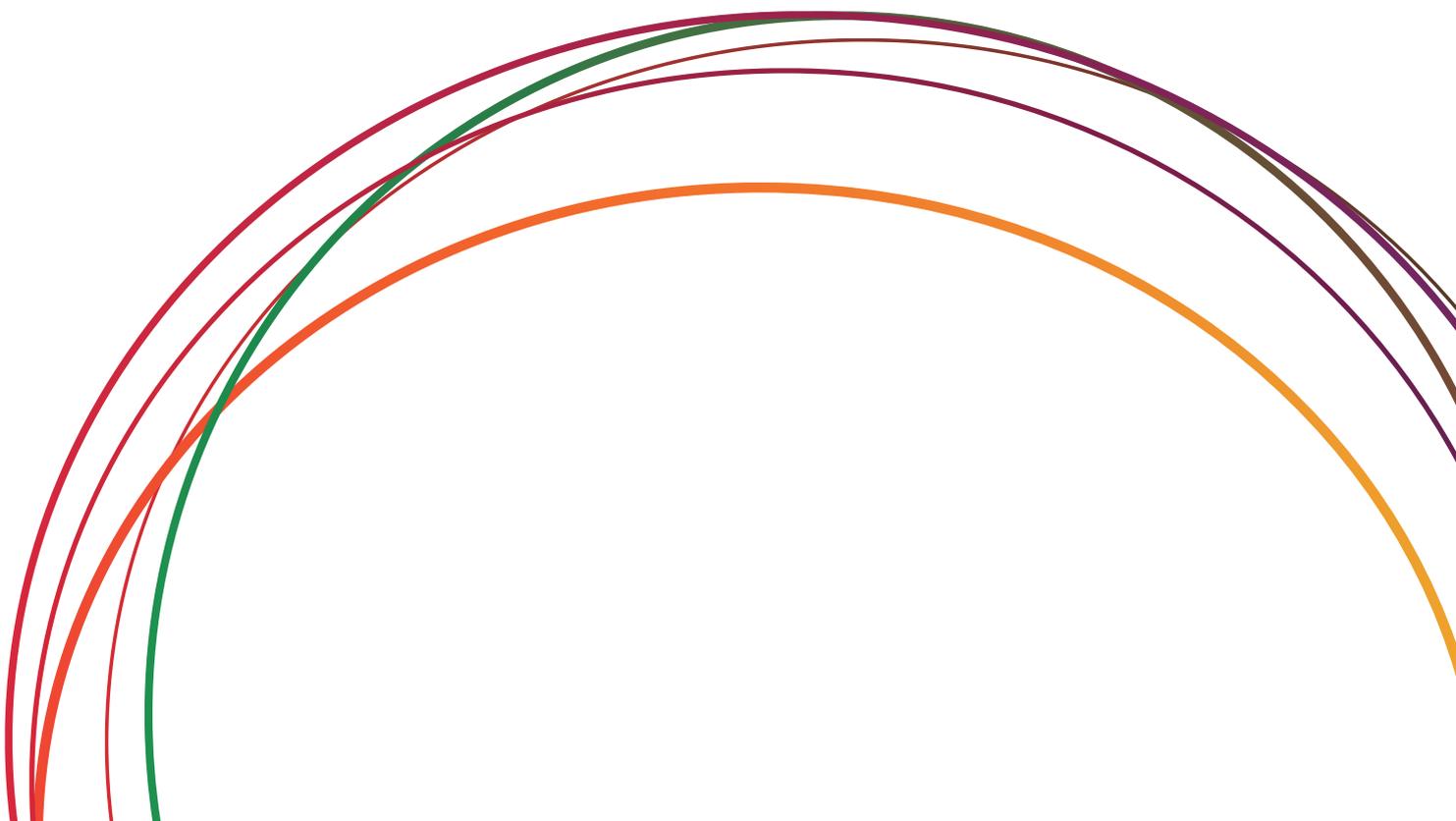
CHAPITRE VII – ANNEXES

- Annexe 1 : sols -matériaux autorisés
- Annexe 2 : palettes –matériaux autorisés
- Annexe 3 : analyse des eaux
- Annexe 4 : liste des normes applicables
- Annexe 5 : législation applicable



CHAPITRE I

DÉFINITIONS ET PRATIQUES GÉNÉRALES OBLIGATOIRES



DÉFINITIONS LIÉES AUX PRODUITS



DÉFINITIONS LIÉES AUX PRODUITS

Les définitions de la liste suivante sont classées par ordre alphabétique.

Additif:

adjuvant de fabrication, de semi-finition ou de finition employé en bouchonnerie.

Bande:

pièce obtenue à partir du liège préparé par découpe suivant l'axe radial et sur toute l'épaisseur et dont la forme est un parallélépipède rectangle.

Bouchon:

produit obtenu à partir de liège naturel et/ou de liège aggloméré, constitué d'une ou plusieurs pièces et destiné à assurer l'étanchéité des bouteilles ou autres récipients, et à préserver leur contenu.

Bouchon aggloméré extrudé:

bouchon obtenu par agglutination de granulés de liège, de granulométrie comprise entre 0,25 et 8 mm, avec des liants par un procédé d'extrusion.

Bouchon aggloméré moulé:

bouchon obtenu par agglutination de granulés de liège, de granulométrie comprise entre 0,25 et 8 mm, avec des liants par un procédé de moulage.

Bouchon aggloméré de granulé de liège traité:

bouchon obtenu par agglutination de granulés de liège traités, avec une granulométrie comprise entre 0,25 et 8 mm, avec des liants, par un procédé de moulage, composé d'au moins 75% de granulés de liège (en poids).

Bouchon ras de bague aggloméré avec rondelles de liège naturel pour vins tranquilles et vins pétillants:

bouchon comprenant un manche en liège aggloméré et une à deux rondelles en liège naturel collées sur un ou sur les deux bouts. L'aggloméré peut être obtenu à partir de granulé de liège traité.

Bouchon semi ouvert:

bouchon obtenu après le chapitre III du CODE.

Bouchon semi fini:

bouchon semi ouvert transformé lors du chapitre IV du CODE.

Bouchon fini:

bouchon fini prêt à l'emploi après les chapitres V et VI du CODE.

Bouchon aggloméré avec rondelles de liège naturel ("n+n") pour vins mousseux, boissons gazéifiées, cidre et bière:

bouchon aggloméré de liège avec une ou plusieurs rondelles en liège naturel sur le même bout. L'aggloméré peut être obtenu à partir de granulé de liège traité.

Bouchon aggloméré avec rondelles de liège naturel pour vins effervescents méthode traditionnelle:

bouchon de liège aggloméré ayant une ou plusieurs rondelles en liège naturel sur le même bout. L'épaisseur des rondelles ne pourra pas être inférieure à 4 mm et la hauteur de l'ensemble des rondelles devra être comprise entre 10 et 13 mm. L'aggloméré peut être obtenu à partir de granulé de liège traité.

Bouchon à tête:

bouchon naturel, naturel colmaté, multi pièces, aggloméré ou aggloméré de granulé de liège traité, dont le corps cylindrique ou conique, a un diamètre inférieur à celui de la tête. - Note: Lorsque la tête n'est pas constituée du même matériau que le corps, le type de matériau utilisé doit être précisé (par exemple, bouchons à tête en bois, à tête plastique).

Bouchon multi pièces:

bouchon constitué de plusieurs pièces en liège naturel collées.

Bouchonnerie:

industrie de transformation du liège en bouchons et rondelles pour les vins tranquilles, pour les vins effervescents, pour les boissons gazeuses, bière, cidre et pour les spiritueux.

Boudin:

pièce cylindrique de liège aggloméré obtenue par extrusion.

Colmatage:

opération qui consiste à obturer les lenticelles des bouchons naturels avec un mélange de colle et de poudre de liège, provenant de la finition des bouchons et des rondelles, de manière à améliorer leur présentation et leur qualité d'obturation.

Disque ou rondelle:

pièce cylindrique en liège naturel, d'épaisseur et de diamètre variables, fabriquée par découpe dans le sens perpendiculaire aux couches de croissance de la planche.

Enrobage:

revêtement appliqué à la surface des bouchons pour améliorer leur qualité d'obturation et/ou uniformiser leur présentation.

Fardeau:

regroupement de planches de liège préparé par classes visuelles et épaisseurs.

Guide d'Achat:

Guide International d'achat pour les bouchons de liège destinés aux vins tranquilles.

Granulés:

fragments de liège, obtenus par broyage et/ou déchiquetage du liège préparé ou ouvré par taille, classifiés par granulométrie et par masse volumique. La granulométrie peut varier entre 0,25 mm et 8,0 mm.

Granulé de liège traité:

granulé préparé selon un procédé qui vise à améliorer sa neutralité organoleptique et qui est destiné à la production de « bouchons agglomérés de granulé de liège traité ».

Lame:

pièce sans croûte ni mie obtenue à partir du liège mince préparé par laminage suivant l'axe transversal.

Lavage:

opération visant le nettoyage et la désinfection des bouchons ou des rondelles.

Lenticelles:

canaux ou pores qui ont pour rôle de permettre et de régulariser les échanges gazeux indispensables entre les tissus de l'arbre et le milieu extérieur.

Liège "race":

liège préparé non classifié.

Liège bouchonnable:

liège apte à la transformation en bouchonnerie.

Liège brûlé:

planche ou morceau de liège dont la croûte a été soumise à une carbonisation totale ou partielle sous l'effet d'un incendie.

Liège de pieds:

partie du liège situé à la base du tronc (qualifié de "calços" au Portugal et de "zapatas" en Espagne).

Liège de reproduction:

liège formé après la levée du liège mâle.

Liège de reproduction cru:

liège de reproduction qui n'a été soumis à aucun traitement après la levée. L'expression est simplifiée en « Liège cru » dans le texte.

Liège de trituration:

chutes de liège bouilli qui résultent de la préparation du liège et/ou de sa transformation par taille.

Liège mâle ou vierge:

liège qui provient de la première levée du tronc et des branches.

Liège préparé:

liège de reproduction ayant subi les opérations de bouillage, aplanissement, triage et éventuellement visage (communément désigné comme liège "race" et "traçamentos").

Liège trituré:

fragments de liège de dimensions variées, obtenus par broyage et/ou déchiquetage du liège préparé ou ouvré par taille.

Liège vert:

liège qui, du côté du ventre, lorsque le liège est frais, est formé de cellules qui présentent un aspect translucide car elles contiennent encore de l'eau de constitution. Lors du séchage ces cellules se contractent plus que le tissu subéreux adjacent, ce qui donne lieu à des déformations du liège.

Manche:

cylindre en liège naturel, d'une ou de plusieurs pièces, ou en liège aggloméré obtenu par extrusion ou moulage, pour la fabrication du bouchon.

Morceaux de liège:

pièces de liège mâle ou de reproduction dont la surface est inférieure à 400 cm².

Planche:

liège cru ou préparé dont la qualité et le calibre permettent sa transformation par taille.

Rebut:

liège de reproduction de qualité inférieure, ne permettant pas de transformation par taille.

Tache jaune:

tache de couleur jaunâtre qui peut apparaître sur la croûte du liège, avec éventuellement une décoloration du tissu subéreux avoisinant, et pouvant développer une odeur caractéristique.

Tubeuse:

machine servant à perforer les bandes ou lames de liège, et qui utilise des emporte-pièces dont le diamètre correspond à celui des bouchons ou des rondelles à fabriquer.

1.2

DEFINITIONS D'INTERPRETATION

Pratiques Obligatoires:	Règles de l'art correspondant aux bonnes pratiques des professionnels liégeois et des bouchonniers.
SYSTECODE:	Système d'adhésion volontaire de vérification de la conformité au Code International des Pratiques Bouchonnières, par un audit annuel effectué par une tierce partie (Organisme International). Une attestation délivrée par cet Organisme International justifie de la conformité au code.
Cadre juridique de SYSTECODE:	Mise en place d'une relation contractuelle entre, d'une part, l'entité industrielle demandeuse et, de l'autre, la C.E.Liège et l'Organisme International.
Dossier de validation:	ou en abrégé DVT, ensemble d'éléments de preuve qui permettent de garantir l'efficacité d'une opération innovante (pratique non décrite dans la version actuelle du CODE) selon des paramètres concernant la fonctionnalité, l'innocuité, l'aptitude au contact alimentaire, la sécurité et le respect de l'environnement.
Opération:	Phase de la réalisation partielle d'une activité.
Activité:	Partie du processus de la réalisation du bouchon. Dans le CODE les activités sont les suivantes:
Préparation:	Transformation du liège cru en matière-première utilisable par l'industrie.
Fabrication:	Transformation de la matière-première en un produit (rondelles ou bouchons) semi-ouvré.
Semi-finition:	Transformation des produits semi-ouvrés en produits semi-finis. Les activités de semi-finition sont le lavage, le colmatage et l'enrobage.
Finition:	Transformation d'un bouchon semi-fini en un bouchon prêt à l'emploi.

Entreprise Systecode 'BASE':	Entreprise qui a obtenu l'attestation de conformité au CODE selon les exigences générales.
Entreprise Systecode 'PREMIUM':	Entreprise qui a obtenu l'attestation de conformité au CODE selon les exigences générales et les exigences du niveau PREMIUM.
Entreprise Systecode 'EXCELLENCE':	Entreprise qui vend des bouchons finis aux opérateurs vinicoles, qui est « PREMIUM » pour son activité de finition et dont les bouchons semi-finis sont produits par une ou des entreprises « PREMIUM ».
Sous-traitance:	Mode de production qui, pour une entreprise, consiste à exécuter des opérations dont le donneur d'ordre est une autre entreprise.

Tableau des activités de transformation dans le secteur du liège

CHAPITRE	DESCRIPTION	ACTIVITÉS	N° Activité	FOURNISSEURS de l'activité	CLIENTS de l'activité	NIVEAU POSSIBLE		
	PREPARATION d'une Matière Première destinée à la production de bouchons	Préparation du liège	1	2, 3, 4, 5	-	N1,N2		
		Fabrication de granulés	2	6, 7,8, 9	1,3, 4			
III	FABRICATION de bouchons ou rondelles	Rondelles	3	8, 9	1	N1,N2	N1 N2	N1,N2,N3
		Bouchons naturels	4	10	1	N1,N2		
		Bouchons multi pièces	5	10	1	N1,N2		
		Bouchons agglomérés	6	8, 9, 10	2	N1,N2		
		Bouchons agglomérés de granulé de liège traité	7	8, 9, 10	2	N1,N2		
		Bouchons agglomérés avec rondelles	8	10	3,6,7	N1,N2		
		Bouchons pour vins effervescents	9	10, 15	3,6,7	N1,N2		
IV	SEMI-FINITION de bouchons	Lavage	10	11, 12, 14, 15	4,5,6,7,8	N1,N2		
		Colmatage	11	12, 13, 14	10	N1,N2		
		Enrobage	12	13, 14	10, 11	N1,N2		
V	FINITION de bouchons ras de bague et bouchons à tête	Collage des têtes	13	Client final	14	N1,N2,N3		
		Marquage & Traitement de surface	14	13, Client final	10, 11, 12	N1,N2,N3 N1,N2,N3		
VI	FINITION de bouchons pour vins effervescents	Marquage & Traitement de surface	15	Client final	9	N1,N2,N3		

Les niveaux atteignables sont: N1 BASE, N2 PREMIUM, et N3 EXCELLENCE

Opérations isolées qui peuvent faire l'objet de sous-traitance (avec guides d'audit isolés):

A/ Bouillage

B/ Tirage en bandes / Tubage

C/ Rectification Dimensionnelle et/ou chanfreinage et/ou arrondissement

D/ Triage

2

PRATIQUES GÉNÉRALES OBLIGATOIRES

2.1

PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT

L'organisme international est le seul responsable de la réalisation de l'audit et de l'éventuelle attribution de l'attestation de conformité. L'attestation est le seul document qui prouve que les sociétés auditées travaillent en conformité avec le CODE.

