



## Analyse des risques et concept pour éviter les résidus de produits phytosanitaires Viticulture et vinification

Exploitation: .....

Nom chef d'exploitation: .....

Date: ..... Signature: .....

**Important: L'analyse des risques doit toujours être établie en fonction de la situation de l'exploitation.** Tous les points constituant un risque de contamination doivent être recensés. Des mesures doivent être mises en place et décrites pour éviter les contaminations. Quelques points à risque qui nous sont connus figurent déjà sur ce document. Ils sont à compléter par d'autres points si nécessaire.

### 1. DÉRIVE

#### f Risques de contamination

Pensez-vous qu'il y ait de la pollution environnementale due à la pulvérisation fréquente de fongicides et d'insecticides dans votre zone de production?

- Non
- Oui

Est-ce que des parcelles attenantes à vos parcelles sont traitées avec des produits phytosanitaires (y compris traitements à l'hélicoptère dans le proche voisinage)?

- Non
- Oui (indiquer les sources d'émission et les parcelles à risque sur le plan de l'exploitation et en joindre une copie)

#### f Éviter les contaminations

- Barrières (par ex. haies)
- Bandes tampons non cultivées (indiquer la largeur) .....
- Commercialisation avérée en conventionnel pour les lignes de bord
- Analyses régulières des résidus
- Convention écrite avec le voisin travaillant en conventionnel qu'il ne traite pas sous des conditions défavorables (veuillez joindre une copie)
- Voisin rachète le raisin contaminé des lignes de bord à prix bio
- Autres mesures: .....

.....

## 2. UTILISATION DE MACHINES OU DE PULVÉRISATEURS CONTAMINÉS

### *f* Risques de contamination

Est-ce que le pulvérisateur utilisé pour la protection des plantes dans l'exploitation bio est également utilisé pour des traitements phytosanitaires avec des produits interdits en agriculture biologique?

- Non
- Oui

Est-ce que les machines de récolte utilisées servent également à récolter des produits conventionnels?

- Non
- Oui

Un appareil d'occasion a-t-il récemment été acheté qui pourrait être contaminé par des produits phytosanitaires?

- Non
- Oui

*f*

### Éviter les contaminations

- Les pulvérisateurs qui sont également utilisés pour des produits phytosanitaires non autorisés doivent être soigneusement vidés, nettoyés (avec un produit de nettoyage tel que du carbonate de sodium, de la soude), rincés et de l'eau doit être plusieurs fois passée dans la pompe avant de les utiliser.
- Les machines de récolte qui sont aussi utilisées pour la récolte de produits conventionnels doivent être vidées et soigneusement nettoyées à l'air comprimées et/ou à l'eau avant leur utilisation.
- Autres mesures: .....

.....

## 3. CONTAMINATION DE RÉCIPIENTS SUR LE TERRAIN

*f*

### Risques de contamination

Est-ce que des récipients réutilisables (récipients pour la vendange ou le transport) servent aussi pour des produits conventionnels?

- Non
- Oui

*f*

### Éviter les contaminations

- Récipients séparés pour les produits bio
- Récipients à usage unique
- Nettoyage méticuleux des récipients
- Autres mesures: .....

.....

## 4. CONFUSION OU MÉLANGE À LA RÉCEPTION DU RAISIN

### *f* Risques de contamination

Est-ce que l'entreprise réceptionne également du raisin conventionnel?

- ^ Non
- ^ Oui:.....

*f*

### Éviter les contaminations

- ^ Lieu de réception séparé
- ^ Récipients de réception séparés pour le raisin bio
- ^ Nettoyage méticuleux des récipients de réception avec de l'eau
- ^ Réception du raisin bio qu'à des moments déterminés (jours ou moments de la journée)
- ^ Surveillance et documentation de toutes les activités (Recensement Input-Output)
- ^ Autres mesures: .....

## 5. CONTAMINATION DES RÉCIPIENTS LORS DE LA VINIFICATION

*f*

### Risques de contamination

Est-ce que des récipients sont également utilisés pour du raisin conventionnel?

- ^ Non
- ^ Oui

*f*

### Éviter les contaminations

- ^ Récipients séparés pour le raisin bio
  - ^ Récipients à usage unique
  - ^ Nettoyage méticuleux des récipients
  - ^ Autres mesures: .....
- .....

## 6. CONTAMINATION VIA LES APPAREILS ET LES MACHINES

*f*

### Risques de contamination

Est-ce que des appareils (égrappoir, pressoir, tuyaux, pompes, ...) sont également utilisés pour de la vinification avec du raisin conventionnel?

- ^ Non
- ^ Oui

*f*

### Éviter les contaminations

- ^ Appareils séparés pour le vin bio: lesquels?.....
  - ^ Nettoyage méticuleux des appareils avant la transformation de la marchandise bio
  - ^ Suivre la règle „le bio avant le non bio“
  - ^ Autres mesures: .....
- .....

## 7. CONTAMINATION LORS DE LA FILTRATION

Filtration à travers:

- Kieselguhr
- Filtre en profondeur
- Filtre crossflow
- Bougie filtrante
- Autre filtration: .....

*f*

### Éviter les contaminations

- Système de filtration séparé pour le bio
  - Nettoyage abondant des couches pour les filtres à couches avec de la vapeur ou de l'eau très chaude
  - Suivre la règle „le bio avant le non bio“
  - Remplacer les couches avant la filtration du vin bio
  - Autres mesures: .....
- .....

## 8. CONTAMINATION LORS DU STOCKAGE DANS LES CUVES

*f*

### Risques de contamination

Est-ce que certaines cuves sont aussi utilisées pour du vin conventionnel?

- Non
- Oui

*f*

### Éviter les contaminations

- Cuves séparées pour les vins bio
  - Chaque lot peut être identifié sans équivoque en tout temps
  - Nettoyage minutieux des cuves avec brosse et eau très chaude avant l'utilisation pour des vins bio
  - Surveillance et documentation de toutes les activités (Recensement Input-Output)
  - Autres mesures: .....
- .....

## 9. CONTAMINATION LORS DE LA MISE EN BOUTEILLES DU VIN

### *f* Risques de contamination

Est-ce que l'installation de mise en bouteilles est aussi utilisée pour des vins conventionnels?

- Non
- Oui

### *f* Éviter les contaminations

- Installation de mise en bouteilles séparée pour les vins bio
  - Nettoyage de l'installation de mise en bouteilles avec de la vapeur ou rinçage à l'eau très chaude pendant un certain temps avant de mettre les vins bio en bouteilles
  - Autres mesures: .....
- .....

**10. CONTAMINATIONS PAR .....**  
**(Ce point est à remplir selon la situation de l'exploitation)**

*f*

**Risques de contamination**

- o ^ Non
- o ^ Oui; lequel: .....

.....

*f*

**Éviter les contaminations**

Mesures: .....

.....

.....

.....

**11. CONTAMINATIONS PAR .....**  
**(Ce point est à remplir selon la situation de l'exploitation)**

*f*

**Risques de contamination**

- o ^ Non
- o ^ Oui; lequel: .....

.....

*f* **Éviter les contaminations**

Mesures: .....

.....

.....

.....

**Annexe:**

- ^ Résultats d'analyses: les résultats des analyses par pointage faites par l'organisme de contrôle ou par le chef d'exploitation lui-même doivent être joints à ce document.