

**Guide de bonnes pratiques d'hygiène**  
**Filière vins**  
**Évaluation des risques et moyens de maîtrise**



## SOMMAIRE

<b>PREAMBULE.....</b>	<b>14</b>
-----------------------	-----------

<b>PARTIE 1: INTRODUCTION.....</b>	<b>16</b>
------------------------------------	-----------

1. CHAMP D'APPLICATION .....	16
1.1 <i>Produits</i> .....	16
1.1.1 Définitions réglementaires.....	16
a) Vins .....	16
b) Eaux-de-vie de vin .....	16
1.1.2 Caractéristiques .....	16
1.1.3 Utilisation attendue.....	17
1.2 <i>Grandes étapes de production</i> .....	17
1.3 <i>Opérateurs</i> .....	18
1.4 <i>Textes pris en compte</i> .....	18
a) Réglementation.....	18
b) Référentiels.....	20
2. IDENTIFICATION DES DANGERS .....	20
3. METHODE DE MISE EN ŒUVRE DANS L'ENTREPRISE .....	21
3.1 <i>Organisation générale</i> .....	21
3.1.1 Responsabilités du chef d'entreprise .....	21
a) Engagement du chef d'entreprise .....	21
b) Politique de sécurité sanitaire des aliments.....	21
c) Mise en œuvre de la politique de sécurité sanitaire des aliments.....	22
d) Responsabilité et autorité dans l'entreprise.....	22
3.1.2 Missions de l'équipe chargée de la sécurité sanitaire des aliments.....	22
3.2 <i>Traçabilité des produits</i> .....	23
3.2.1 Le numéro de lot.....	24
3.2.2 Traçabilité interne.....	25
3.2.3 Procédure de retrait.....	26
3.2.4 Quel support ?.....	27

<b>PARTIE 2 : BONNES PRATIQUES D'HYGIENE (BPH).....</b>	<b>28</b>
---	-----------

1. ENVIRONNEMENT DES SITES DE PRODUCTION ET D'ELABORATION .....	29
2. BONNES PRATIQUES AU VIGNOBLE .....	29
2.1 <i>Constitution et conduite du vignoble</i> .....	29
2.2 <i>Interventions phytosanitaires</i> .....	30
2.2.1 Avant la campagne de traitement .....	31
a) Formation des opérateurs .....	31

b)	Conformité du matériel .....	31
c)	Stockage des produits .....	32
d)	Gestion des EPI .....	32
e)	Gestion de la traçabilité .....	32
2.2.2	Avant de décider de traiter, raisonner le traitement .....	32
a)	Préparer le traitement .....	33
b)	Pendant l'application .....	33
c)	Après l'application, le nettoyage du matériel de pulvérisation .....	34
d)	Tout au long du traitement (préparation, application, rinçage), protéger l'applicateur .....	34
e)	L'enregistrement des pratiques .....	35
2.3	<i>Transport des raisins vers le site d'élaboration</i> .....	35
2.4	<i>Gestion des déchets</i> .....	35
3.	LOCAUX D'ELABORATION .....	36
3.1	<i>Conception et agencement</i> .....	36
3.2	<i>Environnement et entretien des locaux</i> .....	37
a)	Cas général .....	37
b)	Cas particulier des locaux de vinification et de mise en bouteilles .....	39
c)	Embouteillage mobile .....	39
3.3	<i>Vestiaires, sanitaires</i> .....	39
4.	MATIERES PREMIERES .....	40
4.1	<i>Matières premières vitivinicoles</i> .....	40
a)	Répartition des responsabilités .....	40
b)	Limites maximales réglementaires .....	40
4.2	<i>Produits et traitements œnologiques</i> .....	42
a)	Conditions d'utilisation .....	42
b)	Limites à respecter .....	43
c)	Produits contenant des substances allergènes .....	43
5.	MATERIAUX .....	44
5.1	<i>Matériaux</i> .....	44
a)	Réglementation et préconisations générales .....	44
b)	L'acier inoxydable .....	46
c)	Le béton et l'acier doux .....	47
d)	Les revêtements de cuve : résine époxydique, carrelage .....	48
e)	Le bois .....	49
f)	Plastique, élastomères, fibre de verre .....	51
g)	Revêtements, peintures, vernis .....	54
h)	Le plomb .....	54
i)	Le cuivre .....	55
j)	Autres métaux .....	55
5.2	<i>Matières sèches</i> .....	55
5.3	<i>Echangeurs de température</i> .....	56
6.	MATERIELS ET EQUIPEMENTS .....	56
6.1	<i>Conception</i> .....	56
6.2	<i>Transports</i> .....	57
a)	Matières premières .....	57