2. Les fournisseurs et les sous-traitants doivent posséder l'attestation de conformité au CODE en cours de validité pour chaque activité et opération concernée.
3. L'entreprise doit disposer d'enregistrements des fournisseurs et des sous-traitants pour chaque activité ou chaque opération qu'elle réalise, et ce par type de produit.
4. Les enregistrements doivent indiquer la date d'entrée de la matière première ou des produits à l'état brut, le numéro de la facture ou du bon de livraison, le nom du fournisseur ou du sous-traitant et les quantités concernées.
5. L'entreprise doit disposer d'enregistrements actualisés conformes aux exigences du CODE. Ces enregistrements sont conservés pendant au moins un an.
6. L'entreprise doit disposer et appliquer des instructions de travail écrites pour chaque opération.
7. Les opérateurs doivent être protégés avec des équipements de protection individuelle adaptés à leur tâche.
8. L'entreprise doit identifier les effluents liquides et gazeux qu'elle produit et préparer les moyens à mettre en œuvre pour les traiter.
9. L'entreprise doit mettre en place un plan de contrôle correspondant à ses activités en conformité avec le présent CODE.
10. Toute innovation technique sera admise, sous réserve que le procédé soit validé par un dossier de validation – DVT accepté.
11. Il est interdit d'utiliser des palettes qui ne sont pas conformes à l'annexe 2- palettes.
12. L'entreprise doit respecter la législation sur les marques.

2.2

PRODUITS CHIMIQUES ET AUTRES

1. L'entreprise doit disposer des fiches techniques des lubrifiants et des produits nettoyants des surfaces (des machines et/ou des équipements) en contact avec le liège, qui prouvent qu'ils sont aptes au contact occasionnel ou accidentel avec les aliments.

2. L'entreprise doit disposer des fiches techniques des produits chimiques utilisés dans la production des bouchons, qui prouvent qu'ils sont conformes aux réglementations pour les matériaux en contact avec les denrées alimentaires (Règlement CE n° 1935 du 27 Octobre 2004 et Résolution du Conseil de l'Europe Res AP (2004) 2 pour les bouchons de liège pour contact avec des denrées alimentaires)

3. L'entreprise doit s'assurer de la compatibilité entre les différents types d'additifs utilisés pour la production des bouchons.

4. Pour les produits chimiques utilisés et leurs emballages:

4.1. Les produits et emballages doivent être correctement identifiés;

4.2. Ils doivent indiquer la date limite d'utilisation et ne pas être utilisés après cette date;

4.3. Ils doivent être en bon état de conservation;

4.4. L'entreprise doit respecter les conditions de stockage indiquées par le fabricant.

5. Pour ce qui est des produits chimiques utilisés dans la fabrication des bouchons/manches agglomérés, des boudins et de tous types de bouchons :

5.1. Ils doivent être préconisés pour cet usage.

5.2. Ils doivent être employés dans les conditions de mise en œuvre préconisées par le fabricant des produits.

6. L'entreprise ne doit pas utiliser de produits contenant des halogènes actifs dans la transformation du liège, y compris pour les produits utilisés dans le nettoyage des installations de production.

7. L'entreprise doit prouver que l'encre utilisée pour le marquage des bouchons est conforme à la législation sur les métaux lourds.

8. L'emploi d'un nouveau produit chimique non encore utilisé dans l'industrie du liège ne pourra être accepté qu'après présentation d'un DVT par le fournisseur du produit ou par l'entreprise et qu'après son approbation pour cet usage.

Note : Les produits chimiques utilisés dans la fabrication des bouchons destinés aux vins effervescents pourront avoir un certificat CESPROP.

2.3

LIEGE – MATIERE-PREMIERE

1. Le liège destiné à la bouchonnerie sera du liège de reproduction d'au moins 9 ans de croissance.
2. Il est interdit d'utiliser du liège brûlé, du liège à tache jaune et du liège vert.
3. Le liège atteint de tache jaune doit être écarté, à n'importe quelle phase de la préparation ou de la transformation. Dès qu'il est détecté, il doit être stocké dans une zone clairement identifiée, réservée aux lièges impropres pour la bouchonnerie.

2.4

INSTALLATIONS

1. L'entreprise doit disposer d'un plan de nettoyage de ses installations et l'appliquer.
2. L'entreprise doit disposer d'un plan de dératisation de ses installations, l'appliquer et conserver les enregistrements de contrôle ; les produits employés ne doivent pas pouvoir être en contact avec les bouchons et les boîtes doivent être fixées au sol.
3. L'entreprise doit disposer d'un moyen d'enregistrement de l'humidité et de la température ambiante dans les lieux de stockage.
4. L'entreprise doit mettre en œuvre les moyens appropriés pour éviter la présence des animaux domestiques et réduire la population des animaux sauvages dans toutes les installations.
5. Il est interdit de fumer et de manger sur les lieux de travail.
6. Il est interdit de boire autre chose que de l'eau sur le poste de travail.
7. Dans les entreprises qui réalisent les activités 10 à 15, Il n'est autorisé de boire qu'au point de distribution d'eau de l'atelier.
8. Les interdictions énoncées aux articles précédents doivent être signalées de manière bien visible.
9. Les installations de colmatage et les installations pour l'enrobage des bouchons à base de solvant doivent disposer de systèmes d'extraction de l'air et des solvants, et être protégées par des systèmes antidéflagrants.

10. Il est interdit d'utiliser des véhicules à moteur à explosion à l'intérieur des installations.

11. Il ne doit pas y avoir de bouchons ou de rondelles par terre.

12. Ne pas utiliser d'étuves en bois.

13. Ne pas sécher ensemble des bouchons non lavés avec des bouchons lavés, quel que soit leur traitement ultérieur.

14. L'entreprise doit disposer d'un plan de maintenance des équipements et l'appliquer.

15. L'entreprise s'assurera de l'absence de bouchons/rondelles intrus à toutes les opérations des activités de fabrication/semi-finition/ finition.

16. L'entreprise doit veiller à utiliser des machines et des systèmes de transfert qui évitent la casse des bouchons.

2.5

STOCKAGE, COMPTAGE , EMBALLAGE ET TRANSPORT DES PRODUITS EN LIÈGE

2.5.1 STOCKAGE – GÉNÉRAL

1. Les contenants des bouchons, des rondelles et des autres produits en liège doivent être propres, secs et sans odeur.
2. Tous les produits stockés doivent être correctement identifiés.
3. Il est interdit d'utiliser des sacs en fibres naturelles.

2.5.2 STOCKAGE DU LIÈGE PRÉPARÉ:

1. Le liège préparé et les fardeaux doivent être stockés dans un lieu couvert, propre et aéré.
2. Le liège préparé ne doit jamais être en contact avec les murs.
3. Le liège préparé doit être stocké sur un sol en béton, ou sur des palettes conformes à l'annexe 2- « palettes ».

2.5.3 STOCKAGE DU LIÈGE DE TRITURATION

1. Tout le liège de trituration provenant de la préparation du liège et de la fabrication des rondelles ou des bouchons doit être correctement identifié et stocké dans un lieu couvert, propre et sec, en sacs ou contenants, ou dans des conditions appropriées, et dans un lieu autre que le lieu de stockage des bouchons ou des rondelles.
2. Assurer la gestion du stockage du liège de trituration en appliquant la méthodologie FIFO, par type de matière-première.

2.5.4 STOCKAGE DES GRANULES, RONDELLES, BOUDINS, MANCHES ET BOUCHONS

1. Stocker les granulés, les boudins, les manches, les rondelles et les bouchons dans des locaux fermés, aérés, et aux murs et sol secs.
2. L'entreprise doit enregistrer l'hygrométrie des locaux de stockage.
3. Les sacs contenant des rondelles ou des bouchons doivent être stockés sur des palettes en conformité avec l'annexe 2 - palettes.
4. Lorsque les contenants des bouchons lavés et/ou des rondelles sont empilés, leurs fonds ne doivent pas être en contact avec les bouchons et/ou les rondelles des contenants inférieurs.
5. Le lieu de stockage des emballages en carton doit être séparé physiquement du lieu de stockage des bouchons, des boudins, des manches et des rondelles, par un élément rigide, inerte et étanche.
6. Le stockage des emballages en carton est autorisé dans la zone de stockage des bouchons finis déjà emballés.
7. Toute pratique susceptible de casser les bouchons (telle que frapper les sacs, les jeter brutalement...) sera proscrite lors de toutes les manipulations des sacs.
8. Contrôler, avant leur utilisation, tous les produits (bouchons, manches, boudins, granulés, corps agglomérés et rondelles) stockés plus de six mois, dans les conditions définies dans le Plan de Contrôle.

2.5.5 COMPTAGE

1. Vérifier au moins tous les 6 mois les équipements de comptage, enregistrer les données et régler les machines si nécessaire.
2. Installer un système de protection du matériel afin d'éviter la chute de morceaux de verre en cas de bris des équipements d'éclairage, des fenêtres ou autres.

2.5.6 EMBALLAGE

1. Il est interdit d'utiliser des sacs en fibres naturelles.
2. Installer un système de protection du matériel afin d'éviter la chute de morceaux de verre en cas de bris des équipements d'éclairage, des fenêtres ou autres.

2.5.7 TRANSPORT

1. Il est interdit de transporter du liège ou des produits en liège avec des produits odorants.
2. Tout transport de liège ou de produits en liège fera l'objet d'un enregistrement spécifique, reprenant les références de l'envoi, la provenance et la destination ainsi que le contrôle de la propreté du conteneur/camion.
3. Avant le chargement des produits, le fabricant doit vérifier et enregistrer que les camions/containeurs sont couverts, que la zone de transport du camion/conteneur est propre et sèche, sans odeurs, et qu'il n'y a pas à l'intérieur d'autres produits pouvant contaminer le liège.

3

PRATIQUES GÉNÉRALES OBLIGATOIRES POUR LES ENTREPRISES PREMIUM

1. Le personnel doit être muni de vêtements de travail adaptés à son poste de travail.
2. L'entreprise doit contrôler les produits non-conformes et traiter les réclamations clients.
3. L'entreprise doit assurer la traçabilité des produits en liège depuis leur entrée dans l'usine jusqu'au client.
4. L'entreprise doit disposer d'une équipe formée et qualifiée, affectée au contrôle de la qualité et/ou sous-traiter ce contrôle à une entité compétente.
5. L'entreprise doit effectuer un traitement statistique et une exploitation des contrôles effectués pour le suivi de ses indicateurs.
6. L'entreprise doit évaluer formellement et qualifier tous les fournisseurs de produits chimiques entrant dans ses procédés de production et ses fournisseurs de produits en liège.
7. Les emballages en carton doivent être stockés dans un local séparé des rondelles et des bouchons crus et semi-finis et seront contrôlés dans les conditions définies dans le plan de contrôle.
8. Les produits chimiques doivent être stockés dans une zone identifiée spécifiquement affectée.
9. Les colles et les produits de lavage et d'enrobage doivent être stockés sur des bassins de rétention pour éviter d'éventuelles infiltrations des produits dans le sol ; les bassins de rétention (collecteurs) ne seront pas reliés à l'égout.
10. Contrôler, une fois par an, l'absence de contamination des étuves par des haloanisoles et des halophénols par la pose et l'analyse de pièges d'atmosphère.
11. L'entreprise doit disposer d'un plan de gestion des emballages des produits chimiques.
12. Utiliser des contenants (sacs) neufs pour la livraison au client final.
13. L'entreprise doit appliquer la méthodologie FIFO pour tous les produits stockés.
14. L'entreprise doit traiter les effluents liquides de l'exploitation industrielle de l'entreprise.

15. L'entreprise doit disposer d'un plan visant les économies d'énergie et limiter son impact sur l'environnement.

16. Contrôler, une fois par an, l'absence de contamination de l'atmosphère des locaux par des haloanisoles et des halophénols par la pose et l'analyse de pièges d'atmosphères.

17. Disposer d'un plan de contrôle de la vidange des circuits et des machines pour éviter les mélanges de rondelles et de bouchons de différents lots.



CHAPITRE II

ACTIVITÉS DE PRÉPARATION D'UNE MATIÈRE-PREMIÈRE DESTINÉE À LA PRODUCTION DE BOUCHONS

Activité 1 – Préparation du liège

Activité 2 – Fabrication de granulés destinés à la fabrication de bouchons

ACTIVITÉ 1 – PRÉPARATION DU LIÈGE



RÉCEPTION DU LIÈGE

1.1. Définition: Procédures à suivre par l'entreprise pour la réception du liège.

1.2. Objectif: Assurer la traçabilité du liège et la mise à l'écart du liège de pieds, du liège atteint de tache jaune, du liège brûlé et du liège avec d'autres défauts qui ne permettent pas son emploi pour la fabrication de bouchons/rondelles.

1.3. Pratiques Obligatoires:

1.3.1. L'industriel doit enregistrer l'entrée des lots de liège, en précisant, la région, la forêt ou la propriété, les quantités, l'année de la levée et les informations mentionnées aux pratiques générales obligatoires;

1.3.2. Assurer la séparation du liège de pieds, du liège atteint de tache jaune, du liège brûlé et du liège avec d'autres défauts qui ne permettent pas son emploi pour la fabrication de bouchons/rondelles;

1.3.3. Les lièges provenant de campagnes différentes seront clairement séparés et identifiés dans le parc;

1.3.4. Le liège de pieds, le liège atteint de tache jaune, le liège brûlé et le liège avec d'autres défauts qui ne permettent pas son emploi pour la fabrication de bouchons/rondelles, doivent être mis à l'écart et stockés dans une zone clairement identifiée du parc, réservée aux lièges impropres pour la bouchonnerie.

1.4. EXIGENCES POUR LE NIVEAU PREMIUM

1.4.1. Les lièges provenant de forêts de chênes-lièges différentes doivent être séparés les uns des autres et clairement identifiés dans le parc.

1.4.2. L'industriel doit acheter du liège en provenance de subéraies certifiées au niveau de la gestion durable (FSC, PEFC, ECOCERT, Subercode, etc.), ou provenant d'une forêt disposant d'un plan de gestion approuvé par une entité publique responsable ou provenant d'un Espace Naturel Protégé (ENP).

2.1. Définition: période pendant laquelle les planches de liège attendent à l'extérieur avant d'être soumises au premier bouillage.

2.2. Objectif: stabiliser la matière-première.

2.3. Pratiques Obligatoires:

2.3.1. Le liège sera stocké sur un terrain en pente et/ou drainé pour faciliter l'écoulement des eaux, en évitant ainsi la formation de flaques d'eau.

2.3.2. Placer le liège sur un sol conforme à l'annexe 1 «sols- matériaux autorisés».

2.3.3. Le liège doit être stocké (disposé), en piles rectangulaires ou en vrac, mais toujours de manière à faciliter la circulation de l'air.

