



RESOLUTION ECO 1/2004

COMPETENCES REQUISES POUR LES FORMATIONS DIPLOMANTES DES PROFESSIONNELS DU VIN

L'ASSEMBLEE GENERALE, sur proposition de la Commission III « Economie », à partir des travaux du groupe d'experts « Formation »,

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

CONSIDERANT qu'il est apparu que l'activité de certains acteurs de la filière peut se limiter notamment à l'un des quatre domaines d'activité couverts par l'œnologue dans leur ensemble,

CONSIDERANT la résolution OENO 1/99 qui définit quatre domaines d'activité pour les professionnels du vin et qui implique l'explicitation de chacun de ces domaines d'activité,

CONSIDERANT qu'il est important de favoriser les échanges internationaux de formation relative aux quatre domaines d'activité,

CONSIDERANT que ces échanges passent par la définition des différents niveaux de formation et des équivalences,

CONSIDERANT que les professionnels impliqués dans

1. l'élaboration des produits dérivés du raisin
2. les pratiques œnologiques
3. le contrôle de la qualité du produit final et du processus d'élaboration.
4. l'interprétation des résultats d'analyse

devraient être compétents dans un nombre de disciplines, comprenant:

- la santé des consommateurs
- l'équilibre de l'environnement
- la gestion de la qualité (contrôle des processus spécifiques)
- les règles et normes en vigueur fixées par l'OIV au niveau des processus d'élaboration.

CONSIDERANT qu'il est opportun d'établir un cadre général que chaque pays peut adapter à son cas particulier,

*Exemplaire certifié conforme
Paris, le 30 juillet 2004
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale*

Federico CASTELLUCCI



RESOLUTION ECO 1/2004

RECOMMANDE aux Etats membres de prendre en considération les compétences suivantes pour le développement de programmes de formations :

1. que les professionnels impliqués dans l'élaboration des produits dérivés du raisin, soient capables :
 - d'évaluer les critères de qualité de matière première réceptionnée en terme de composition et d'état sanitaire
 - de maîtriser toutes les opérations unitaires présidant aux transformations du raisin
 - sur la base du produit final à obtenir, sélectionner les opérations nécessaires à son élaboration ; évaluer les conséquences de chacune de ces opérations sur les différentes étapes de la transformation jusqu'au conditionnement.
2. que les professionnels impliqués dans les pratiques œnologiques, soient capables d'amener un produit semi-élaboré à un produit élaboré conforme, par les pratiques œnologiques reconnues et figurant dans le code de l'OIV.

Il est hautement souhaitable que les professionnels en charge de ces pratiques soient formés sur l'ensemble des processus d'élaboration menant au produit final.

3. que les professionnels impliqués dans le contrôle de la qualité du produit final et du processus d'élaboration, soient capables :
 - de procéder au contrôle analytique du produit et du contrôle de conformité des processus à chaque niveau d'élaboration jusqu'au produit final.
 - de participer à la gestion de la qualité (contrôle des processus spécifiques à l'élaboration du produit) et de la traçabilité du produit.

Il est hautement souhaitable que les analystes en charge de ces contrôles soient formés sur l'ensemble des processus d'élaboration menant au produit final.

4. que les professionnels impliqués dans l'interprétation des résultats d'analyse soient capables d'établir un diagnostic pertinent de type analytique sur le produit et de formuler des recommandations quant à sa désignation et sa présentation lors de sa mise sur les marchés national et international.

*Exemplaire certifié conforme
Paris, le 30 juillet 2004
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale*

Federico CASTELLUCCI