b) Produits élaborés .....	57
6.3 Appareils de mesure/contrôle .....	58
6.4 Mise en service et entretien du matériel .....	58
a) Mise en service .....	58
b) Maintenance et entretien du matériel .....	58
c) Produits de maintenance .....	59
d) Le plan de maintenance .....	59
7. EAU .....	60
7.1 Usages de l'eau .....	60
a) Eau potable .....	60
b) Eau non potable .....	61
c) Eau recyclée .....	62
d) Eau de pluie .....	62
7.2 Création ou protection d'une ressource privée .....	63
7.3 Surveillance de l'eau .....	63
a) Bâtiment raccordé au réseau public de distribution .....	64
b) Ressource privée .....	64
c) Conception et entretien des installations .....	64
8. NETTOYAGE ET DESINFECTION .....	66
8.1 Définitions .....	66
8.2 Les détergents et biocides .....	66
8.2.1 Choix des produits .....	66
a) Les détergents .....	67
b) Les désinfectants .....	68
8.2.2 Utilisation des produits .....	70
8.2.3 Le plan de nettoyage/désinfection .....	71
8.3 Maîtrise des nuisibles .....	73
a) Lutter contre les ravageurs et les insectes .....	73
b) Interdire la présence d'animaux domestiques dans les locaux d'élaboration ou de stockage .....	74
9. PERSONNEL .....	74
9.1 Hygiène du personnel .....	74
9.2 Formation et instructions .....	74
9.2.1 Le programme de formation .....	75
9.2.2 Instructions .....	75
9.2.3 Suivi .....	76

### **PARTIE 3 : ANALYSE DE DANGERS ET MISE EN PLACE DES MESURES DE MAITRISE : APPLICATION DES PRINCIPES DE L'HACCP .....77**

1. DESCRIPTION DE L'EQUIPE, DES PRODUITS ET DES PROCÉDES .....	78
1.1 Constituer l'équipe HACCP .....	78
1.2 Décrire les produits et leur utilisation prévue .....	78
1.3 Établir un diagramme des opérations et le vérifier sur place .....	79
2. ANALYSE DES DANGERS .....	82

2.1	<i>Méthode d'évaluation des dangers</i> .....	82
a)	L'évaluation des dangers.....	83
b)	La gravité des effets sur la santé.....	84
c)	La fréquence dans la filière.....	84
d)	Le niveau de risque dans la filière.....	85
2.2	<i>Liste des dangers identifiés et résultats d'évaluation</i> .....	86
3.	MISE EN PLACE DES MESURES DE MAITRISE.....	93
3.1	<i>Définir les mesures de maîtrise</i> .....	95
3.1.1	Réponses à la question 1 de l'arbre de décision.....	95
3.1.2	Pour les dangers à surveiller, définir le niveau acceptable dans l'entreprise.....	97
3.1.3	Réponse à la question 2 de l'arbre de décision.....	97
3.2	<i>Déterminer les points critiques nécessitant une maîtrise</i> .....	98
3.2.1	Réponse à la question 3 de l'arbre de décision.....	98
3.2.2	Réponse à la question 4 de l'arbre de décision.....	99
3.3	<i>Fixer un seuil critique pour chaque CCP</i> .....	100
3.4	<i>Mettre en place un système de surveillance pour chaque CCP</i> .....	100
3.5	<i>Prendre des mesures correctives</i> .....	100
3.6	<i>Appliquer des procédures de vérification</i> .....	100
3.7	<i>Tenir des registres et constituer un dossier</i> .....	100
4.	EXEMPLES DE MESURES DE MAITRISE POUR CHAQUE DANGER A SURVEILLER.....	102
4.1	<i>Présence d'OTA</i> .....	102
4.2	<i>Résidus de produits phytosanitaires</i> .....	105
4.3	<i>Sulfitage excessif</i> .....	106
4.4	<i>Fluides caloporteurs</i> .....	109
4.5	<i>Dérivés cyanés</i> .....	110
4.6	<i>Plomb</i> .....	111
4.7	<i>Produits de maintenance</i> .....	114
4.8	<i>Présence de corps étrangers, de bris de verre</i> .....	116
4.9	<i>Récipients sous pression</i> .....	120
4.10	<i>Allergènes</i> .....	123
4.11	<i>Ethanal</i> .....	124
	<b>ANNEXES</b> .....	<b>125</b>
	<b>ANNEXE I COMPOSITION DU COMITE DE REDACTION</b> .....	<b>126</b>
	<b>ANNEXE II DEFINITIONS ET SIGLES</b> .....	<b>127</b>
1.	DEFINITIONS.....	127
2.	SIGLES.....	131
	<b>ANNEXE III LES DOCUMENTS</b> .....	<b>133</b>