2.3.4. La longueur des piles doit être toujours orientée perpendiculairement au vent dominant.

2.3.5. Identifier les piles et le liège en vrac avec l'origine et l'année de récolte.

2.3.6. Stabiliser le liège durant au moins 6 mois après la récolte.

2.4. EXIGENCES POUR LE NIVEAU PREMIUM

2.4.1 La stabilisation du liège cru doit être faite dans un endroit spécialisé et jamais en forêt.

2.4.2. Il est interdit de couvrir les piles de liège et/ou le liège en vrac avec des films plastiques ou des bâches qui peuvent provoquer des condensations et empêcher une bonne ventilation et aération du liège.

2.4.3. Les planches de liège doivent être séparées du sol par des structures inertes (dans le cas de palettes, celles-ci devront être conformes à l'annexe 2-palettes).

3

PREMIER BOUILLAGE:

3.1. Définition: Immersion totale des planches de liège dans de l'eau propre bouillante.

3.2. Objectif: Nettoyer le liège, extraire les substances solubles, augmenter l'épaisseur et améliorer la souplesse et l'élasticité du liège.

3.3. Pratiques Obligatoires:

3.3.1. Écarter avant bouillage le liège vert frais.

3.3.2. Le premier bouillage ne peut être effectué qu'après une stabilisation du liège d'au moins 6 mois après la récolte.

3.3.3. L'industriel doit placer un équipement de mesure de la quantité d'eau propre immédiatement avant l'entrée des eaux dans la chaudière.

3.3.4. Pour le bouillage traditionnel, la durée effective du bouillage sera d'au moins 1 heure, dans l'eau bouillante à une température proche de 100°C.

3.3.5. L'industriel doit tenir un enregistrement de la consommation d'eau correspondant à tous les changements.

3.3.6. Changer régulièrement les eaux de bouillage au moins 2 fois par semaine, en fonctionnement continu, et après chaque arrêt de 1 jour.

3.3.7. Nettoyer les chaudières en retirant complètement les résidus solides et les écumes de bouillage, et en rinçant à l'eau propre, après chaque changement des eaux de bouillage.

3.3.8. Utiliser de l'eau propre en conformité avec l'annexe 3 - analyses des eaux. Si l'entreprise ajoute des substances à l'eau de bouillage, elle devra fournir un Dossier Technique de Validation (DVT) de ces substances.

3.3.9. L'industriel doit faire, au moins une fois par an, l'analyse des eaux destinées à la chaudière.

3.3.10. Dans le cas où l'eau utilisée provient du réseau public, l'entreprise pourra employer les paramètres qui sont fournis dans le rapport d'essai de l'opérateur du réseau public et compléter les demandes de « l'annexe 3- analyses des eaux » par des analyses spécifiques.

3.3.11. Le prélèvement des échantillons d'eau doit être réalisé par le laboratoire chargé de son analyse.

3.4. EXIGENCES POUR LE NIVEAU PREMIUM

3.4.1. L'industriel doit faire, au moins une fois par semestre, l'analyse des eaux destinées au bouillage.

3.4.2. Changer régulièrement les eaux de bouillage au moins 1 fois par jour.

3.4.3. La cuve de la chaudière doit être en acier inoxydable ; les palettes, les plateformes de bouillage et les chaînes doivent être en acier inoxydable ou en acier galvanisé.

3.4.4. L'industriel doit s'assurer que la mousse /l'écume provoquée par chaque bouillage est éliminée et qu'elle est traitée comme un effluent / résidu.

4

STABILISATION APRÈS BOUILLAGE

4.1. Définition: Période qui s'étend entre le bouillage et la sélection des planches.

4.2. Objectif: Aplanir les planches, laisser le liège se ressuyer pour atteindre une consistance et une humidité homogènes qui permettent la découpe.

4.3. Pratiques Obligatoires:

4.3.1. Soumettre les planches à une stabilisation d'au moins une semaine et de 4 semaines au plus, pour atteindre une humidité de 8-16 %.

Note : si le bouillage n'est pas effectué selon la méthode traditionnelle, le temps de stabilisation pourra être inférieur à une semaine, et ceci devra être spécifié et validé par un DVT.

4.3.2. Identifier le liège avec la date de bouillage et le lot d'origine

5

TRIAGE DES PLANCHES

5.1. Définition: Classification du liège bouchonnable selon l'épaisseur et la qualité (aspect visuel); séparation de tout le liège qui présente des défauts qui ne permettent pas son emploi pour la fabrication de bouchons/rondelles.

5.2. Objectif: Classifier le liège en fonction de son utilisation, en éliminant le liège impropre.

5.3. Pratiques Obligatoires:

5.3.1. Constituer des lots de planches de liège définis par épaisseurs et par qualités (aspect visuel).

5.3.2. Séparer et identifier le liège vert frais.

5.4. EXIGENCES POUR LE NIVEAU PREMIUM:

5.4.1. L'entreprise doit garantir la traçabilité en assurant le triage des planches en lots homogènes, identifiés selon l'origine et l'année de récolte.

6

STOCKAGE DES PLANCHES

6.1. Définition: Phase qui suit le triage des planches, et préalable à leur transport et/ou transformation.

6.2. Objectif: Maintenir les caractéristiques physiques et sanitaires du liège lors de sa première transformation.

6.3. EXIGENCES POUR LE NIVEAU PREMIUM:

6.3.1. L'industriel doit s'assurer que les lots sont séparés et identifiés (selon l'année de récolte et l'origine géographique) jusqu'au moment de leur expédition ou de leur transformation.

7

CONSTITUTION DES FARDEAUX (Opération facultative)

7.1. Définition: Groupement des planches de liège préparé par épaisseurs et classes visuelles.

7.2. Objectif: Etablissement d'unités de transport et de commercialisation.

7.3. Pratiques Obligatoires

7.3.1. L'entreprise ne doit pas utiliser de matériaux pouvant se corroder (fil ou ruban de fer);

7.3.2. Ne pas constituer les fardeaux avec des planches d'une humidité supérieure à 14%.

7.4. EXIGENCES POUR LE NIVEAU PREMIUM:

7.4.1. Tous les fardeaux seront identifiés de façon à permettre l'identification du fabricant, la classification de la qualité, l'année d'origine du liège et la région géographique de sa provenance.

8

STOCKAGE DU LIÈGE DE TRITURATION

8.1. Définition: Période préalable à la trituration.

8.2. Objectif: Préserver et assurer la stabilité de la matière première qui va être utilisée dans la fabrication de granulés destinés à l'industrie bouchonnière.

9

GESTION DU LIÈGE IMPROPRE À LA FABRICATION DE BOUCHONS/RONDELLES

9.1. Définition: Traitement du liège impropre à la fabrication de bouchons/rondelles et qui a été détecté durant l'activité de préparation.

9.2. Objectif: Supprimer les risques de contamination, de manière à garantir que le liège est apte à la fabrication de bouchons/rondelles.

9.3. Pratiques obligatoires:

9.3.1. Au long de toutes les opérations de fabrication l'entreprise doit identifier et écarter les lièges impropres pour la fabrication de bouchons/rondelles, en isolant ce liège dans un lieu spécifique et identifié.

9.3.2. L'entreprise doit pouvoir démontrer que ces lièges impropres ont été vendus, avec la mention expresse de leur inaptitude à la fabrication de bouchons /rondelles.

9.3.3. Dans les deux cas, ces informations seront rassemblées dans l'enregistrement que l'entreprise doit tenir, en vue de garantir la gestion des lièges impropres pour la fabrication de bouchons /rondelles.

10

TRANSPORT DES PLANCHES, DES BALLES/FARDEAUX DE LIÈGE OU DU LIÈGE DE TRITURATION

10.1. Définition: Transport des planches, ou balles/fardeaux de liège, ou du liège de trituration jusqu'au lieu où le liège est transformé.

10.2. Objectif: Garantir la protection des planches, ou balles/fardeaux de liège, ou du liège de trituration, afin d'éviter des contaminations et de préserver la stabilité du liège.

ACTIVITÉ 2 – FABRICATION DE GRANULÉS DESTINÉS À LA FABRICATION DE BOUCHONS

1

CONTRÔLE DE RÉCEPTION DU LIÈGE DE TRITURATION

1.1. Définition: Procédures à suivre par l'entreprise pour la réception du liège de trituration.

1.2. Objectif: Assurer la qualité du liège de trituration.

1.3. Pratiques Obligatoires:

1.3.1. Le liège de trituration doit être constitué uniquement, des rebuts et des morceaux bouillis, de chutes de liège provenant de la préparation du liège ou de la fabrication des bouchons et des rondelles.

1.3.2. Contrôler l'humidité du liège de trituration avant stockage.

2

STOCKAGE DU LIÈGE DE TRITURATION

2.1. Définition: Période qui s'étend entre la réception et la trituration.

2.2. Objectif: Conserver les caractéristiques du liège de trituration, afin d'éviter des altérations.

2.3. Pratiques Obligatoires:

2.3.1. Le lieu de stockage sera nettoyable et nettoyé dans sa totalité au moins une fois par mois. Le liège de trituration sera employé selon l'ordre d'entrée (en évitant des accumulations).

2.3.2. Appliquer impérativement la méthodologie FIFO, par type de matière première.

3

TRITURATION

3.1. Définition: Première opération de broyage et/ou déchetage du liège.

3.2. Objectif: Obtenir le liège trituré pour la granulation.

3.3. Pratiques Obligatoires:

3.3.1. La zone de trituration doit être physiquement séparée de la zone de stockage du liège de trituration;

3.3.2. L'équipement de trituration doit disposer de systèmes pour écarter les métaux et les éléments non liège (ex.: pierres).

4

GRANULATION

4.1. Définition: Fragmentation du liège provenant de la trituration.

4.2. Objectif: Obtenir des fragments de liège classés par taille de granulés (comprise entre 0,25 mm et 8,0 mm).

4.3. Pratiques Obligatoires:

4.3.1. Vérifier le résultat et enregistrer périodiquement l'intégrité des tamis pour éviter le mélange des granulés.

5

SEPARATION DENSIMÉTRIQUE

5.1. Définition: Séparation des granulés selon leur masse volumique.

5.2. Objectif: Obtenir des granulés spécifiques pour la fabrication des différents types de bouchons.

5.3. Pratiques Obligatoires:

5.3.1. Contrôler la masse volumique des granulés obtenus, à chaque heure de production.

5.3.2. Si les valeurs obtenues sont hors de spécifications, régler les machines par une action corrective.

6

SECHAGE DES GRANULÉS

6.1. Définition: Opération de réduction du taux d'humidité des granulés.

6.2. Objectif: Assurer le taux d'humidité désirée pour l'opération suivante.

6.3. Pratiques Obligatoires:

6.3.1. Les installations et/ou dispositifs de séchage doivent être propres et sans odeurs.

6.3.2. Contrôler et enregistrer l'humidité des granulés. S'ils sont destinés au stockage, s'assurer que l'humidité n'est pas supérieure à 8%.

7

STOCKAGE DES GRANULÉS

7.1. Définition: Période de conservation des granulés de liège avant leur utilisation.

7.2. Objectif: Conserver les caractéristiques des granulés dans les conditions pour leur utilisation future.

7.3. Pratiques Obligatoires:

7.3.1. Le granulé doit être stocké dans des silos ou des sacs/balles en matière synthétique aérés.

7.4. EXIGENCES POUR LE NIVEAU PREMIUM

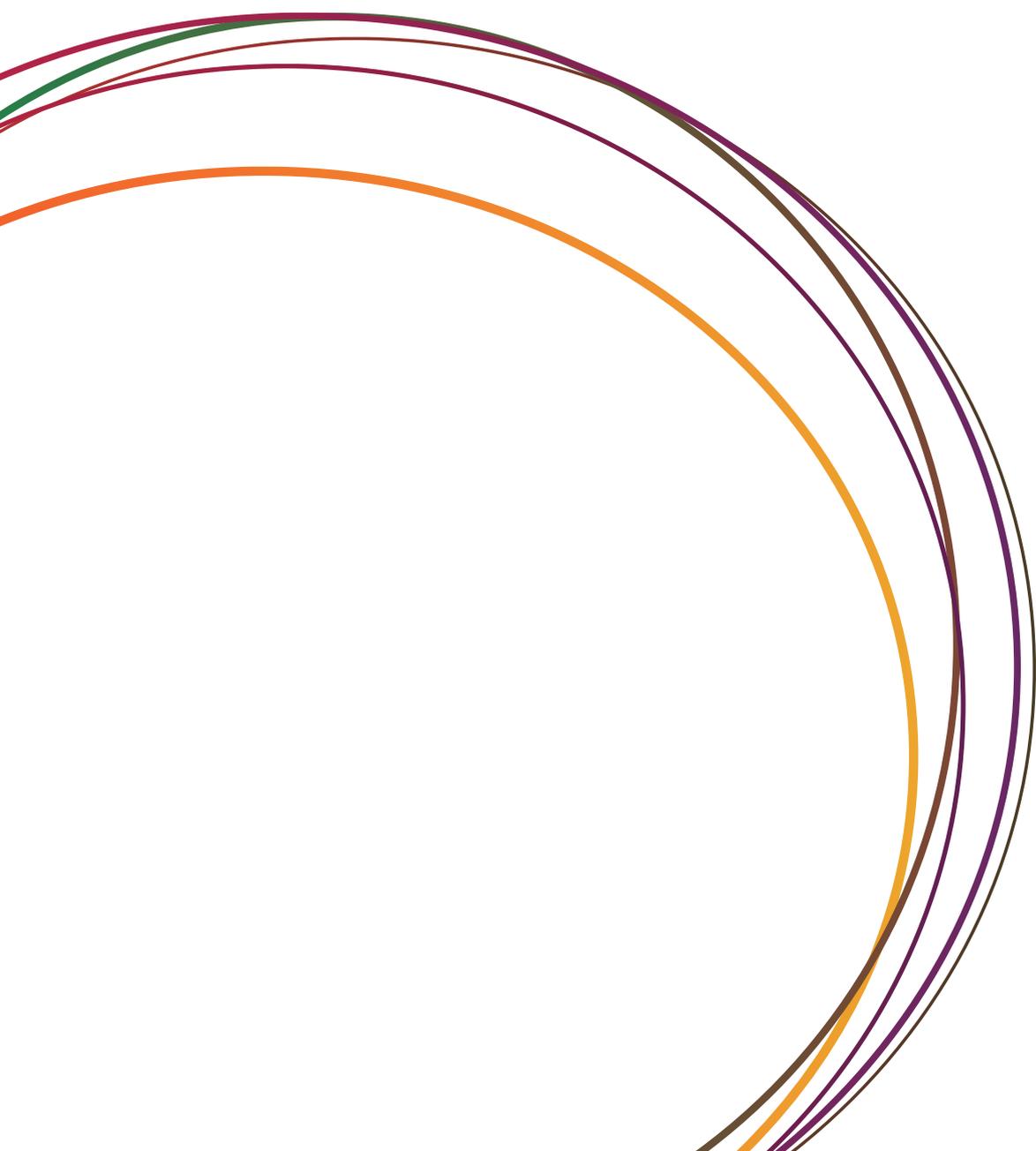
7.4.1. Si les granulés sont stockés dans des sacs ou des balles, ils doivent être posés sur des palettes, conformes à l'annexe 2- Palettes.

