

LA CHARTE ÉTHIQUE OENOPPIA



LA CHARTE ÉTHIQUE ŒNOPPIA pose les principes éthiques qui guident l'action des membres adhérents à l'Association Internationale des Pratiques et Produits œnologiques. Approuvée et signée par chacun des membres d'Œnoppia, elle constitue les valeurs fondatrices de l'Association.

Ces valeurs comprennent le respect rigoureux de la réglementation en vigueur mais également la prise en compte de nouveaux enjeux auxquels l'œnologie doit faire face, en particulier la vigilance accrue sur la sécurité alimentaire, l'attente de transparence sur les procédés de production ainsi que l'émergence d'objectifs collectifs sur le développement durable ou la nécessité d'une œnologie raisonnée.

LA CHARTE ÉTHIQUE ŒNOPPIA S'ARTICULE AUTOUR DE 8 ENGAGEMENTS FONDAMENTAUX :

1. **Respecter les normes législatives et réglementaires** touchant les produits et les pratiques œnologiques définies à l'échelle mondiale par l'Office International du Vin, à l'échelle européenne par le règlement européen ou à l'échelle des états par les réglementations nationales.
 - Mettre en place les mesures adéquates et systématiques de contrôle qualité pour garantir la conformité des produits œnologiques aux fiches de spécifications de l'OIV.
 - Retirer du marché tout produit qui ne respecterait pas les normes en vigueur.
2. **Coopérer avec les institutions nationales ou internationales :**
 - Coopérer dans l'évolution et à la mise en place des règlements et normes concernant la production de vin et les intrants œnologiques.
 - Anticiper et recommander des normes spécifiques pour la conformité aux exigences œnologiques d'un intrant.
 - Coopérer dans les procédures de contrôle menées par les autorités nationales sur les pratiques et produits œnologiques pour le respect de ces règlements et normes.
3. **Contribuer à l'avancée des sciences œnologiques** et à l'amélioration continue des pratiques œnologiques en collaboration avec les organismes de recherche, privés ou publics.
 - Accroître les connaissances fondamentales des constituants et mécanismes régissant les transformations naturelles du raisin et du vin.
 - Favoriser les voies de recherche et de développement sur les produits œnologiques naturels respectueux des qualités intrinsèques du raisin et du vin.

4. **Instaurer comme principe directeur** dans la conduite du développement des savoirs-faires et des produits le respect de la **propriété industrielle et des brevets**.
5. **Apporter le conseil nécessaire aux utilisateurs pour un usage raisonné et optimal** des produits œnologiques.
 - Accompagner les produits des préconisations les plus précises possibles sur leur emploi (doses, applications, effets) par tous les moyens disponibles.
 - Favoriser l'information auprès des prescripteurs impliqués (œnologues conseil et consultants techniques).
 - Contribuer à l'information des professionnels, des organisations et des instituts de formation.
 - Promouvoir une utilisation précise et raisonnée des produits œnologiques dans le respect de la qualité naturelle des vins.
6. **Considérer la sécurité alimentaire comme l'objectif prioritaire**
 - Mettre en place les systèmes adéquats de traçabilité et de management par la qualité.
 - Respecter les réglementations d'étiquetage des intrants œnologiques.
 - Apporter toute information utile aux organisations, aux professionnels ou si nécessaire aux consommateurs.
7. **S'engager dans le développement durable :**
 - Contribuer à la réflexion sur l'impact environnemental des produits et pratiques œnologiques
 - Considérer le facteur environnement dans le développement de nouveaux produits ou pratiques œnologiques
8. **Respecter strictement les règles de la concurrence** de manière à éviter, notamment à travers sa participation aux activités de Oenoppia, des accords ou des actions concertées ayant pour objet ou pour effet de restreindre la concurrence. Les règles de gérance et de conduite des membres au sein de Oenoppia sont définies par la charte juridique.