**ANNEXE IV DANGERS NON RETENUS .....163**

1. DANGERS A GESTION PARTICULIERE.....	163
1.1 Dioxines, furanes, polychlorobiphényles-dioxin like (PCB-DL) .....	163
1.2 Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) .....	164
1.3 Radioéléments.....	164
1.4 Eléments trace métalliques (ETM) autres que le plomb.....	165
2. CARBAMATE D'ETHYLE .....	165
3. AMINES BIOGENES .....	166
4. ACROLEINE.....	167
5. METHANOL.....	167
6. ALCOOLS SUPERIEURS .....	168
7. DETERGENTS ET BIOCIDES .....	168
8. PATHOGENES .....	169

**ANNEXE V DANGERS A SURVEILLER.....170**

1. OCHRATOXINE A .....	170
1.1 Contexte dans la filière vitivinicole.....	170
1.2 Réglementation et résolutions de l'OIV .....	170
1.3 Évaluation du risque.....	171
1.4 Origines du danger et mesures de maîtrise .....	171
1.4.1 Sources, facteurs favorisants .....	171
a) Au vignoble .....	171
b) Dans les vins.....	172
1.4.2 Moyens de maîtrise.....	172
a) Moyens préalables .....	172
b) Mesures curatives lors de la vinification.....	173
2. RESIDUS DE PRODUITS PHYTOSANITAIRES .....	174
2.1 Réglementation et résolutions de l'OIV .....	174
2.2 Contexte dans la filière vitivinicole .....	174
2.3 Évaluation du risque.....	175
2.4 Origines du danger et mesures de maîtrise .....	175
2.4.1 Sources, facteurs favorisants .....	175
a) Au vignoble .....	176
b) Dans les vins.....	176
2.4.2 Moyens de maîtrise.....	176
a) Au vignoble .....	176
b) A la cave.....	176
3. PRESENCE DE DERIVES CYANES SUITE A UN TRAITEMENT AU FERROCYANURE DE POTASSIUM .....	177
3.1 Contexte dans la filière vitivinicole .....	177
3.2 Réglementation .....	177