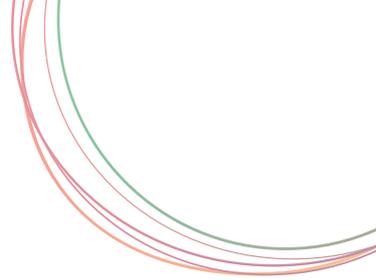
8

TRANSPORT DES GRANULÉS

8.1. Définition: Transport des granulés à partir du lieu de fabrication.

8.2. Objectif: Mise à disposition des granulés pour les fabricants de manches/boudins et bouchons.





CHAPITRE III

ACTIVITÉS DE FABRICATION DE RONDELLES OU DE BOUCHONS

Activité 3– Fabrication de rondelles en liège naturel

Activité 4– Fabrication de bouchons en liège naturel et corps pour bouchons à tête

Activité 5– Fabrication de bouchons multi pièces en liège naturel

Activité 6– Fabrication de boudins/manches/ bouchons en liège aggloméré, pour vins tranquilles, vins pétillants, spiritueux, bière et cidre

Activité 7– Fabrication de bouchons /manches agglomérés à partir de granulé en liège traité, pour vins tranquilles, vins pétillants, spiritueux, bière et cidre

Activité 8 – Fabrication de bouchons en liège aggloméré avec rondelles en liège naturel (“n+n”), pour vins tranquilles, vins pétillants, vins gazéifiés, spiritueux, bière et cidre

Activité 9– Fabrication de bouchons en liège aggloméré avec rondelles en liège naturel, pour vins effervescents

ACTIVITÉ 3 – FABRICATION DE RONDELLES EN LIÈGE NATUREL

1

STOCKAGE DU LIÈGE PRÉPARÉ

1.1. Définition: Entreposage de la matière première, préalablement à la transformation en rondelles.

1.2. Objectif: Conserver les caractéristiques du liège, en évitant les contaminations, de façon à permettre les opérations suivantes.

1.3. Pratiques Obligatoires:

1.3.1. Identifier les planches et fardeaux de liège préparé, notamment le lot, son origine, la date de bouillage, le type de liège.

2

DEUXIÈME BOUILLAGE (OPÉRATION FACULTATIVE)

2.1. Définition: Immersion des planches de liège préparé en eau propre bouillante.

2.2. Objectif: Assouplir le liège.

2.3. Pratiques Obligatoires:

2.3.1. Le temps de bouillage devra être au moins de 30 min.

2.3.2. Suivre toutes les pratiques obligatoires exigées pour le 1er bouillage, mentionnées au chapitre II (pour l'activité 1).

2.3.3. Stabiliser les planches, pour atteindre une humidité de 8 -16 %

Note: si le deuxième bouillage n'est pas effectué selon la méthode traditionnelle, la méthode employée devra être spécifiée et validée par un DVT accepté.

3

TIRAGE EN BANDES

3.1. Définition: Opération de découpe des planches de liège préparé selon plusieurs sections transversales.

3.2. Objectif: Préparer le liège pour réaliser l'opération de laminage.

3.3. Pratiques Obligatoires:

3.3.1. Employer le liège avec une humidité de 8-16 %.

4

LAMINAGE DU LIEGE ET ECROUTAGE

4.1. Définition: Opération de découpe des lames à l'épaisseur désirée et élimination de la croûte et de la mie.

4.2. Objectif: Obtenir des lames d'une épaisseur correspondante à celle des rondelles et éliminer la croûte et la mie.

4.3. Pratiques Obligatoires:

4.3.1. Employer des scies correctement affûtées, afin d'obtenir des lames régulières avec des faces bien parallèles ;

4.3.2. Identifier, stocker et séparer les chutes de laminage dans un lieu spécifique, couvert, propre et aéré.

5

PERFORATION DES LAMES

5.1. Définition: Opération de découpe des lames de liège à l'emporte pièce (tube).

5.2. Objectif: Obtenir des rondelles sans déformation et dans les limites dimensionnelles prescrites.

5.3. Pratiques Obligatoires:

5.3.1. Employer des tubes correctement affûtés, afin de perforer des rondelles régulières et d'égales dimensions.

5.3.2. Écarter les rondelles avec des défauts de forme.

5.3.3. Identifier les chutes de perforation.

6

SECHAGE DES RONDELLES

6.1. Définition: Opération de réduction du taux d'humidité des rondelles par traitement thermique.

6.2. Objectif: Obtenir l'humidité adéquate pour la stabilité microbiologique et la stabilité dimensionnelle et pour le collage aux manches.

6.3. Pratiques Obligatoires:

6.3.1. Les installations ou dispositifs de séchage doivent être propres et sans odeurs.

6.3.2. Disposer d'un plan de nettoyage des installations ou des dispositifs de séchage, et l'appliquer.

6.3.3. Contrôler et enregistrer l'humidité des rondelles à la sortie du séchage.

7

PONÇAGE DES RONDELLES

7.1. Définition: Opérations mécaniques de lissage des faces des rondelles.

7.2. Objectif: Obtenir les dimensions désirées et assurer la finesse de l'état de surface.

7.3. Pratiques Obligatoires:

7.3.1. Obtenir une surface lisse sans marque ni grain.

7.3.2. Extraire, aspirer et stocker la poussière produite.

7.3.3. Si la poussière est destinée au colmatage, elle doit être stockée dans des sacs identifiés, sur des palettes conformes à l'annexe 2- palettes, et dans des locaux couverts, secs, propres et sans odeurs.

8

TRIAGE DES RONDELLES

8.1. Définition: Opération destinée à séparer les rondelles en un certain nombre de choix visuels.

8.2. Objectif: Classifier les rondelles selon leur aspect visuel et leurs applications potentielles.

8.3. Pratiques Obligatoires:

8.3.1. Classifier et séparer les rondelles en fonction des références de choix visuel;

8.3.2. Les rondelles porteuses de défauts seront écartées et placées dans des contenants correctement identifiés.

9

STOCKAGE DES RONDELLES

9.1. Définition: Période d'entreposage des rondelles.

9.2. Objectif: Conserver les caractéristiques des rondelles.

10

COMPTAGE ET EMBALLAGE DES RONDELLES

10.1. Définition: Opération qui consiste à compter les rondelles et à assurer les conditions adéquates pour le transport.

10.2. Objectif: Assurer la délivrance des quantités de rondelles attendues dans les contenants et dans les conditions de préservation adéquates.

11

TRANSPORT

11.1. Définition: Déplacement et/ou expédition des rondelles.

11.2. Objectif: Mise à disposition des rondelles pour la fabrication de bouchons.

ACTIVITÉ 4 – FABRICATION DE BOUCHONS EN LIÈGE NATUREL ET DE CORPS POUR BOUCHONS À TÊTE

1

STOCKAGE DU LIÈGE PRÉPARÉ

1.1. Définition: Entreposage de la matière première, préalablement à la transformation en bouchons.

1.2. Objectif: Conserver les caractéristiques du liège, de façon à permettre les opérations suivantes

1.3. Pratiques Obligatoires:

1.3.1. Identifier les planches et fardeaux de liège préparé, notamment le lot, son origine, la campagne, la date de bouillage, le type de liège.

2

DEUXIÈME BOUILLAGE (OPÉRATION FACULTATIVE)

2.1. Définition: Immersion des planches de liège préparé en eau propre bouillante.

2.2. Objectif: Assouplir le liège.

2.3. Pratiques Obligatoires:

2.3.1. Le temps de bouillage devra être au moins 30 min.

2.3.2. Suivre toutes les pratiques obligatoires exigées pour le 1er bouillage, mentionnées au chapitre II (pour l'activité 1).

2.3.3. Stabiliser les planches pour atteindre une humidité de 8 - 16 %.

Note : si le deuxième bouillage n'est pas effectué selon la méthode traditionnelle, la méthode employée devra être spécifiée et validée par un DTV accepté.

3

TIRAGE EN BANDES

3.1. Définition: Opération de découpe des planches de liège préparé selon plusieurs sections transversales.

3.2. Objectif: Préparer le liège pour réaliser l'opération de tubage/préparation des carrés.

3.3. Pratiques Obligatoires:

3.3.1. Employer le liège avec une humidité de 8-16 %.

3.3.2. Couper les bandes à une largeur supérieure à la valeur nominale de la longueur du bouchon, de façon à permettre la rectification dimensionnelle du bouchon.

4

FABRICATION DES BOUCHONS

4.1. PAR TUBAGE

4.1.1. Définition: Découpe du liège à l'emporte-pièce (tube).

4.1.2. Objectif: Obtenir un bouchon cylindrique sans déformation dans les limites dimensionnelles prescrites.

4.1.3. Pratiques Obligatoires:

4.1.3.1. Employer un liège d'une épaisseur suffisante en fonction du diamètre du tube et de la méthode de tubage (tubage automatique ou manuel).

4.1.3.2. Tuber le plus près possible de la mie ;

4.1.3.3. Maintenir un espace entre chaque perforation, afin d'éviter les coups de tube (gouttière) ;

4.1.3.4. Ne pas tuber deux fois dans l'épaisseur d'un liège épais ;

4.1.3.5. Utiliser des tubes avec un diamètre supérieur à la valeur nominale du diamètre du bouchon, de façon à permettre la rectification dimensionnelle.

4.1.3.6. Employer des tubes bien fixés, sans ébréchure, bien affûtés, tournant à la vitesse adéquate pour éviter la présence de traces sur le corps du bouchon.

4.1.3.7. Changer régulièrement les dispositifs de lubrification.

4.1.3.8. Les contenants de l'huile de lubrification doivent être propres et identifiés.

4.1.3.9. Identifier et stocker les chutes de perforation.

4.2. A PARTIR DE CARRÉS EN LIÈGE NATUREL

4.2.1. PREPARATION DES CARRES

4.2.1.1. Définition: Opération qui consiste à découper les bandes en parallélépipèdes rectangles de dimensions suffisantes.

4.2.1.2. Objectif: Obtenir un carré avec des dimensions adéquates pour la formation d'un bouchon cylindrique.

4.2.1.3. Pratiques Obligatoires:

4.2.1.3.1. Couper les carrés à une taille supérieure à la valeur nominale du diamètre du bouchon, de façon à permettre la rectification dimensionnelle.

4.2.1.3.2. Changer régulièrement les dispositifs de lubrification;

4.2.1.3.3. Les contenants de l'huile de lubrification doivent être propres et identifiés.

4.2.1.3.4. Identifier et stocker les chutes de coupe.

4.2.2. TOURNAGE DES CARRES

4.2.2.1. Définition: Opération de découpe des carrés pour obtenir un bouchon cylindrique.

4.2.2.2. Objectif: Obtenir un bouchon cylindrique sans déformation dans les limites dimensionnelles prescrites.

4.2.2.3. Pratiques Obligatoires:

4.2.2.3.1. Tourner les carrés à une taille supérieure à la valeur nominale du diamètre du bouchon, de façon à permettre la rectification dimensionnelle de bouchons ;

4.2.2.3.2. Changer régulièrement les dispositifs de lubrification.

4.2.2.3.3. Les contenants de l'huile de lubrification doivent être propres et identifiés;

4.2.2.3.4. Identifier et stocker les chutes de tournage.

5

TRIAGE PREALABLE

5.1. Définition: Opération destinée à écarter les bouchons déformés, les bouchons cassés, les morceaux et les boisés.

5.2. Objectif: Améliorer la productivité et empêcher que les bouchons non-conformes accèdent aux opérations suivantes.

5.3. Pratiques Obligatoires:

5.3.1. Les bouchons porteurs de défauts seront écartés et placés dans des contenants correctement identifiés.

5.3.2. Identifier et stocker les chutes de triage.

6

SÉCHAGE DE BOUCHONS

6.1. Définition: Opération de réduction du taux d'humidité des bouchons semi-ouvrés, par traitement thermique.

6.2. Objectif: Assurer l'humidité adéquate pour la stabilité des dimensions des bouchons.

6.3. Pratiques Obligatoires:

6.3.1. Les installations ou dispositifs de séchage doivent être propres et sans odeurs.

6.3.2. Disposer d'un plan de nettoyage des installations ou des dispositifs de séchage, et l'appliquer.

6.3.3. Contrôler et enregistrer l'humidité des bouchons avant la rectification dimensionnelle ($6\pm 2\%$).

7

RECTIFICATION DIMENSIONNELLE/ TOURNAGE DES PROFILES ET CHANFREINAGE DES BOUCHONS

7.1. Définition: Opérations mécaniques de rognage des bouts et/ou de ponçage du corps du bouchon.

7.2. Objectif: Assurer les spécifications dimensionnelles du bouchon.

7.3. Pratiques Obligatoires:

7.3.1. Eviter la formation de facettes en assurant la finesse du grain;

7.3.2. Extraire, aspirer et stocker la poussière produite;

7.3.3. Si la poussière est destinée au colmatage, elle doit être stockée en sacs identifiés sur palettes conformes à l'annexe 2- palettes, et dans des locaux couverts, secs, propres et sans odeurs.

8

TRIAGE DES BOUCHONS

8.1. Définition: Opération destinée à séparer les bouchons en un certain nombre de choix visuels.

8.2. Objectif: Classifier les bouchons selon leur aspect visuel.

8.3. Pratiques Obligatoires:

8.3.1. Les bouchons porteurs de défauts seront écartés et placés dans des contenants correctement identifiés;

9

STOCKAGE DES BOUCHONS

9.1. Définition: Période d'entreposage des bouchons.

9.2. Objectif: Conserver les caractéristiques des bouchons.

10

COMPTAGE ET EMBALLAGE DES BOUCHONS

10.1. Définition: Opération qui consiste à compter les bouchons et assurer les conditions pour le transport.

10.2. Objectif: Assurer la délivrance des quantités de bouchons attendus dans les contenants et dans les conditions de préservation adéquates.

11

TRANSPORT

11.1. Définition: Déplacement et/ou expédition de bouchons.

11.2. Objectif: Mise à disposition de bouchons pour les opérations de semi-finition.

ACTIVITÉ 5 – FABRICATION DE BOUCHONS MULTIPIÈCES

1

STOCKAGE DU LIÈGE PRÉPARÉ

1.1. Définition: Entreposage de la matière première, préalablement à la transformation en bouchons

1.2. Objectif: Conserver les caractéristiques du liège, de façon à permettre les opérations suivantes

1.3. Pratiques Obligatoires:

1.3.1. Identifier les planches et fardeaux de liège préparé, notamment le lot, son origine, la date de bouillage, le type de liège.

2

DEUXIÈME BOUILLAGE (OPÉRATION FACULTATIVE)

2.1. Définition: Immersion des planches de liège préparé en eau propre bouillante.

2.2. Objectif: Assouplir le liège.

2.3. Pratiques Obligatoires:

2.3.1. Le temps de bouillage devra être au moins de 30 min.

2.3.2. Suivre toutes les pratiques obligatoires exigées pour le 1er bouillage, mentionnées au chapitre II (pour l'activité 1).

2.3.3. Stabiliser les planches, pour atteindre une humidité de 8 - 16 %

Note: si le deuxième bouillage n'est pas effectué selon la méthode traditionnelle, la méthode employée devra être spécifiée et validée par un DTV accepté.

