

# Le Guide des **bonnes pratiques d'hygiène** reçoit le prix OIV 2018



Le 5 juillet à Paris, le Jury International de l'OIV a attribué 14 Prix et 10 Mentions spéciales parmi 51 ouvrages en compétition et 19 pays représentés.

Inter Rhône a participé activement à la création du "*Guide des bonnes pratiques d'hygiène, filière vins*" récompensé par le Prix OIV 2018 dans la catégorie "Œnologie"

**L**e jury des prix de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV), qui s'est tenu à Paris le 5 juillet dernier, a décerné le Prix de l'OIV 2018 dans la catégorie "Œnologie" au "*Guide de bonnes pratiques d'hygiène, filière vins*".

Ce prix récompense le travail de plusieurs années des acteurs de la filière, coordonné par l'Institut français de la vigne et du vin (IFV).

Cette nouvelle version du Guide répond en effet à l'évolution des pratiques et de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire, tout en prenant en compte les spécificités de la filière. Il s'applique aux vins et eaux-de-vie de vin.


Par sa publication et sa diffusion, la filière vin a souhaité montrer son engagement volontaire pour la maîtrise des enjeux liés à la qualité des produits et à la sécurité alimentaire. L'ensemble des pratiques a été analysé et expertisé pour garantir les meilleures pratiques et la sécurité du consommateur.

## Un travail collectif

Le Guide a été rédigé par un Comité de rédaction mobilisé depuis 2006 et rassemblant tous les acteurs de la filière : Alain Bertrand et Marie Madeleine Caillet (Union des œnologues de France), Laurent Brault (Vignerons indépendants de France), Laurent Charlier (Comité interprofessionnel des vins de Bordeaux), Françoise Dijon (Inter Rhône), Vincent Dubois (Groupe Castel), Gérald Ferrari (Bureau national interprofessionnel du Cognac), Jean Yves Morard† (Groupe Johnson Diverey), Patrick Ors (Moët Hennessy Champagne Services), Dominique Tusseau et Michel Valade (Comité Champagne).

Le Comité est animé par Aurélie Camponovo, ingénieur agronome, œnologue et responsable de la coordination des actions en matière de sécurité alimentaire à l'IFV.

Une cinquantaine d'experts ont été auditionnés : représentants techniques d'Interprofessions, Cniv, Œnologues de France, responsables qualité grandes

entreprises, ingénieurs de l'IFV, spécialistes hygiène entreprise et experts OIV. Les travaux du Comité de rédaction ont été suivis par les différentes institutions de la filière, les organisations professionnelles et par FranceAgriMer. Le document final a été validé par l'administration (publication au Journal officiel du 1<sup>er</sup> avril 2017). 

**POUR TÉLÉCHARGER LE GUIDE ET POUR CONNAÎTRE LES FUTURES MISES À JOUR :** [WWW.VIGNEVIN.COM](http://WWW.VIGNEVIN.COM), RUBRIQUE QUALITÉ VINS.

LA VERSION PAPIER ÉDITÉE PAR LA DIRECTION DE L'ADMINISTRATION LÉGALE ET ADMINISTRATIVE EST DISPONIBLE AUPRÈS DES DISTRIBUTEURS EN LIGNE AU TARIF DE 25 €.



## À NOTER SUR VOS AGENDAS

Inter Rhône interviendra au Vinitech lors d'une conférence animée par l'IFV sur le thème "**Maîtrise des résidus de produits phytosanitaires de la Vigne à la Bouteille**" Le mercredi **21 novembre 2018** de 16 h à 17 h 30. Hall 3 - Salle 305



## LE GUIDE EN 3 POINTS CLÉS

réglementaires applicables à la filière vin en matière d'hygiène et de sécurité du consommateur.

Il a été spécialement conçu pour s'adapter à toutes les tailles et structures d'entreprise et prévoit la souplesse nécessaire pour tous les modes d'élaboration. Il permet aux professionnels de mutualiser les premières étapes de la démarche HACCP en développant des éléments de maîtrise concrets et adaptés. Il peut également être employé par les organisations professionnelles mais aussi par les administrations, les organismes de contrôle et de certification. C'est un outil commun à tous les acteurs de la filière et une interface avec l'administration.

### Une véritable boîte à outils

À la demande de ses utilisateurs, le Guide est organisé en boîte à outils et permet à chacun de retrouver les références et informations nécessaires. Il s'articule en trois parties :

• **Les bonnes pratiques d'hygiène** que toute entreprise doit respecter et qui permettent d'assurer un niveau minimal d'hygiène et de sécurité. Elles portent sur toutes les étapes de production, de la parcelle de vigne jusqu'à

la mise en bouteille. Elles concernent tous les éléments susceptibles d'impacter la qualité sanitaire des vins et eaux-de-vie de vin : les locaux, les matières premières et les produits œnologiques, les matériaux en contact, les matériels et équipements, les procédures de nettoyage et de désinfection, la formation du personnel.