3.2.1	Déclaration préalable .....	177
3.2.2	Enregistrements .....	178
3.3	<i>Éléments d'évaluation du risque</i> .....	178
3.3.1	Ferrocyanure de potassium .....	178
3.3.2	Acide cyanhydrique .....	178
3.4	<i>Origines du danger et mesures de maîtrise</i> .....	179
3.4.1	Sources, facteurs favorisants .....	179
3.4.2	Mesures de maîtrise .....	179
a)	Dosages .....	179
b)	Acide ascorbique .....	179
c)	Observation stricte de la réglementation .....	179
d)	Gestion des sous-produits.....	179
4.	DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES .....	180
4.1	<i>Contexte dans la filière vitivinicole</i> .....	180
4.2	<i>Réglementation et résolutions de l'OIV</i> .....	180
4.2.1	Produits œnologiques .....	180
4.2.2	Allergènes (voir fiche correspondante) .....	182
4.3	<i>Évaluation du risque</i> .....	182
4.4	<i>Origine du danger et mesures de maîtrise</i> .....	182
4.4.1	Sources, facteurs favorisants .....	182
4.4.2	Mesures de maîtrise .....	183
5.	ALLERGENES .....	184
5.1	<i>Contexte dans la filière vitivinicole</i> .....	184
5.2	<i>Réglementation</i> .....	184
5.3	<i>Évaluation du risque</i> .....	184
5.3.1	Consommateur non allergique.....	185
5.3.2	Consommateur allergique.....	185
5.4	<i>Origine du danger et mesures de maîtrise</i> .....	185
5.4.1	Sources, facteurs favorisants .....	185
a)	Produits de collage .....	185
b)	Additifs.....	186
5.4.2	Mesures de maîtrise .....	186
6.	ÉTHANAL.....	188
6.1	<i>Contexte dans la filière vitivinicole</i> .....	188
6.2	<i>Réglementation</i> .....	188
6.3	<i>Évaluation du risque</i> .....	188
6.3.1	Consommateur non déficient en acétaldehyde-deshydrogénase .....	188
6.3.2	Consommateur déficient en acétaldehyde-deshydrogénase .....	188
6.4	<i>Origine du danger et mesures de maîtrise</i> .....	189
6.4.1	Sources, facteurs favorisants .....	189
6.4.2	Mesures de maîtrise .....	189
7.	RECIPIENTS SOUS PRESSION – EXPULSION INTEMPESTIVE DU BOUCHON .....	190
7.1	<i>Contexte dans la filière vitivinicole</i> .....	190
7.2	<i>Réglementation</i> .....	190
7.3	<i>Évaluation du risque</i> .....	190
7.4	<i>Origines du danger et mesures de maîtrise</i> .....	191



7.4.1	Sources, facteurs favorisants .....	191
a)	Éléments de bouchage .....	191
b)	Flacon .....	191
7.4.2	Moyens de maîtrise .....	192
a)	Verriers .....	192
b)	Bouchonniers .....	192
c)	Conditions de mise en œuvre .....	193
d)	Information du consommateur .....	193
8.	PLOMB .....	194
8.1	<i>Contexte dans la filière vitivinicole</i> .....	194
8.2	<i>Réglementation et résolutions de l'OIV</i> .....	194
8.3	<i>Évaluation du risque</i> .....	194
8.4	<i>Origines du danger et mesures de maîtrise</i> .....	194
8.4.1	Sources, facteurs favorisants .....	194
a)	Contamination d'origine exogène à l'exploitation .....	195
b)	Contaminations d'origine endogène a l'exploitation .....	195
c)	Facteurs favorisants .....	197
8.4.2	Mesures de maîtrise .....	197
a)	Vignoble .....	198
b)	Cave .....	198
9.	FLUIDES CALOPORTEURS (LIQUIDES REFRIGERANTS) .....	199
9.1	<i>Contexte dans la filière vitivinicole</i> .....	199
9.2	<i>Réglementation et résolutions de l'OIV</i> .....	199
9.3	<i>Évaluation du risque</i> .....	199
9.4	<i>Origines du danger et mesures de maîtrise</i> .....	200
9.4.1	Sources, facteurs favorisants .....	200
9.4.2	Mesures de maîtrise .....	200
10.	PRESENCE DE CORPS ETRANGERS, DE BRIS DE VERRE .....	202
10.1	<i>Contexte dans la filière vitivinicole</i> .....	202
10.2	<i>Réglementation</i> .....	202
10.3	<i>Évaluation du risque</i> .....	202
10.4	<i>Origines du danger et mesures de maîtrise</i> .....	202
10.4.1	Sources, facteurs favorisants .....	202
a)	Verre .....	203
b)	Autres contaminants (liste non exhaustive) .....	203
10.4.2	Mesures de maîtrise .....	203
a)	Mesures préventives .....	204
b)	Les moyens de détection .....	204
c)	Mesures correctives .....	205
11.	PRESENCE DE RESIDUS DE PRODUITS DE MAINTENANCE .....	207
11.1	<i>Contexte dans la filière vitivinicole</i> .....	207
11.2	<i>Réglementation</i> .....	207
11.2.1	Certification NSF .....	207
11.2.2	La norme ISO 21469 .....	208
11.3	<i>Évaluation du risque</i> .....	208
11.4	<i>Origines du danger et mesures de maîtrise</i> .....	209