3

TIRAGE EN BANDES

3.1. Définition: Opération de découpe des planches de liège préparé selon plusieurs sections transversales.

3.2. Objectif: Préparer le liège pour réaliser l'opération de laminage.

3.3. Pratiques Obligatoires:

3.3.1. Employer le liège à une humidité de 8-16 %.

4

LAMINAGE DU LIEGE ET ECROUTAGE

4.1. Définition: Opération de découpe des lames à l'épaisseur désirée, et élimination de la croûte et/ou de la mie.

4.2. Objectif: Obtenir des lames avec l'épaisseur désirée.

4.3. Pratiques Obligatoires:

4.3.1. Employer des scies correctement affûtées, afin d'obtenir des lames régulières avec des faces bien parallèles.

4.3.2. Identifier, stocker et séparer les résidus (la croûte) dans un lieu spécifique, couvert, propre et aéré.

5

COLLAGE DES PIÈCES

5.1. Définition: Application de colle sur les pièces et jonction par pressage.

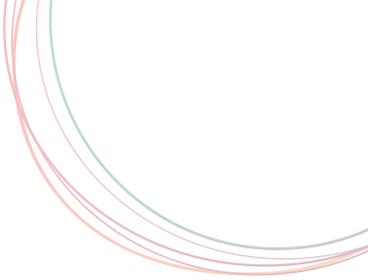
5.2. Objectif: Coller les pièces.

5.3. Pratiques Obligatoires:

5.3.1. Lier efficacement les pièces, en prenant soin d'associer la texture et la tonalité du liège, croûte contre croûte;

5.3.2. Contrôler la bonne tenue des pièces.

5.3.3. Les colles utilisées doivent être aptes au contact avec des boissons avec un degré alcoolique correspondant à celui de la boisson alcoolisée à obturer.



6

TUBAGE DES BOUCHONS

6.1. Définition: Découpe du liège à l'emporte-pièce (tube).

6.2. Objectif: Obtenir un bouchon cylindrique sans déformation et dans les limites dimensionnelles prescrites.

6.3. Pratiques Obligatoires:

6.3.1. Employer des pièces collées d'une épaisseur suffisante en fonction du diamètre du tube et de la méthode de tubage (tubage automatique ou manuel);

6.3.2. Maintenir un espace entre chaque perforation, afin d'éviter les coups de tube (gouttière);

6.3.3. Utiliser des tubes avec un diamètre supérieur à la valeur nominale du diamètre du bouchon, de façon à permettre la rectification dimensionnelle de bouchons.

6.3.4. Tuber dans le centre des pièces collées.

6.3.5. Employer des tubes bien fixés, sans ébréchure, bien affûtés, et tournant à la vitesse adéquate pour éviter la présence de traces sur le corps du bouchon.

6.3.6. Changer régulièrement les dispositifs de lubrification;

6.3.7. Les contenants de l'huile de lubrification doivent être propres et identifiés;

6.3.8. Identifier et stocker les chutes de perforation dans un lieu couvert, propre, sec, aéré et sans odeurs.

7

TRIAGE PREALABLE

7.1. Définition: Opération destinée à écarter les bouchons déformés, les bouchons cassés, les bouchons boisés et les morceaux.

7.2. Objectif: Empêcher que les bouchons non-conformes accèdent aux opérations suivantes.

7.3. Pratiques Obligatoires:

7.3.1. Les bouchons porteurs de défauts seront écartés et placés dans des contenants réservés pour cet effet et correctement identifiés.

7.3.2. Identifier et stocker les chutes de triage.

8

SÉCHAGE DES BOUCHONS

8.1. Définition: Opération de réduction du taux d'humidité des bouchons semi-ouvrés, par traitement thermique.

8.2. Objectif: Assurer la stabilité des dimensions et l'humidité.

8.3. Pratiques Obligatoires:

8.3.1. Les installations ou dispositifs de séchage doivent être propres et sans odeurs.

8.3.2. Disposer d'un plan de nettoyage des installations et des dispositifs de séchage, et l'appliquer.

8.3.3. Contrôler et enregistrer l'humidité des bouchons à la sortie du séchage.

9

RECTIFICATION DIMENSIONNELLE /TOURNAGE DES PROFILES ET CHANFREINAGE DES BOUCHONS

9.1. Définition: Opérations mécaniques de rognage des bouts et/ou de ponçage du corps du bouchon.

9.2. Objectif: Obtenir les dimensions et la forme désirées du bouchon.

9.3. Pratiques Obligatoires:

9.3.1. Eviter la formation de facettes en assurant la finesse du grain;

9.3.2. Extraire, aspirer et stocker la poussière produite.

9.3.3. Si la poussière est destinée au colmatage, elle doit être stockée dans des sacs identifiés, sur des palettes conformes à l'annexe 2- palettes, et dans des locaux couverts, propres, secs et sans odeur.

10

TRIAGE DES BOUCHONS

10.1. Définition: Opération destinée à séparer les bouchons en un certain nombre de choix visuels.

10.2. Objectif: Classifier les bouchons selon leur aspect visuel.

10.3. Pratiques Obligatoires:

10.3.1. Les bouchons porteurs de défauts seront écartés et placés dans des contenants correctement identifiés.



11

STOCKAGE DES BOUCHONS

11.1. Définition: Période d'entreposage des bouchons.

11.2. Objectif: Conserver les caractéristiques des bouchons.

12

COMPTAGE ET EMBALLAGE DES BOUCHONS

12.1. Définition: Opération qui consiste à compter les bouchons et assurer les conditions pour le transport.

12.2. Objectif: Assurer la délivrance des quantités de bouchons attendues dans les contenants et dans les conditions de préservation adéquates.

13

TRANSPORT

13.1. Définition: Déplacement et/ou expédition des bouchons.

13.2. Objectif: Mise à disposition de bouchons pour les opérations de semi-finition.

ACTIVITÉ 6 – FABRICATION DE BOUDINS/MANCHES/BOUCHONS EN LIÈGE AGGLOMÉRÉ, POUR VINS TRANQUILLES, VINS PÉTILLANTS, SPIRITUEUX, BIÈRE ET CIDRE

1

CONTROLE DE RECEPTION DU GRANULÉ

1.1. Définition: Procédures à suivre par l'entreprise pour la réception du granulé.

1.2. Objectif: Assurer la qualité du granulé.

1.3. Pratiques Obligatoires:

1.3.1. Le poids spécifique du granulé doit être inférieur à 75 kg/m³;

1.3.2. La granulométrie devra être comprise entre 0,25 et 8 mm.

1.3.3. Contrôler l'humidité des granulés et engager les éventuelles actions correctives.

2

STOCKAGE DU GRANULÉ

2.1. Définition: Période de conservation du granulé de liège.

2.2. Objectif: Conserver les caractéristiques du granulé dans les conditions adéquates à leur utilisation future.

2.3. Pratiques Obligatoires:

2.3.1. Le granulé doit être stocké dans des silos ou des sacs/balles en matière synthétique aérés;

2.4. EXIGENCES POUR LE NIVEAU PREMIUM

2.4.1. Si les granulés sont stockés dans des sacs ou des balles, ils doivent être posés sur des palettes conformes à l'annexe 2- palettes.

3

AGGLOMÉRATION

3.1. Définition: Agglutination du granulé de liège avec de liants et des additifs, et polymérisation à chaud.

3.2. Objectif: Former des boudins/bouchons/manches en liège aggloméré.

3.3. Pratiques Obligatoires:

3.3.1. Assurer la complète polymérisation de la colle.

3.3.2. Le mélange d'agglomération (liège, colles et adjuvants) devra contenir au moins 75% de granulés de liège en poids.

4

RECTIFICATION DIMENSIONNELLE / CHANFREINAGE DES MANCHES/BOUCHONS

4.1. Définition: Opérations mécaniques de rognage des bouts et/ou de ponçage du roule des manches/bouchons.

4.2. Objectif: Obtenir les dimensions et les formes désirées des manches/bouchons.

4.3. Pratiques Obligatoires:

4.3.1. Éviter la formation de facettes en assurant la finesse du grain et le parallélisme des faces des manches /bouchons.

4.3.2. Extraire, aspirer et stocker la poussière produite.

5

TRIAGE DES MANCHES/BOUCHONS

5.1. Définition: Opération destinée à écarter les défauts.

5.2. Objectif: Garantir les caractéristiques et la fonctionnalité des bouchons /manches.

5.3. Pratiques Obligatoires:

5.3.1. Les bouchons porteurs de défauts seront écartés et placés dans des contenants correctement identifiés.

6

STOCKAGE DES MANCHES/BOUDINS/BOUCHONS

6.1. Définition: Période d'entreposage des manches/boudins/bouchons.

6.2. Objectif: Conserver les caractéristiques des manches/boudins/bouchons, afin d'éviter des altérations.

7

COMPTAGE ET EMBALLAGE DES MANCHES/BOUDINS/BOUCHONS

7.1. Définition: Opération qui consiste à compter les manches/boudins/bouchons et à assurer les conditions adéquates pour leur transport.

7.2. Objectif: Assurer la délivrance des quantités de manches/boudins/bouchons attendues dans les contenants et dans les conditions de préservation adéquates.

8

TRANSPORT DES MANCHES/ BOUDINS/BOUCHONS

8.1. Définition: Déplacement et/ou expédition des manches/boudins/bouchons.

8.2. Objectif: Mise à disposition des manches/boudins/bouchons pour la semi-finition ou pour la finition.

ACTIVITÉ 7 – FABRICATION DE BOUCHONS AGGLOMÉRÉS EN GRANULÉ DE LIÈGE TRAITÉ, POUR VINS TRANQUILLES, VINS PÉTILLANTS, SPIRITUEUX, BIÈRE ET CIDRE

1

CONTROLE DE RECEPTION DU GRANULÉ

1.1. Définition: Procédures à suivre par l'entreprise pour la réception du granulé.

1.2. Objectif: Assurer la qualité du granulé.

1.3. Pratiques Obligatoires:

1.3.1. Le poids spécifique du granulé doit être inférieur à 75 kg/m^3 ;

1.3.2. La granulométrie devra être comprise entre 0,25 et 8 mm.

1.3.3. Contrôler l'humidité des granulés et engager les éventuelles actions correctives.

2

STOCKAGE DU GRANULÉ

2.1. Définition: Période de conservation du granulé de liège.

2.2. Objectif: Conserver les caractéristiques du granulé dans les conditions adéquates pour leur utilisation future.

2.3. Pratiques Obligatoires:

2.3.1. Le granulé doit être stocké dans des silos ou des sacs/balles en matière synthétique aérés;

2.4. EXIGENCES POUR LE NIVEAU PREMIUM

2.4.1. Si les granulés sont stockés dans des sacs ou des balles, ces derniers doivent être posés sur des palettes conformes à l'annexe 2- palettes.

3

AMELIORATION DE LA NEUTRALITÉ ORGANOLEPTIQUE DES GRANULÉS

3.1. Définition: Procédés de nettoyage /extraction d'éventuels composés volatiles.

3.2. Objectif: Améliorer la neutralité organoleptique des granulés.

3.3. Pratiques Obligatoires:

3.3.1. L'entreprise doit présenter un dossier de validation technique (DVT) en conformité avec le chapitre I -Pratiques générales obligatoires.

3.3.2. Contrôler la teneur en TCA relargable, et effectuer l'analyse sensorielle du granulé selon les conditions définies au plan de contrôle.

3.3.3. L'entreprise doit assurer la conservation des enregistrements des résultats du contrôle.

4

AGGLOMÉRATION

4.1. Définition: Agglutination du granulé de liège traité avec des liants et des additifs et polymérisation à chaud.

4.2. Objectif: Former des bouchons en liège aggloméré de granulé traité.

4.3. Pratiques Obligatoires:

4.3.1. Assurer la complète polymérisation de la colle.

4.3.2. Le mélange d'agglomération (liège, colles et adjuvants) devra contenir au moins 75% de granulé de liège traité en poids.



5

RECTIFICATION DIMENSIONNELLE ET CHANFREINAGE DES MANCHES/BOUCHONS

5.1. Définition: Opérations mécaniques de rognage des bouts et/ou de ponçage du corps du bouchon.

5.2. Objectif: Assurer les spécifications dimensionnelles des manches/bouchons.

5.3. Pratiques Obligatoires:

5.3.1. Eviter la formation de facettes en assurant la finesse du grain.

5.3.2. Extraire, aspirer et stocker la poussière produite.

6

TRIAGE DES MANCHES / BOUCHONS

6.1. Définition: Opération destinée à écarter les défauts.

6.2. Objectif: Garantir les caractéristiques et la fonctionnalité des manches/bouchons.

6.3. Pratiques Obligatoires:

6.3.1. Les manches/bouchons porteurs de défauts seront écartés et placés dans des contenants correctement identifiés.

7

STOCKAGE DES MANCHES/BOUCHONS

7.1. Définition: Période d'entreposage des manches/bouchons.

7.2. Objectif: Conserver les caractéristiques des manches/bouchons.

8

COMPTAGE ET EMBALLAGE DES MANCHES/BOUCHONS

8.1. Définition: Opération qui consiste à compter les manches/bouchons et à assurer les conditions adéquates pour leur transport.

8.2. Objectif: Assurer la délivrance des quantités de manches/bouchons attendues dans les contenants et dans les conditions de préservation adéquates.

9

TRANSPORT

9.1. Définition: Déplacement et/ou expédition des bouchons.

9.2. Objectif: Mise à disposition des bouchons pour les opérations de semi-finition.

ACTIVITÉ 8 – FABRICATION DE BOUCHONS EN LIÈGE AGGLOMÉRÉ AVEC RONDELLES EN LIÈGE NATUREL (“N+N”), POUR VINS TRANQUILLES, VINS PÉTILLANTS, VINS GAZÉIFIÉS, SPIRITUEUX, BIÈRE ET CIDRE

1

CONTROLE DE RECEPTION DES RONDELLES ET DES MANCHES EN LIÈGE AGGLOMÉRÉ

1.1. Définition: Procédures à suivre par l'entreprise pour la réception des rondelles et des manches en liège aggloméré.

1.2. Objectif: Assurer la qualité des rondelles et des manches en liège aggloméré.

1.3. Pratiques Obligatoires:

1.3.1. Contrôler la qualité des rondelles et des manches agglomérés, dans les conditions définies au Plan de Contrôle.

1.3.2. Écarter les rondelles porteuses de veines sèches et/ou de liège doublé.

2

TRIAGE DES RONDELLES (opération facultative)

2.1. Définition: Opération destinée à séparer les rondelles en un certain nombre de choix visuels.

2.2. Objectif: Classifier les rondelles selon leur aspect visuel et leurs applications potentielles.

2.3. Pratiques Obligatoires:

2.3.1. Classifier et séparer les rondelles en fonction des références de choix visuel.

2.3.2. Les rondelles porteuses de défauts doivent être écartées et placées dans des contenants correctement identifiés.

3

STOCKAGE DES RONDELLES ET DES MANCHES AGGLOMÉRÉS

3.1. Définition: Période d'entreposage des rondelles et des manches.

3.2. Objectif: Conserver les caractéristiques des rondelles et des manches en liège aggloméré dans les conditions spécifiques pour leur utilisation future.

4

COLLAGE DES RONDELLES

4.1. Définition: Opération d'assemblage des rondelles et du manche aggloméré.

4.2. Objectif: Assembler les rondelles au manche en liège aggloméré.

4.3. Pratiques Obligatoires:

4.3.1. Contrôler la bonne tenue du collage.

5

RECTIFICATION DIMENSIONNELLE DES BOUCHONS

5.1. Définition: Opérations mécaniques de rognage des bouts et/ou de ponçage des corps.

5.2. Objectif: Assurer les spécifications dimensionnelles des bouchons.

5.3. Pratiques Obligatoires:

5.3.1. Eviter la formation de facettes en assurant la finesse du grain;

5.3.2. Extraire, aspirer et stocker la poussière produite.



6

TRIAGE DES BOUCHONS

6.1. Définition: Opération destinée à séparer les bouchons en un certain nombre de choix selon l'aspect visuel des rondelles.

