



Fiche d'information¹

Guide des bonnes pratiques d'élaboration du vin - GBPEvin

Selon l'article 80 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs)

Nom et adresse

Interprofession de la Vigne et Vins Suisse IVVS
Belpstrasse 26
3007 Berne

Approuvé le: 10 janvier 2023

Version: 1.1

Champ d'application du guide

Processus

Le guide de bonnes pratiques de l'élaboration du vin (GBPEvin) est basé sur les principes HACCP. Le *GBPEvin* décrit les processus d'élaboration du vin et cible ceux pouvant impacter sur les exigences réglementaires prévues dans le droit suisse. Il intègre la maîtrise de la sécurité sanitaire et des risques pour le consommateur dans le contexte actuel. Il vise à:

- sensibiliser aux bonnes pratiques d'élaboration du vin;
- identifier les risques générés par la transformation du raisin en vin qui pourraient nuire au consommateur, selon les connaissances actuelles;
- préconiser les moyens connus à ce jour pour les maîtriser;
- favoriser la mise en place d'un système d'autocontrôle fondé sur la maîtrise des risques.

Il rappelle les règles fondamentales en matière d'organisation et d'hygiène applicables à la production de denrées alimentaires. L'application des recommandations et mesures pratiques contenues dans ce guide reste dépendante de la situation propre à chaque entreprise. Il incombe à l'encaveur de s'assurer que le raisin a été produit dans le respect des normes en vigueur et que sa conformité peut être attestée.

Adaptation du champ d'application

Ce guide est destiné à tous les opérateurs de la filière vitivinicole impliqués dans une ou plusieurs étapes de production du vin et il se limite à la partie œnologique, soit de la réception de la vendange au stockage des bouteilles. Ce guide se veut utile à tous les professionnels de la filière : viticulteurs, œnologues, cavistes, négociants, quelle que soit la taille de l'entreprise.

¹ Créé par le requérant

Résumé

Le *GBPEvin* est constitué de plusieurs parties:

1. Une *partie théorique* pour aborder la question des dangers et des risques.
2. Une *partie méthodologique* pour procéder à un état des lieux dans l'entreprise:
 - typologie de l'entreprise;
 - autodiagnostic par rapport à la gestion des risques;
 - système de traçabilité;
 - bonnes pratiques d'hygiène;
 - identification et analyse des risques.
3. Une *partie pratique* pour mettre en œuvre un plan de maîtrise des risques:
 - plan d'élaboration du vin;
 - inventaire des risques à maîtriser;
 - fiches de mesures spécifiques.

Les références normatives concernées par l'élaboration du vin figurent à l'Annexe III.

Pour la réalisation de ce guide, une étude préalable de chaque étape d'élaboration des produits vinicoles a été effectuée, suivie d'une analyse des risques potentiels encourus par le consommateur lorsque ladite étape était mal effectuée. Ensuite, une évaluation de tous les dangers potentiels a été effectuée avec une attribution d'une classe de gravité (I, II ou III). Cette appréciation tient compte de la récurrence du risque, de la gravité et des conséquences sur la santé humaine. Elle est fondée sur l'expérience et la littérature disponible.

Cette analyse a conduit à la conclusion que les risques de la classe III (les plus élevés) sont des risques physiques, liés à la présence de bris de verre ou de corps étrangers dans la bouteille. Du fait que ce type d'accidents peut arriver fréquemment et avoir des conséquences graves voir létales sur la santé de l'utilisateur en cas d'ingestion, la catégorie III s'impose. Il est toutefois à préciser qu'aucun cas de cette nature n'a été rapporté à ce jour, de simples précautions permettant d'éviter tout accident.

Les risques de classe II sont plus variés mais également plus difficiles à contrôler ou rectifier. Les contaminations par des substances étrangères sont aisées à éviter grâce à une bonne maintenance du matériel et à un contrôle régulier. En revanche, la présence d'allergène, de résidus de produits phytosanitaires, de mycotoxines, de carbamate d'éthyle ou de dérivés cyanés est plus difficile à détecter. Seules des analyses par un laboratoire qualifié peuvent mettre en évidence ces substances. En raison de leur coût élevé, ces analyses ne peuvent pas être réalisées de manière systématique. Le rapport coût/bénéfice étant disproportionné. Il est donc nécessaire de procéder par tests ponctuels et par analyse des processus.

Changements/nouvelles fonctionnalités les plus importants

Néant

Langues disponibles

Allemand, français et italien