---

11.4.1	Sources, facteurs favorisants .....	209
a)	Vignoble .....	209
b)	Cave.....	209
11.4.2	Mesures de maîtrise .....	209
a)	Mesures préventives .....	210
b)	Actions correctives .....	210

## **ANNEXE VI REFERENCES REGLEMENTAIRES ET BIBLIOGRAPHIQUES ....211**

## TABLE DES TABLEAUX

Tableau 1 : catégories de réglementation applicable à la filière viti-vinicole .....	19
Tableau 2 : exemple de système de codification du numéro de lot .....	25
Tableau 3 : informations de traçabilité.....	25
Tableau 4 : mesures d'entreposage pour la prévention de contaminations croisées .....	37
Tableau 5 : correspondance entre les différentes normes d'acier inox .....	47
Tableau 6 : exemple de cahier des charges type pour l'eau de réduction.....	61
Tableau 7 : critères de choix d'un produit détergent en fonction du type de souillure .....	68
Tableau 8 : critères de choix d'un produit de désinfection .....	69
Tableau 9 : type de nettoyage selon le stade d'élaboration .....	70
Tableau 10 : exemple de séquence de nettoyage .....	71
Tableau 11 : exemple de plan de nettoyage/désinfection (trame disponible dans l'annexe III) .	73
Tableau 12 : principes de l'HACCP .....	77
Tableau 13 : exemple de diagramme des opérations pour l'embouteillage.....	80
Tableau 14 : échelle de notation pour évaluer la gravité d'un effet sur la santé.....	84
Tableau 15 : échelle de notation pour évaluer la fréquence d'un accident observé .....	85
Tableau 16 : calcul du niveau de risque.....	86
Tableau 17 : tableau d'analyse des dangers.....	88
Tableau 18 : résumé des dangers non retenus .....	96
Tableau 19 : résumé des dangers à surveiller .....	97
Tableau 20 : boîte à outils OTA .....	102
Tableau 21 : boîte à outils Produits phytosanitaires.....	105
Tableau 22 : boîte à outils SO <sub>2</sub> .....	106
Tableau 23 : boîte à outils Fluides caloporteurs .....	109
Tableau 24 : boîte à outils Dérivés cyanés.....	110
Tableau 25 : boîte à outils Plomb .....	111
Tableau 26 : boîte à outils Produits de maintenance .....	114
Tableau 27 : boîte à outils Bris de verre/corps étrangers, .....	116
Tableau 28 : boîte à outils, Récipients sous pression.....	120
Tableau 29 : boîte à outils Allergènes.....	123
Tableau 30 : boîte à outils Éthanal .....	124
Tableau 31 : définitions .....	127

Tableau 32 : Sigles.....	131
Tableau 33 : liste des documents d'enregistrement classés par thème .....	133
Tableau 34 : limites autorisées d'anhydride sulfureux dans les vins européens .....	180
Tableau 35 : limites par dérogation pour certains vins européens.....	181
Tableau 36 : définition de la certification américaine NFS .....	208
Tableau 37 : références réglementaires et bibliographiques.....	211

## TABLE DES FIGURES

Figure 1 : schéma simplifié des étapes de production du vin et des eaux-de-vie de vin .....	18
Figure 2 : exemple d'arbre de décision pour la définition des mesures de maîtrise .....	94
Figure 3 : question 1, réponse non .....	95
Figure 4 : question 1, réponse oui .....	96
Figure 5 : question 2, réponse non .....	98
Figure 6 : question 2, réponse oui .....	98
Figure 7 : question 3, réponse non .....	98
Figure 8 : question 3, réponse oui .....	99
Figure 9 : question 4, réponse non .....	99
Figure 10 : question 4, réponse oui .....	99

---

# Préambule

---

En 1999, les organisations professionnelles de la filière vins avaient rédigé un premier Guide des bonnes pratiques hygiéniques filière vins, pour accompagner la mise en place de la *directive 93/43/CEE du 14 juin 1993*, alors appelée Directive hygiène. Depuis cette date, la réglementation communautaire relative à la sécurité sanitaire des aliments, ainsi que les mesures réglementaires spécifiques à la filière vins ont beaucoup évolué rendant nécessaire la mise à jour du précédent guide (*Règlement (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002 modifié* ; *Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 modifié*).