6.2. Objectif: Classifier les bouchons selon leur aspect visuel.

6.3. Pratiques Obligatoires:

6.3.1. Les bouchons porteurs de défauts seront écartés et placés dans des contenants correctement identifiés.

7

STOCKAGE DES BOUCHONS

7.1. Définition: Période d'entreposage des bouchons.

7.2. Objectif: Conserver les caractéristiques des bouchons.

8

COMPTAGE ET EMBALLAGE DES BOUCHONS

8.1. Définition: Opération qui consiste à compter les bouchons et à assurer les conditions adéquates pour leur transport.

8.2. Objectif: Assurer la délivrance des quantités de bouchons attendues dans les contenants et dans les conditions de préservation adéquates.

9

TRANSPORT

9.1. Définition: Déplacement et/ou expédition des bouchons.

9.2. Objectif: Mise à disposition des bouchons pour les opérations de semi-finition.

ACTIVITÉ 9 – FABRICATION DE BOUCHONS EN LIÈGE AGGLOMÉRÉ AVEC RONDELLES EN LIÈGE NATUREL, POUR VINS EFFERVESCENTS (MÉTHODE TRADITIONNELLE)

1

CONTROLE DE RECEPTION DES RONDELLES ET DES MANCHES EN LIÈGE AGGLOMÉRÉ

1.1. Définition: Procédures à suivre par l'entreprise pour la réception des rondelles et des manches en liège aggloméré.

1.2. Objectif: Assurer la qualité des rondelles et des manches en liège aggloméré.

1.3. Pratiques Obligatoires:

1.3.1. Contrôler la qualité des rondelles et des manches agglomérés, dans les conditions définies au Plan de Contrôle.

1.3.2. L'épaisseur des rondelles ne pourra pas être inférieure à 4 mm

1.3.3. Ecarter les rondelles porteuses de veines sèches et le liège doublé.

2

TRIAGE DES RONDELLES (opération facultative)

2.1. Définition: Opération destinée à séparer les rondelles en un certain nombre de choix visuels.

2.2. Objectif: Classifier les rondelles selon leur aspect visuel et leurs applications potentielles.

2.3. Pratiques Obligatoires:

2.3.1. Classifier et séparer les rondelles en fonction des références de choix visuel;

2.3.2. Les rondelles porteuses de défauts doivent être écartées et placées dans des contenants correctement identifiés.

3

STOCKAGE DES RONDELLES ET DES MANCHES AGGLOMÉRÉS

3.1. Définition: Période d'entreposage des rondelles et des manches agglomérés.

3.2. Objectif: Conserver les caractéristiques des rondelles et des manches en liège aggloméré dans les conditions adéquates pour leur utilisation future.

3.3. EXIGENCES POUR LE NIVEAU PREMIUM

3.3.1. Si les rondelles et manches sont stockés dans des sacs, ils doivent être posés sur des palettes en conformité avec l'annexe 2- « palettes ».

4

COLLAGE DES RONDELLES

4.1. Définition: Opération d'assemblage des rondelles au manche aggloméré.

4.2. Objectif: Assembler les rondelles au manche en liège aggloméré.

4.3. Pratiques Obligatoires:

4.3.1. L'épaisseur individuelle des rondelles ne pourra pas être inférieure à 4 mm et la hauteur de l'ensemble des rondelles devra être comprise entre 10 et 13 mm.

4.3.2. Contrôler la bonne tenue du collage.

5

RECTIFICATION DIMENSIONNELLE DES BOUCHONS

5.1. Définition: Opérations mécaniques de rognage des bouts et/ou de ponçage des corps

5.2. Objectif: Assurer les spécifications dimensionnelles des bouchons.

5.3. Pratiques Obligatoires:

5.3.1. Eviter la formation de facettes en assurant la finesse du grain;

5.3.2. Extraire, aspirer et stocker la poussière produite.

6

TRIAGE DES BOUCHONS

6.1. Définition: Opération destinée à séparer les bouchons en un certain nombre de choix selon l'aspect visuel des rondelles.

6.2. Objectif: Classifier les bouchons selon l'aspect visuel des rondelles

6.3. Pratiques Obligatoires:

6.3.1. Éliminer les bouchons qui présentent une rondelle écornée ou une rondelle déplacée.

6.3.2. Les bouchons porteurs de défauts seront écartés et placés dans des contenants correctement identifiés.

7

STOCKAGE DES BOUCHONS

7.1. Définition: Période d'entreposage des bouchons.

7.2. Objectif: Conserver les caractéristiques des bouchons.

8

COMPTAGE ET EMBALLAGE DES BOUCHONS

8.1. Définition: Opération qui consiste à compter les bouchons et à assurer les conditions pour le transport.

8.2. Objectif: Assurer la délivrance des quantités de bouchons attendues dans les contenants et dans les conditions de préservation adéquates.

9

TRANSPORT

9.1. Définition: Déplacement et/ou expédition des bouchons.

9.2. Objectif: Mise à disposition des bouchons pour la semi-finition/finition.



CHAPITRE IV

ACTIVITÉS DE SEMI-FINITION DES BOUCHONS

Activité 10–Lavage et séchage des bouchons
Activité 11–Colmatage des bouchons
Activité 12–Enrobage des bouchons

ACTIVITÉ 10 – LAVAGE ET SECHAGE DES BOUCHONS

1

CONTRÔLE DE RÉCEPTION DES BOUCHONS

1.1. Définition: Procédures à suivre par l'entreprise pour la réception des bouchons.

1.2. Objectif: Assurer le respect des spécifications des produits.

1.3. Pratiques Obligatoires:

1.3.1. L'entreprise doit contrôler les bouchons reçus, dans les conditions définies au plan de contrôle.

2

STOCKAGE DES BOUCHONS

2.1. Définition: Période d'entreposage des bouchons.

2.2. Objectif: Conserver les caractéristiques des bouchons.

2.3. Pratiques Obligatoires:

2.3.1. Contrôler, avant utilisation, les bouchons stockés plus de six mois, dans les conditions définies dans le Plan de Contrôle.

3

LAVAGE (GÉNÉRAL)

3.1. Définition: Ensemble d'opérations destinées à assurer le nettoyage, le dépoussiérage et la désinfection des bouchons.

3.2. Objectif: Préparer les bouchons à leur emploi.

3.3. Pratiques Obligatoires:

- 3.3.1. Les locaux de lavage doivent être propres et rangés.
- 3.3.2. Utiliser de l'eau propre en conformité avec « l'annexe 3 - analyse des eaux ».
- 3.3.3. L'entreprise doit faire, au moins une fois par an, l'analyse des eaux destinées au lavage pour les paramètres indiqués à l'annexe « analyses des eaux » de ce CODE.
- 3.3.4. Dans le cas où l'eau utilisée provient du réseau public, l'entreprise pourra employer les paramètres qui sont fournis dans le rapport d'essai du réseau public et compléter les demandes de « l'annexe 3 - : analyse des eaux » par des analyses spécifiques.
- 3.3.5. Le prélèvement des échantillons d'eau doit être réalisé par le laboratoire chargé de faire l'analyse.
- 3.3.6. Le lavage doit être producteur d'effluents.

3.4. EXIGENCES POUR LE NIVEAU PREMIUM

- 3.4.1. Analyser les eaux destinées au lavage au moins une fois par semestre.

4

RINÇAGE À L'EAU

4.1. Définition: Trempage des bouchons dans l'eau propre sans additif.

4.2. Objectif: Rincer et dépolssiérer les bouchons.

4.3. Pratiques Obligatoires:

4.3.1. Le rinçage est insuffisant pour nettoyer et limiter la croissance des micro-organismes. Réaliser un nettoyage et une désinfection complémentaire des bouchons.

5

TRAITEMENT À L'ACIDE SULFAMIQUE

5.1. Définition: Traitement des bouchons employant de l'acide sulfamique.

5.2. Objectif: Rincer, dépolssiérer et éclaircir les bouchons.

5.3. Pratiques Obligatoires:

5.3.1. Le traitement à l'acide sulfamique est insuffisant pour nettoyer et limiter la croissance des micro-organismes. Réaliser un nettoyage et une désinfection complémentaire.

6

TRAITEMENT AU MÉTABISULFITE

6.1. Définition: Traitement des bouchons employant une solution de métabisulfite.

6.2. Objectif: Rincer, dépolir et éclaircir les bouchons.

6.3. Pratiques Obligatoires:

6.3.1. Le traitement au métabisulfite est insuffisant pour nettoyer et limiter la croissance des micro-organismes. Réaliser un nettoyage et une désinfection complémentaire.

7

TRAITEMENT AUX PEROXYDES

7.1. Définition: Traitement des bouchons employant du peroxyde d'hydrogène ou de l'acide peracétique.

7.2. Objectif: Nettoyer, dépolir et désinfecter les bouchons.

7.3. Pratiques Obligatoires:

7.3.1. Le traitement ne devra pas laisser de résidu de peroxyde supérieur à 0,2 mg/bouchon.

7.3.2. La pratique dite « lavage à sec », avec un petit volume de solution et sans production d'effluent, ne réalise qu'une décoloration et laisse subsister des résidus de peroxyde. Cette pratique est interdite.

7.3.3. Le traitement aux peroxydes sans production d'effluents est autorisé comme désinfection complémentaire après, un traitement préalable à l'acide sulfamique avec production d'effluents ou un traitement préalable au métabisulfite avec production d'effluents.

8

SECHAGE

8.1. Définition: Opération de réduction du taux d'humidité par traitement thermique

8.2. Objectif: Assurer un bon comportement mécanique et une bonne stabilité microbienne.

8.3. Pratiques Obligatoires:

8.3.1. Les installations ou les dispositifs de séchage doivent être propres et sans odeurs.

8.3.2. Disposer d'un plan de nettoyage des installations et/ou des dispositifs de séchage, et l'appliquer.

8.3.3. Contrôler et enregistrer l'humidité des bouchons à la sortie du séchage et prendre les éventuelles mesures correctives.

8.3.4. Sécher les bouchons immédiatement après le lavage sur le même équipement (préférentiellement) ou sur le même site de travail (où le lavage a été réalisé).

9

TRIAGE DES BOUCHONS

9.1. Définition: Opération destinée à séparer les bouchons en un certain nombre de choix visuels et à écarter les bouchons porteurs de défauts.

9.2. Objectif: Classifier les bouchons selon leur aspect visuel.

9.3. Pratiques Obligatoires:

9.3.1. Les bouchons porteurs de défauts seront écartés et placés dans des contenants correctement identifiés.

10

STOCKAGE DES BOUCHONS

10.1. Définition: Période d'entreposage des bouchons.

10.2. Objectif: Conserver les caractéristiques des bouchons.

11

COMPTAGE ET EMBALLAGE DES BOUCHONS

11.1. Définition: Opération qui consiste à compter les bouchons et assurer les conditions pour leur transport.

11.2. Objectif: Assurer la délivrance des quantités de bouchons attendues dans les contenants et dans les conditions de préservation adéquates.

12

TRANSPORT

12.1. Définition: Déplacement et/ou expédition des bouchons.

12.2. Objectif: Mise à disposition de bouchons pour la finition.

ACTIVITÉ 11 – COLMATAGE DES BOUCHONS

1

COLMATAGE

1.1. Définition: Opération qui consiste à obturer les lenticelles des bouchons de liège naturel lavés avec un mélange constitué uniquement de poudre provenant de la rectification de bouchons et rondelles en liège naturel, et de colle.

1.2. Objectif: améliorer la présentation des bouchons de liège naturel et obtenir une meilleure étanchéité du bouchage.

2

CONTRÔLE DE RÉCEPTION DES BOUCHONS

2.1. Définition: Procédures à suivre par l'entreprise pour la réception des bouchons.

2.2. Objectif: Assurer le respect des spécifications des produits.

2.3. Pratiques Obligatoires:

2.3.1. L'entreprise doit contrôler les bouchons, dans les conditions définies au plan de contrôle.

2.3.2. Mettre en place un registre de l'origine des bouchons.

3

STOCKAGE DES BOUCHONS

3.1. Définition: Période d'entreposage des bouchons.

3.2. Objectif: Conserver les caractéristiques des bouchons.

4

COLMATAGE AVEC DES COLLES EN BASE SOLVANT

4.1. Pratiques Obligatoires:

- 4.1.1. Ne colmater que des bouchons déjà lavés.
- 4.1.2. L'entreprise doit s'assurer de l'absence de migration des constituants des colles.
- 4.1.3. Ne pas stocker les colles et les poudres dans les locaux dans lesquels le colmatage est réalisé.
- 4.1.4. N'utiliser que des poudres provenant de la rectification des bouchons et rondelles en liège naturel.
- 4.1.5. Ne pas réutiliser le mélange (colle-poudre) excédentaire.
- 4.1.6. Disposer d'un système approprié permettant de retirer les excédents qui tombent des tambours de colmatage.
- 4.1.7. Les installations doivent être équipées avec des systèmes d'extraction d'air et être protégées par des systèmes antidéflagrants.

4.1.8. Les installations doivent:

- 4.1.8.1. Être construites avec des matériaux résistants au feu et à l'explosion tant au niveau des planchers que des murs et des couvertures. Par rapport au risque d'explosion, une zone de sécurité appropriée et correctement répartie doit être créée, pour permettre l'orientation du souffle d'une explosion et son atténuation.
- 4.1.8.2. Être aérées et disposer de systèmes mécaniques d'aspiration et d'extraction efficaces, avec des caractéristiques anti-électrostatiques et antidéflagrantes. Il convient de respecter les précautions suivantes :
 - 4.1.8.2.1. Les machines et les équipements doivent être exempts de tout point d'allumage.
 - 4.1.8.2.2. Les tambours et les équipements de collecte et de transport des bouchons doivent décharger l'électricité statique au moyen d'une connexion à la terre.

4.1.9 EXIGENCES POUR LE NIVEAU PREMIUM

- 4.1.9.1 L'entreprise disposera d'un plan de contrôle de l'humidité de la poudre.
- 4.1.9.2 Le stockage des liquides inflammables doit être fait dans des bâtiments isolés spéciaux, construits avec des matériaux résistants au feu, avec des planchers imperméables, avec un écoulement orienté vers un bassin collecteur non relié à l'égout. Les portes d'accès devront être du type coupe-feu, avec une ouverture facile s'ouvrant dans le sens de la sortie.
- 4.1.9.3. Les installations doivent être séparées des autres sections et localisées dans des bâtiments isolés, permettant d'établir un périmètre de sécurité.

5

COLMATAGE AVEC DES COLLES EN BASE AQUEUSE :

5.1 Pratiques Obligatoires:

- 5.1.1. Ne pas stocker les poudres dans les locaux où le colmatage est réalisé.
- 5.1.2. Disposer d'un DVT accepté pour les colles employées.
- 5.1.3. Eliminer l'eau du colmatage par séchage spécifique.
- 5.1.4. N'utiliser que des poussières provenant de la rectification des bouchons et des rondelles en liège naturel.
- 5.1.5. Ne colmater que des bouchons déjà lavés.
- 5.1.6. Les installations doivent disposer d'un système adéquat d'extraction d'air.
- 5.1.7. Ne pas réutiliser le mélange colle-poudre excédentaire.
- 5.1.8. Disposer d'un système approprié permettant de retirer les excédants qui tombent des tambours de colmatage.

