RÉSOLUTION OIV-OENO 362-2011

PRÉVENTION OU MINIMISATION DES CONTAMINANTS

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE,

VU l'article 2, paragraphe 2 ii de l'Accord du 3 avril 2001 portant création de l'Organisation internationale de la vigne et du vin,

CONSIDÉRANT les principes sur les contaminants fongiques énoncés dans la résolution VITI-OENO 1/2005, la résolution CST 01/2008 qui prévoit la vitiviniculture durable, et le code de bonnes pratiques de la vitiviniculture (partie III du Code International des Pratiques Oenologiques), et considérant le travail effectué par le groupe d'experts « Technologie »,

DÉCIDE, sur proposition de la Commission II « Œnologie » et de la Commission « Sécurité & Santé »,

- de créer un nouveau chapitre dans la partie II du « Code international des pratiques œnologiques », intitulé « 5. Fiches générales »
- d'introduire en partie II du « Code international des pratiques œnologiques » la fiche générale suivante :

PARTIE II

Chapitre 5 : Fiche générale

5.1 PRÉVENTION OU MINIMISATION DES CONTAMINANTS

Définition de contaminant :

Contaminant, dans le contexte d'un produit vitivinicole, désigne toute substance introduite involontairement dans le produit suite à la production, au traitement, à l'emballage, au conditionnement, au transport ou à la manutention de ce produit, ou suite à une contamination environnementale, et dont la présence a un impact sur la sécurité et/ou la qualité du produit.

Exemplaire certifié conforme Porto, 24 juin 2011
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2011

Objectif :

Les techniques de prévention ou de minimisation des contaminants visent à:

a. minimiser les risques en matière de sécurité alimentaire liés à la consommation du produit.,

b. optimiser la qualité organoleptique du produit.

Prescription :

a. Il convient de promouvoir des pratiques de prévention pour éviter une contamination dès le départ (en se référant au « Guide des bonnes pratiques » de l'OIV et aux spécifications des produits œnologiques du Codex œnologique international).

b. Les pratiques œnologiques visant à réduire les niveaux de contaminants sont essentiellement fondées sur des techniques absorbantes, et doivent être conformes au Code international des pratiques œnologiques de l'OIV.

c. Il est nécessaire de conduire des essais préliminaires avant la mise en oeuvre d'une pratique œnologique afin d'évaluer son efficacité et/ou ses effets sur le produit traité.

d. L'application de la méthode HACCP conformément aux indications du Codex Alimentarius, destinée à protéger la santé du consommateur, doit être intégrée dans un guide de bonnes pratiques d'hygiène destiné au contrôle des contaminants.

Exemplaire certifié conforme Porto, 24 juin 2011
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2011