Cette nouvelle version du guide remplace la précédente et replace les éléments de maîtrise de la sécurité sanitaire des vins dans leur contexte actuel. Elle décrit les bonnes pratiques d'hygiène, rappelle les exigences réglementaires concernant la santé du consommateur et expose la méthode HACCP telle que définie dans le Codex Alimentarius. Elle s'inspire des exigences de la norme ISO 22000:2005 et prend en compte la norme AFNOR NF V01-001:2006, concernant l'élaboration des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP

Les objectifs assignés à ce document sont multiples :

- faire adopter par les professionnels de la filière la notion de maîtrise des dangers pour la santé du consommateur et la mise en place des mesures nécessaires en vue d'assurer la sécurité des produits élaborés et commercialisés par la filière. Les produits concernés sont limités au strict périmètre défini dans ce guide ;
- proportionner ces mesures aux exigences générales et spécifiques à l'établissement considéré (la propriété, l'exploitation, la coopérative, l'entreprise, ou tout autre établissement considéré) ;
- favoriser leur application en respectant le pragmatisme et les spécificités du secteur vitivinicole.

Sous l'égide de FranceAgriMer et coordonnée par l'Institut français de la vigne et du vin (IFV), la rédaction de ce guide a été réalisée par des représentants des différentes structures de la branche vins et eaux-de-vie de vin, telles que les interprofessions, les instituts techniques, des entreprises privées, des organismes de contrôle ou encore des syndicats professionnels. La composition du comité de rédaction est donnée dans l'annexe I page 126.

Le document a dans un premier temps été soumis :

- à la Direction générale de la concurrence de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), ainsi qu'à la Direction générale de l'alimentation (DGAL) et à la Direction générale de la santé (DGS) ;
- à l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) ;
- au Conseil national de la consommation (CNC).

Il a ensuite été validé par les ministres chargés de l'agriculture, de la consommation et de la santé.

Ce guide est un document de référence, d'application volontaire, développant des éléments de maîtrise pour contrôler identifiés dans la filière vitivinicole. Les moyens de maîtrise décrits

---

pourront servir de base pour l'autocontrôle ainsi que pour les contrôles officiels. Il est important de noter que la seule obligation en matière d'hygiène est une obligation de résultats et non de moyens. Les mesures décrites, hormis les exigences réglementaires, ne sont donc pas des obligations et l'exploitant peut se les approprier pour les adapter au mieux à sa structure et à son procédé. D'autres moyens peuvent également être mis en place sachant que la justification de leur efficacité relève de la responsabilité de l'exploitant. Ce guide s'adresse à toutes les structures de la profession (vignerons, caves particulières, coopératives, négoce, embouteilleurs, prestataires de service...) et permet à chacun d'engager des pistes de réflexion sur sa situation. Il doit permettre à chaque structure d'évaluer les dangers qui lui sont propres, de définir les moyens de maîtrise à mettre en œuvre et de les justifier. Ce guide précise les éléments de maîtrise incontournables tout en permettant une souplesse nécessaire pour les petites entreprises ainsi que des adaptations pour le maintien des méthodes traditionnelles.

Cette nouvelle version du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène tient compte des deux textes européens : le *règlement (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002 modifié* qui instaure notamment l'obligation de traçabilité et le *règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 modifié* qui décrit l'application des principes HACCP (par abrogation de la *directive 93/43/CEE du 14 juin 1993*) et des mesures d'hygiène pour la production de denrées alimentaires. Ces textes sont applicables dans tous les pays de l'Union Européenne.

Enfin, ce guide rappelle que les vins et les eaux-de-vie de vin sont des boissons alcoolisées, et qu'à ce titre, ils suivent la réglementation des denrées alimentaires, et que les chais de vinification sont des ateliers agro-alimentaires.

Ce guide s'attache à définir au préalable les bonnes pratiques d'hygiène générales à toutes les entreprises de la filière et qui encadrent les procédés d'élaboration pour avoir un environnement de travail propre.

Il identifie dans un second temps les dangers potentiels pour le consommateur dans le produit fini qui subsistent dans la filière vitivinicole. Il donne les moyens connus à ce jour pour leur maîtrise spécifique lors de l'élaboration des produits.

Les définitions et sigles des termes employés dans ce document sont répertoriés dans l'annexe II page 127.