5.2. EXIGENCES POUR LE NIVEAU PREMIUM

- 5.2.1 L'entreprise disposera d'un plan de contrôle de l'humidité de la poudre.

6

TRIAGE DES BOUCHONS

6.1. Définition: Opération destinée à écarter les bouchons mal colmatés.

6.2. Objectif: Classifier les bouchons selon leur aspect visuel.

6.3. Pratiques Obligatoires:

- 6.3.1. Les bouchons porteurs de défauts de colmatage seront écartés et placés dans des contenants correctement identifiés.

7

STOCKAGE DES BOUCHONS

7.1. Définition: Période d'entreposage des bouchons.

7.2. Objectif: Conserver les caractéristiques de bouchons.

8

COMPTAGE ET EMBALLAGE DES BOUCHONS

8.1. Définition: Opération qui consiste à compter les bouchons et assurer les conditions pour leur transport.

8.2. Objectif: Assurer la délivrance des quantités de bouchons attendues dans les contenants et dans les conditions de préservation adéquates.

9

TRANSPORT

9.1. Définition: Déplacement et/ou expédition des bouchons.

9.2. Objectif: Mise à disposition des bouchons pour la semi/finition ou la finition.

ACTIVITÉ 12 – ENROBAGE DES BOUCHONS

1

CONTRÔLE DE RÉCEPTION DES BOUCHONS LAVÉS

1.1 Définition: Procédures à suivre par l'entreprise pour la réception des bouchons.

1.2 Objectif: Assurer le respect des spécifications des produits.

1.3 Pratiques Obligatoires:

1.3.1. L'entreprise doit contrôler les bouchons reçus dans les conditions définies au plan de contrôle.

2

STOCKAGE DES BOUCHONS

2.1. Définition: Période d'entreposage des bouchons.

2.2. Objectif: Conserver les caractéristiques des bouchons.

3

ENROBAGE – GÉNÉRAL

3.1. Définition: Opération destinée à déposer une couche pigmentée ou non à la surface des bouchons.

3.2. Objectif: uniformiser la teinte de la surface et améliorer l'étanchéité du bouchage.

3.3. Pratiques Obligatoires:

- 3.3.1 N'enrober que des bouchons déjà lavés.
- 3.3.2. L'entreprise doit s'assurer de l'absence de migration de pigments et de colorants.
- 3.3.3. Ne pas stocker les bouchons dans les locaux où est réalisé l'enrobage.
- 3.3.4. N'enrober les bouchons qu'avec des produits compatibles avec ceux employés dans les opérations précédentes.
- 3.3.5. L'entreprise doit nettoyer les excédents qui tombent des tambours d'enrobage.

3.4. EXIGENCES POUR LE NIVEAU PREMIUM:

- 3.4.1 Utiliser des équipements en acier inoxydable.

4

ENROBAGE EN BASE SOLVANT:

- 4.1. Proscrire les copolymères en solution dans des solvants organiques (entre autres les résines acryliques et vinyliques).
- 4.2. Éliminer les solvants de l'enrobage par séchage.
- 4.3. Ne pas sécher ensemble des bouchons enrobés avec des bouchons non lavés.
- 4.4. Employer des produits à base caoutchouc.
- 4.5. Les installations doivent:

4.5.1. Être construites avec des matériaux résistants au feu et à l'explosion tant au niveau des planchers que des murs et des couvertures. Par rapport au risque d'explosion, une zone de sécurité appropriée et correctement répartie doit être créée, pour permettre l'orientation du souffle d'une explosion et son atténuation.

4.5.2. Être aérées et disposer de systèmes mécaniques d'aspiration et d'extraction efficaces, avec des caractéristiques anti-électrostatiques et antidéflagrantes. Il convient de respecter les précautions suivantes :

- 4.5.2.1 Les machines et les équipements doivent être exempts de tout point d'allumage.
- 4.5.2.2 Les tambours d'enrobage et les équipements de collecte et de transport des bouchons doivent décharger l'électricité statique au moyen d'une connexion à la terre.

4.6 EXIGENCES POUR LE NIVEAU PREMIUM

4.6.1. Le stockage des liquides inflammables doit être fait dans des bâtiments isolés spéciaux, construits avec des matériaux résistants au feu, avec des planchers imperméables, avec un écoulement orienté vers un bassin collecteur non relié à l'égout. Les portes d'accès devront être du type coupe-feu, avec une ouverture facile s'ouvrant dans le sens de la sortie.

4.6.2. Être séparées des autres sections et localisées dans des bâtiments isolés permettant d'établir un périmètre de sécurité.

5

ENROBAGE EN BASE AQUEUSE

5.1. Pratiques Obligatoires:

5.1.1. Disposer d'un DVT accepté pour les produits d'enrobage employés.

5.1.2. Respecter les conditions d'application indiquées par les fabricants de produits chimiques.

5.1.3. Eliminer l'eau d'enrobage par un séchage spécifique.

5.1.4. Les dispositifs de séchage doivent être propres et sans odeurs.

5.1.5. Ne pas sécher ensemble des bouchons enrobés avec des bouchons non lavés.

5.1.6. Les installations doivent disposer d'un système adéquat d'extraction d'air.

5.1.7. L'entreprise doit contrôler la bonne tenue de l'enrobage.

6

TRIAGE DE BOUCHONS

6.1 Définition: Opération destinée à séparer les bouchons mal enrobés.

6.2 Objectif: Classifier les bouchons selon leur aspect visuel.

6.3 Pratiques Obligatoires:

6.3.1 Les bouchons porteurs de défauts et les bouchons mal enrobés seront écartés et placés dans des contenants correctement identifiés.

7

STOCKAGE DES BOUCHONS

7.1. Définition: Période d'entreposage de bouchons.

7.2. Objectif: Conserver les caractéristiques de bouchons.

8

COMPTAGE ET EMBALLAGE DES BOUCHONS

8.1 Définition: Opération qui consiste à compter les bouchons et à assurer les conditions pour leur transport.

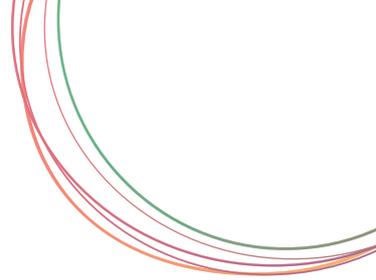
8.2 Objectif: Assurer la délivrance des quantités de bouchons attendues dans les contenants et dans les conditions de préservation adéquates.

9

TRANSPORT

9.1. Définition: Déplacement et/ou expédition des bouchons.

9.2. Objectif: Mise à disposition des bouchons pour la finition.



CHAPITRE V

FINITION DES BOUCHONS RAS DE BAGUE ET DES BOUCHONS À TÊTE

Activité 13- Collage des têtes pour les bouchons à tête

Activité 14- Marquage et traitement de surface pour les bouchons ras de bague et le bouchons à tête

ACTIVITÉ 13 – COLLAGE DES TÊTES (POUR LES BOUCHONS A TÊTE)

1

CONTRÔLE DE RÉCEPTION DES CORPS

1.1. Définition: Procédures à suivre par l'entreprise pour la réception des corps.

1.2. Objectif: Assurer le respect des spécifications des produits.

1.3. Pratiques Obligatoires:

1.3.1. L'entreprise doit contrôler les corps reçus, dans les conditions définies au plan de contrôle.

1.3.2. Mettre en place un registre de l'origine des corps.

2

TRIAGE DES CORPS EN LIÈGE: opération facultative

2.1. Définition: Opération destinée à séparer les corps en un certain nombre de choix visuels.

2.2. Objectif: Classifier les corps selon leur aspect visuel.

2.3. Pratiques Obligatoires:

2.3.1 Les corps porteurs de défauts seront écartés et placés dans des contenants correctement identifiés.

3

COLLAGE DES TÊTES

3.1. Définition: opération d'assemblage des têtes aux corps des corps en liège.

3.2. Objectif: assembler la tête au corps de façon à assurer un bouchage /débouchage répétitif.

3.3. Pratiques Obligatoires:

3.3.1. Respecter les délais de polymérisation (séchage) préconisés par les fabricants des colles.

3.3.2. Les colles utilisées doivent être aptes au contact avec des boissons d'un degré alcoolique supérieur à 15% en volume, ou au degré alcoolique correspondant à celui de la boisson alcoolisée à obturer.

3.3.3. L'entreprise doit s'assurer que les têtes qu'elle achète ou fabrique sont aptes au contact fortuit ou ponctuel avec les denrées alimentaires.

4

TRIAGE DE BOUCHONS

4.1. Définition: Opération destinée à séparer les bouchons avec des défauts de collage

4.2. Objectif: Séparer les bouchons mal collés.

4.3. Pratiques Obligatoires:

4.3.1. Les bouchons porteurs de défauts critiques, défauts de forme, verticalité, mal collés et autres seront écartés et placés dans des contenants correctement identifiés.

5

STOCKAGE DES BOUCHONS

5.1 Définition: Période d'entreposage des bouchons.

5.2 Objectif: Conserver les caractéristiques des bouchons, afin d'éviter des altérations.

6

TRANSPORT

6.1. Définition: Déplacement et/ou expédition des bouchons.

6.2. Objectif: Mise à disposition des bouchons pour les clients.

ACTIVITÉ 14 – MARQUAGE ET TRAITEMENT DE SURFACE POUR LES BOUCHONS RAS DE BAGUE ET BOUCHONS À TÊTE

1

CONTRÔLE DE RÉCEPTION DES BOUCHONS

1.1. Définition: Procédures à suivre par l'entreprise pour la réception des bouchons.

1.2. Objectif: Assurer le respect des spécifications des produits.

1.3. Pratiques Obligatoires:

1.3.1. L'entreprise doit contrôler les bouchons reçus dans les conditions définies au plan de contrôle.

1.3.2. Mettre en place un registre de l'origine des bouchons.

2

STOCKAGE DES BOUCHONS

2.1 Définition: Période d'entreposage des bouchons.

2.2 Objectif: Conserver les caractéristiques des bouchons.

2.3. EXIGENCES POUR LE NIVEAU PREMIUM

2.3.1 Appliquer la méthodologie FIFO et démontrer sa mise en œuvre;

3

TRIAGE DES BOUCHONS (opération facultative)

3.1. Définition: Opération destinée à écarter les défauts.

3.2. Objectif: Classifier les bouchons selon leur aspect visuel.

3.3. Pratiques Obligatoires:

3.3.1. Les bouchons porteurs de défauts seront écartés et placés dans des contenants correctement identifiés.

4

MARQUAGE

4.1. Définition: Opération qui consiste à imprimer à la surface des bouchons un texte, logo et/ou image, ainsi que la contremarque et le code du fournisseur.

4.2. Objectif: Personnaliser les bouchons et assurer la traçabilité du fournisseur au client.

4.3. Pratiques Obligatoires:

4.3.1. Mettre en place un registre de l'origine des bouchons.

4.3.2. Réaliser le marquage avant le traitement de surface.

4.3.3. Le marquage des têtes des bouchons doit être fait uniquement au feu.

4.3.4. Dans le cas de marquage à l'encre, l'entreprise devra disposer d'un certificat ou de résultats d'analyses qui attestent que la teneur en métaux lourds est conforme à la réglementation.

4.3.5. Les entreprises qui finissent des bouchons appliqueront toujours leur contremarque ou un autre élément d'identification et apposeront un code pour assurer leur traçabilité, sauf exigence contraire du client.

4.3.6. Les entreprises qui finissent des bouchons doivent communiquer leur(s) contremarque(s) à la C.E.Liège.

4.3.7. L'entreprise ne procédera au traitement des bouchons que lorsque l'encre est sèche.

5

PARAFFINAGE

5.1. Définition: Opération destinée à déposer à la surface du bouchon une couche de paraffine.

5.2. Objectif: Lubrifier la surface du bouchon, faciliter son introduction et son extraction du col de la bouteille et améliorer l'étanchéité du bouchage.

5.3. Pratiques Obligatoires:

5.3.1. Les paraffines utilisées et leurs emballages doivent:

- être correctement identifiés;
- porter une date limite d'utilisation et ne pas être utilisées après cette date;
- être en bon état de conservation;
- respecter les conditions de stockage indiquées par le fabricant.

5.3.2. Ne pas employer ce procédé pour la mise en bouteille à chaud (thermolysation), pour la pasteurisation en bouteille ou pour le bouchage avec des mors chauffés.

5.4. EXIGENCES POUR LE NIVEAUX PREMIUM

5.4.1 Utiliser des équipements d'application en acier inoxydable et à la température adéquate dans le cas d'une application à chaud.

6

SILICONAGE

6.1. Définition: Opération destinée à déposer à la surface du bouchon une couche de silicone.

6.2. Objectif: Lubrifier la surface du bouchon, faciliter son introduction et son extraction du col de la bouteille et améliorer l'étanchéité du bouchage.

6.3. Pratiques Obligatoires:

6.3.1. Utiliser des silicones conformes à la Résolution AP (2004) 5, du Conseil de l'Europe, sur les silicones utilisés pour les applications en contact avec des denrées alimentaires.

6.3.2. Ne pas utiliser des silicones susceptibles de migrer.

6.3.3. Employer des silicones élastomères ou disposer d'un DVT pour les autres types de silicones.

6.3.4. Pour les silicones appliqués, respecter les délais de réticulation préconisés par les entreprises fabricant ces produits.

6.4 EXIGENCES POUR LE NIVEAUX PREMIUM

6.4.1. L'entreprise disposera d'une étude de la migration spécifique des silicones dans le vin ou le produit conditionné.

6.4.2. Utiliser des équipements d'application en acier inoxydable et à la température adéquate dans le cas d'une application à chaud.

7

COMPTAGE ET EMBALLAGE DES BOUCHONS

7.1. Définition: Opération qui consiste à compter les bouchons et assurer les conditions pour le transport.

7.2. Objectif: Assurer la délivrance des quantités de bouchons attendues dans les contenants et dans les conditions de préservation adéquates.

7.3. Pratiques obligatoires:

7.3.1. Pour un conditionnement avec du SO_2 , contrôler les quantités de SO_2 apportées dans les sacs.

7.3.2. Pour un conditionnement avec du SO_2 l'entreprise doit installer des aspirateurs au-dessus des soudeuses.

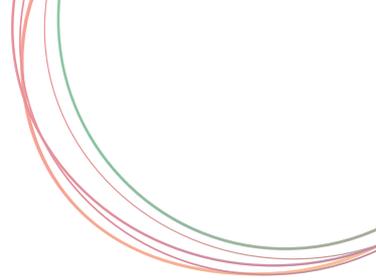
7.3.3 L'entreprise doit disposer de masques respiratoires en cas de fuite de SO_2 .

