



RÉSOLUTION OIV-ECO 492-2013

EVOLUTION DE LA DEFINITION OIV (LJUBLJANA 7/76) DE L'ŒNOLOGUE ET DE SON ROLE

L'ASSEMBLEE GENERALE, sur proposition de l'Union Internationale des Œnologues, à partir des travaux du groupe d'experts « Formation »,

CONSIDERANT la résolution OIV Ljubljana 7/76 portant sur la définition de l'œnologue,

CONSIDERANT la résolution OIV OENO 2/91 relative à la formation des œnologues, formation de niveau supérieur,

CONSIDERANT la résolution OIV OENO 2/92 relative à la formation des œnologues,

CONSIDERANT la résolution OIV ECO 1/2004 relative aux compétences requises pour les formations diplômantes des professionnels du vin et les résolutions ECO 2/2004, ECO 3/2004, ECO 4/2004, ECO 5/2004 définissant le niveau de base requis pour chacun des quatre métiers de professionnels du vin ;

DECIDE d'abroger les parties A « DEFINITION » et B « FONCTION DE L'ŒNOLOGUE » de la résolution 7/76

et

RECOMMANDE aux Etats membres de s'assurer :

que l'œnologue soit défini comme un expert possédant les compétences acquises au cours d'une formation académique spécifique pluriannuelle de niveau universitaire diplômante^[1] qui lui permettent d'exercer l'ensemble des 4 métiers définis par les résolutions de l'OIV et qu'il soit capable lors des phases suivantes, de prendre en charge la majorité si ce n'est pas la totalité des tâches s'y rapportant:

Phase I: Production de raisin

- Participer à la conception, l'établissement et la gestion du vignoble dans le but d'adapter la matière première aux exigences de la production vinicole moderne et des besoins des consommateurs ; évaluer les critères de maturité et décider du moment opportun de la récolte en fonction des niveaux de maturité attendus ;
- évaluer les critères de qualité des matières premières réceptionnées en termes de composition et d'état sanitaire et en fonction du produit final recherché ;

Phase II: Transformation de raisin, production de vin

- participer activement à l'implantation des sites, du choix des processus et des équipements technologiques pour l'élaboration de vin et la transformation de raisins en tous types de produits ;
- maîtriser toutes les opérations unitaires présidant aux transformations du raisin ;
- sur la base du produit final recherché, sélectionner, en évaluant leurs conséquences ultérieures, les opérations unitaires nécessaires à la vinification, aux coupages, aux traitements, à l'élevage, au conditionnement et à la conservation ;
- élaborer des produits conformes aux pratiques œnologiques reconnues et figurant dans le code de l'OIV et selon les normes nationales du pays d'origine et internationales en vigueur ;

Phase III: Contrôle de la production

- procéder aux contrôles analytiques (chimiques, physiques, microbiologiques et sensoriels) du produit, à chaque niveau d'élaboration et jusqu'à la consommation ;
- interpréter les résultats analytiques en fonction du stade d'élaboration et des destinations du produit ;
- contrôler la cohérence et l'efficacité des interventions et des processus, y compris en termes de coût ;
- prendre en charge l'ensemble des processus et des contrôles relatifs au management de la qualité dans le respect des normes nationales et internationales ;
- assurer la traçabilité du produit ;
- garantir la sécurité sanitaire et alimentaire du produit ;
- respecter l'équilibre environnemental.

Phase IV: Commercialisation et adaptation des produits au marché

- formuler des recommandations dans le domaine du marketing portant sur la désignation et la présentation du produit lors de sa mise en sur les marchés national et international ;
- conseiller les différents acteurs de la production à la commercialisation des produits de la vigne et agir utilement à leurs côtés ;
- Analyser avec le producteur et le spécialiste en marketing les résultats de ventes du produit obtenu et suggérer des changements dans le processus de production afin de répondre au mieux aux préférences révélées des consommateurs.

Phase V: Analyse

- assumer l'analyse et la synthèse de l'ensemble des données issues de ses multiples fonctions afin de les exploiter judicieusement ;
- considérer les aspects éthiques, y compris les conséquences potentielles sur la santé du consommateur, économiques, sociaux, environnementaux et techniques et élaborer des propositions de mesures afin d'adapter la production aux besoins et exigences.

^[1] enseignement supérieur conformément à la Classification Internationale Type de l'Education (CITE 2011) de l'UNESCO (section 9, référence du document UIS/2012/INS/10)