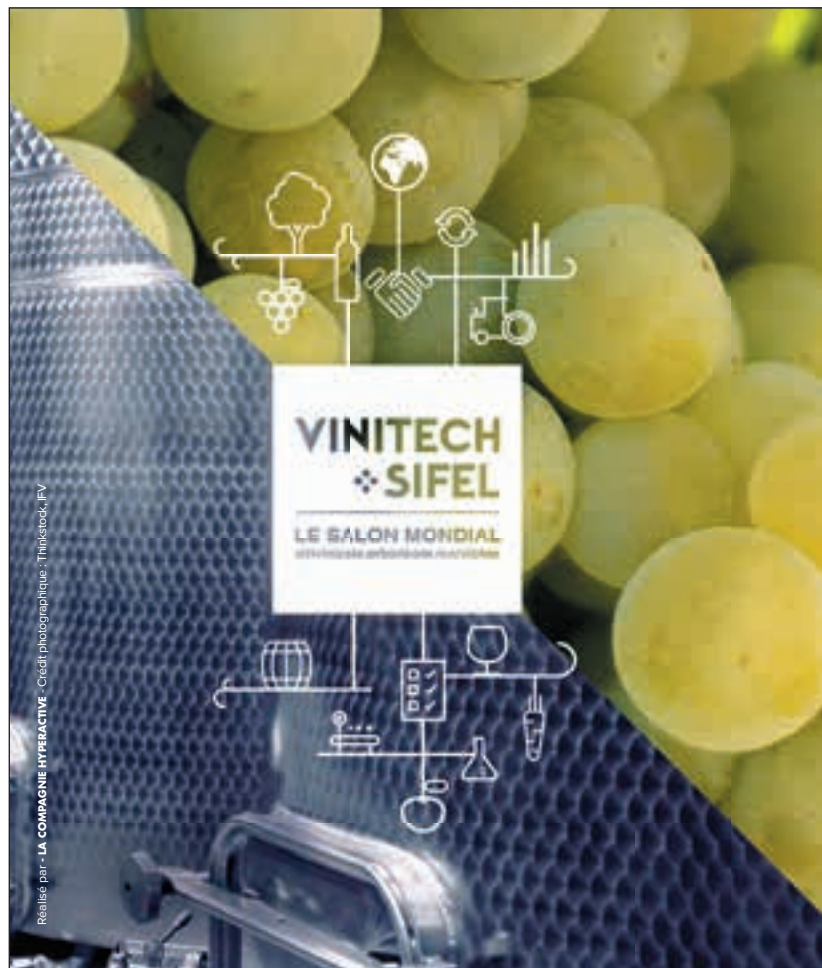
• **La mise en œuvre de la démarche HACCP** qui comporte l'évaluation de 22 risques potentiels : résidus de produits phytosanitaires, matériaux au contact, allergènes, sulfites, bris de verre... Pour chaque élément analysé, des experts de la filière ont attribué un niveau de risque qui prend en compte à la fois la gravité des effets sur la santé et la fréquence d'apparition du danger dans le vin fini. Cette analyse a fait l'objet d'une expertise de l'Anses et a été validée par la DGS, la DGAL et la DGCCRF.

• **De très nombreuses annexes** proposent des exemples de documents d'enregistrement (26 fiches) permettant d'assurer la traçabilité au cours des étapes de production. On y trouve également des exemples d'application des mesures de maîtrise ainsi que la liste complète des références bibliographiques et réglementaires.

**LE GUIDE PERMET À CHAQUE ENTREPRISE** d'évaluer les risques qui lui sont propres et de définir les moyens de maîtrise à mettre en œuvre dans le cadre de sa politique de sécurité alimentaire.

Les mesures décrites, hormis les exigences réglementaires, ne sont pas des obligations. L'exploitant peut se les approprier pour les adapter au mieux à sa structure et à son procédé d'élaboration. D'autres mesures peuvent également être mises en place, sachant que la justification de leur efficacité relève de la responsabilité de l'exploitant.

Le Guide est un document de référence qui dispense ses utilisateurs des recherches bibliographiques et réglementaires nécessaires à l'évaluation des risques dans la filière. Il contient une centaine de références



Réalisé par - LA COMPAGNIE INTERACTIVE - Crédit photographique : Thinkstock, JFV

20 - 22  
NOVEMBRE  
2018  
BORDEAUX



Réservez  
votre badge sur  
[VINITECH-SIFEL.COM](http://VINITECH-SIFEL.COM)

**VOTRE RENDEZ-VOUS INNOVATION**  
850 EXPOSANTS  
FRANÇAIS ET INTERNATIONAUX  
1200 MARQUES

- ❖ **1 pôle Rencontre & Innovation :**  
Trophées de l'Innovation, espace Ecophyto-Agroécologie ...
- ❖ **Techno Show :** testez les engins agricoles innovants
- ❖ **Colloque Vinipack :** l'innovation packaging au service de la création de valeur pour le vin

Un événement organisé par :