8

TRANSPORT

8.1. Définition: Déplacement et/ou expédition des bouchons.

8.2. Objectif: Mise à disposition des bouchons pour les clients.



CHAPITRE VI

FINITION DES BOUCHONS POUR VINS EFFERVESCENTS (méthode traditionnelle), PÉTILLANTS, VINS MOUSSEUX, GAZÉIFIÉS, CIDRE ET BIÈRE

Activité 15- Marquage et traitement de surface des bouchons:

15.a) pour vins effervescents (méthode traditionnelle)

15.b) pour vins mousseux, pétillants, gazéifiés, cidre et bière

ACTIVITÉ 15 – MARQUAGE ET TRAITEMENT DE SURFACE DES BOUCHONS POUR VINS EFFERVESCENTS (MÉTHODE TRADITIONNELLE), PÉTILLANTS, MOUSSEUX, GAZÉIFIÉS, CIDRE ET BIÈRE

1

CONTRÔLE DE RÉCEPTION DES BOUCHONS

1.1. Définition: Procédures à suivre par l'entreprise pour la réception des bouchons.

1.2. Objectif: Assurer le respect des spécifications des produits.

1.3. Pratiques Obligatoires:

1.3.1. L'entreprise doit contrôler les bouchons reçus dans les conditions définies au plan de contrôle.

1.3.2. Mettre en place un registre de l'origine des bouchons.

2

STOCKAGE DES BOUCHONS

2.1 Définition: Période d'entreposage des bouchons.

2.2 Objectif: Conserver les caractéristiques des bouchons.

2.3. EXIGENCES POUR LE NIVEAU PREMIUM

2.3.1 Appliquer la méthodologie FIFO et démontrer sa mise en œuvre;

3

TRIAGE DES BOUCHONS (opération facultative)

3.1. Définition: Opération destinée à écarter les défauts.

3.2. Objectif: Classifier les bouchons selon l'aspect visuel des rondelles

3.3. Pratiques Obligatoires:

3.3.1. Les bouchons porteurs de défauts seront écartés et placés dans des contenants correctement identifiés.

4

MARQUAGE AU FEU

4.1 Définition: Opération qui consiste à imprimer à la surface des bouchons un texte, logo et/ou image, ainsi que la contremarque et le code du fournisseur.

4.2. Objectif: Assurer la traçabilité du fournisseur au client et personnaliser les bouchons.

4.3. Pratiques Obligatoires:

4.3.1. Réaliser le marquage avant le traitement de surface (uniquement pour l'activité 15.b);

4.3.2. Les entreprises qui finissent des bouchons doivent communiquer leur(s) contremarque(s) à la C.E.Liège.

4.3.3. Les entreprises qui finissent des bouchons appliqueront toujours leur contremarque et apposeront un code d'identification pour assurer leur traçabilité, sauf exigence contraire du client.

5

PARAFFINAGE

5.1. Définition: Opération destinée à déposer à la surface du bouchon une bande de paraffine.

5.2. Objectif: Améliorer l'étanchéité du bouchage.

5.3. Pratiques Obligatoires:

5.3.1. Employer une paraffine avec un point de fusion de 52°C / 54°C.

5.3.2. Les paraffines utilisées et leurs emballages doivent :

- être correctement identifiés;
- porter une date limite d'utilisation et ne pas être utilisées après cette date;
- être en bon état de conservation;
- respecter les conditions de stockage indiquées par le fabricant.

6

SILICONAGE

6.1. Définition: Opération destinée à déposer à la surface du bouchon une couche de silicone.

6.2. Objectif: Lubrifier la surface du bouchon, faciliter son introduction et son extraction du col de la bouteille et améliorer l'étanchéité du bouchage.

6.3. Pratiques Obligatoires:

6.3.1 Utiliser des silicones conformes à la Résolution AP (2004) 5, du Conseil de l'Europe, sur les silicones utilisés pour les applications en contact avec des denrées alimentaires.

6.3.2 Ne pas utiliser des silicones susceptibles de migrer.

6.3.3 Employer des silicones élastomères ou disposer d'un DVT pour autres types de silicones.

6.3.4 Pour les silicones respecter les délais de réticulation préconisés par les entreprises fabricant ces produits.

6.4 EXIGENCES POUR LE NIVEAU PREMIUM

6.4.1. L'entreprise disposera d'une étude de la migration spécifique des silicones dans le vin ou le produit conditionné.

7

COMPTAGE ET EMBALLAGE DES BOUCHONS POUR VINS EFFERVESCENTS

7.1. Définition: Opération qui consiste à compter les bouchons et assurer les conditions pour le transport.

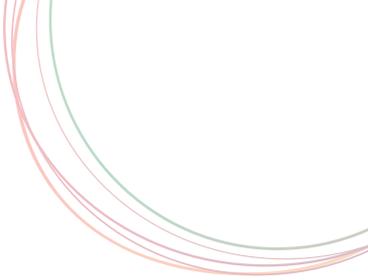
7.2. Objectif: Assurer les quantités de bouchons dans les contenants et dans les conditions de préservation adéquates.

7.3. Pratiques obligatoires:

7.3.1. Pour un conditionnement avec du SO₂, contrôler les quantités de SO₂ apportées dans les sacs.

7.3.2. Pour un conditionnement avec du SO₂ l'entreprise doit installer des aspirateurs au-dessus des soudeuses.

7.3.3. L'entreprise doit disposer de masques respiratoires en cas de fuite de SO₂.



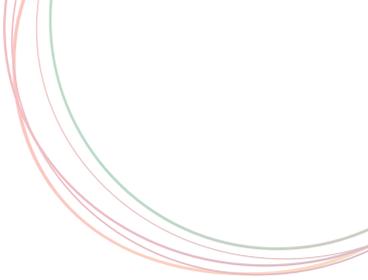
8

TRANSPORT

8.1. Définition: Déplacement et/ou expédition de bouchons.

8.2. Objectif: Mise à disposition de bouchons pour les clients.





CHAPITRE VII

ANNEXES :

- **Annexe 1 : Sols – matériaux autorisés**
- **Annexe 2 : Palettes – matériaux autorisées**
 - **Annexe 3 : Analyses des eaux**
- **Annexe 4 : Liste des normes applicables**
 - **Annexe 5 : Législation applicable**

Annexe 1: sols- matériaux autorisés

- Béton
- Pavés en pierre
- carrelage

Annexe 2: Palettes – matériaux autorisés

Matériaux	Produits stockés en sacs						
	Liège cru	Liège préparé	Granulés	Rondelles	Corps/ boudins/ Manches	bouchons	Liège de trituration
Bois traité HT	X	0	X	X	X	X	X
Plastique	X	X	X	X	X	X	X
Acier galvanisé	X	X	X	X	X	X	X
Acier inox	X	X	X	X	X	X	X

X- peut être applicable

0 – interdit

Annexe 3: analyses des eaux

PARAMÈTRE	UNITÉS	VP (1)
pH (2)	Unités de pH	5,5 £ pH £ 9,5
Odeur (a 25°C)	Facteur de dilution	3
Turbidité	UNT	4
Oxydabilité	mg/l O ₂	5,0
Chlore résiduel disponible	mg/l Cl ₂	0,1
Fer	µg/L	200
Manganèse	µg/L	50
Pesticide organochloré (Individuel)	µg/L	0,10
Pesticide organochloré (total)	µg/L	0,50
2,4,6 - Trichloroanisole	ng/L	2
2,4,6 - Trichlorophénol	µg/L	0,10
2,3,4,6 - Tétrachlorophénol	µg/L	0,10
Pentachlorophénol	µg/L	0,10

Liste Pesticides - Eau CIPB
(Pesticides à contrôler dans les eaux du processus)

Encadrement réglementaire: Directive 98/83/CE + Mix Pesticides Organochlorés

Pesticides	Désignation	Spécification	Bouillage	Lavage
		1,2,3,4-Tetrachlorobenzène	<0,10 µg/L	x
	1,2,3,5-Tetrachlorobenzène	<0,10 µg/L	x	x
	1,2,4,5-Tetrachlorobenzène	<0,10 µg/L	x	x
	Alachlore	<0,10 µg/L	x	x
	Aldrine	<0,10 µg/L	x	x
	α - endosulfan	<0,10 µg/L	x	x
	β - endosulfan	<0,10 µg/L	x	x
	a - Hexachlorocyclohexane (a-HCH)	<0,10 µg/L	x	x
	b - Hexachlorocyclohexane (b-HCH)	<0,10 µg/L	x	x
	d - Hexachlorocyclohexane (d-HCH)	<0,10 µg/L	x	x
	γ - Hexachlorocyclohexane (γ-HCH)	<0,10 µg/L	x	x
	Dieldrine	<0,10 µg/L	x	x
	Endrine	<0,10 µg/L	x	x
	Hexachloroéthane	<0,10 µg/L	x	x
	Heptachlore	<0,10 µg/L	x	x
	cis-Heptachlore epoxyde	<0,10 µg/L	x	x
	trans-Heptachlore epoxyde	<0,10 µg/L	x	x
	Hexachlorobenzène (HCB)	<0,10 µg/L	x	x
	Hexachlorobutadiene (HCBd)	<0,10 µg/L	x	x
	Isodrine	<0,10 µg/L	x	x
	Metoxychlore	<0,10 µg/L	x	x
	op-Dichloro-diphenyl de dichloroéthylène (op-DDE)	<0,10 µg/L	x	x
	pp'-Dichloro-diphenyl de dichloroéthylène (pp'-DDE)	<0,10 µg/L	x	x
	op-Dichlorodiphenyltrichloroéthane (op-DDT)	<0,10 µg/L	x	x
	pp'-Dichlorodiphenyltrichloroéthane (pp'-DDT)	<0,10 µg/L	x	x
	op-Dichlorodiphenyl dichloroéthane (op-DDD)	<0,10 µg/L	x	x
	pp'-Dichlorodiphenyl dichloroéthane (pp'-DDD)	<0,10 µg/L	x	x
	Pentachlorobenzène	<0,10 µg/L	x	x
	Telodrine	<0,10 µg/L	x	x
	Trifluraline	<0,10 µg/L	x	x
	2,4-D	<0,10 µg/L		x
	Atrazine	<0,10 µg/L		x
	Déséthylatrazine	<0,10 µg/L		x
	Bentazon	<0,10 µg/L		x
	Duran	<0,10 µg/L		x
	Linuran	<0,10 µg/L		x
	S-Metolachlore	<0,10 µg/L		x
	Terbutylazine	<0,10 µg/L		x
	Déséthylterbutylazine	<0,10 µg/L		x

Annexe 4: Liste des normes applicables

La liste ci-dessous est uniquement une liste donnée à titre orientatif:

EN ISO 5667-1

Qualité de l'eau - Échantillonnage -Partie 1: Guide général pour l'établissement des programmes d'échantillonnage

EN ISO 5667-2

Qualité de l'eau - Échantillonnage - Partie 2: Guide général sur les techniques d'échantillonnage

EN ISO 5667-3

Qualité de l'eau - Échantillonnage -Partie 3: Lignes directrices pour la conservation et la manipulation des échantillons d'eau

EN ISO 5667-4

Qualité de l'eau - Échantillonnage - Partie 4: Guide pour l'échantillonnage des eaux des lacs naturels et des lacs artificiels

EN ISO 5667-5

Qualité de l'eau -- Échantillonnage - Partie 5: Guide pour l'échantillonnage de l'eau potable et de l'eau utilisée dans l'industrie alimentaire et des boissons

ISO 10523

Qualité de l'eau. Détermination du pH.

EN 27888

Qualité de l'eau. Détermination de la conductivité électrique

ISO 8467

Qualité de l'eau - Détermination de l'index du permanganate

EN ISO 7887

Qualité de l'eau.. Examen et détermination de la couleur

EN 1622

Analyse de l'eau. Détermination du seuil d'odeur (TON) et du seuil de flaveur (TFN)

EN ISO 7027

Qualité de l'eau. Détermination de la turbidité

EN ISO 6468

Qualité de l'eau. Dosage de certains insecticides organochlorés, des polychlorobiphényles et des chlorobenzènes. Méthode par chromatographie en phase gazeuse après extraction liquide-liquide

EN ISO 7393-1

Qualité de l'eau - Dosage du chlore libre et du chlore total - Partie 1 : méthode titrimétrique à la N, N-diéthylphénylène-1,4 diamine

EN ISO 7393–2

Qualité de l'eau - Dosage du chlore libre et du chlore total - Partie 2 : méthode colorimétrique à la N, N-diéthylphénylène-1,4 diamine destinée aux contrôles de routine

EN ISO 7393–3

Qualité de l'eau - Dosage du chlore libre et du chlore total - Partie 3 : méthode par titrage iodométrique pour le dosage du chlore total

ISO 633

Liège –vocabulaire

ISO 1215

Liège vierge, liège gisant, rebuts, et déchets de liège – définitions et emballage

ISO 1216

Liège en planches – Classification et emballage

ISO 1997

Granulés de liège – poudre de liège - Classification, caractéristiques et emballage

ISO 2030

Granulés de liège – Détermination de la granulométrie par tamisage mécanique

ISO 2031

Granulés de liège – détermination de la masse volumique

ISO 2067

Granulés de liège – échantillonnage

ISO 2190

Granulés de liège – détermination de l'humidité

ISO 2385

Liège en planches, liège vierge, liège de ramassage, liège gisant, morceaux, rebuts et déchets de liège - prélèvement d'échantillons pour déterminer l'humidité

ISO 2386:

Liège en planches, liège vierge, liège de ramassage, liège gisant, morceaux, rebuts et déchets de liège - Détermination de l'humidité

ISO 3863:

Bouchons cylindriques – caractéristiques dimensionnelles, échantillonnage, emballage et marquage

ISO 4707:

Bouchons cylindriques – échantillonnage pour inspection des caractéristiques dimensionnelles

ISO 4710

Liège – bouchons cylindriques pour vins mousseux et gazéifiés - caractéristiques

ISO 9727–1

Bouchons cylindriques – Essais physiques - Partie 1: Détermination des dimensions

ISO 9727-2:

Bouchons cylindriques – Essais physiques - Partie 2: Détermination de la masse et de la densité apparente

ISO 9727-3

Bouchons cylindriques – Essais physiques - Partie 3: Détermination de l'humidité

ISO 9727-4

Bouchons cylindriques – Essais physiques - Partie 4: Détermination de la récupération dimensionnelle après compression

ISO 9727-5

Bouchons cylindriques – Essais physiques - Partie 5: Détermination de la force d'extraction

ISO 9727-6

Bouchons cylindriques – Essais physiques - Partie 6: Détermination de l'étanchéité aux liquides

ISO 9727-7

Bouchons cylindriques – Essais physiques - Partie 7: Détermination de la poudre de liège

ISO 10106

Bouchons de liège- détermination de la migration globale

ISO 10718

Bouchons de liège – détermination du nombre d'unités pouvant produire des colonies de levures, moisissures et bactéries capables de se développer en milieu alcoolique

ISO 20752 :

Bouchons de liège – détermination du 2, 4, 6 – trichloroanisole (TCA) relargable

ISO 21128

Bouchons de liège – détermination des résidus oxydants - méthode par titrage iodométrique

ISO 22308

Bouchons de liège – analyse sensorielle.

Seule la dernière version valide des normes citées s'applique.

Annexe 5: Législation applicable

- Résolution ResAP(2004)2 pour les bouchons de liège pour contact avec des denrées alimentaires, du Conseil de l'Europe.
- Règlement (CE) n° 2023/2006 – Bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE.
- Directive 98/83/CE du Conseil du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine.
- Directive 94/62/CE du Parlement européen et du Conseil, du 20 décembre 1994, relative aux emballages et aux déchets d'emballages.
- Directive 2008/95/CE du 22/10/2008 rapprochant les législations des Etats Membres sur les marques.

