

Διεθνής Οργανισμός Αμπέλου και Οίνου (ΔΟΑΟ - ΟΙV)

Organisation Internationale de la Vigne et du Vin
International Organisation of Vine and Wine

Ορισμός, πεδία δραστηριοτήτων και καθήκοντα του Οινολόγου

Evolution of the OIV definition (Ljubljana 7/76) of the oenologist
and his/her role

RESOLUTION OIV-ECO 492-2013

<https://www.oiv.int/node/3266>

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ και ΤΟΜΕΙΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑΣ ΤΟΥ ΟΙΝΟΛΟΓΟΥ



ΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΣ ΥΠΟΨΗ

- το Ψήφισμα OENO 2/91 που αφορά την εκπαίδευση των οινολόγων και την εκπαίδευση ανώτερου επιπέδου,
- ότι η δραστηριότητα ορισμένων επαγγελματιών του τομέα επικεντρώνεται στα **4 πεδία δραστηριοτήτων** που καλύπτονται πλήρως από το επάγγελμα του οινολόγου,

1. Παραγωγή προϊόντων που προέρχονται από τα σταφύλια

2. Οινολογικές πρακτικές

3. Έλεγχος ποιότητας του τελικού προϊόντος και της διαδικασίας οиноποίησης

4. Ερμηνεία των αποτελεσμάτων των αναλύσεων

- το Ψήφισμα OENO 1/99, το οποίο ορίζει τα 4 πεδία δραστηριότητας των επαγγελματιών του οίνου και προϋποθέτει την επεξήγηση των εν λόγω πεδίων, που σχετίζονται με τους 4 τομείς δραστηριότητας,
- ότι οι ανταλλαγές αυτές συνεπάγονται τον καθορισμό διαφορετικών επιπέδων εκπαίδευσης και ισοδυναμιών, και
- ότι οι επαγγελματίες που δραστηριοποιούνται στους 4 παραπάνω τομείς, Θα πρέπει να είναι αρμόδιοι σε ένα **φάσμα επιστημονικών και τεχνικών αντικειμένων**, το οποίο περιλαμβάνει:

1. την υγεία του καταναλωτή

2. την ισορροπία του περιβάλλοντος

3. τη διαχείριση της ποιότητας (έλεγχο συγκεκριμένων διεργασιών)

4. τους ισχύοντες κανόνες και πρότυπα που έχουν θεσπιστεί από τον OIV για τις διαδικασίες οиноποίησης.

- ότι είναι επιθυμητό να καθοριστεί ένα γενικό πλαίσιο, το οποίο κάθε χώρα μπορεί να προσαρμόσει στις ιδιαίτερες συνθήκες της,

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ και ΤΟΜΕΙΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑΣ ΤΟΥ ΟΙΝΟΛΟΓΟΥ



ΣΥΝΙΣΤΑ ΣΤΑ ΚΡΑΤΗ ΜΕΛΗ να λαμβάνουν υπόψη τις ακόλουθες δεξιότητες κατά την ανάπτυξη προγραμμάτων οινολογικής εκπαίδευσης:

1. ότι οι επαγγελματίες που δραστηριοποιούνται στην παραγωγή προϊόντων που προέρχονται από τα σταφύλια να είναι ικανοί:

- να αξιολογούν τα ποιοτικά κριτήρια της παραλαμβανόμενης πρώτης ύλης ως προς τη σύστασή της και την υγειονομική της κατάσταση,
- να κατέχουν πλήρως όλες τις επιμέρους διεργασίες που διέπουν τις μετατροπές των σταφυλιών,
- με βάση το τελικό προϊόν που πρόκειται να παραχθεί, να επιλέγουν τις απαραίτητες διεργασίες για την παραγωγή του και να αξιολογούν τις συνέπειες καθεμίας από αυτές στα διαφορετικά στάδια της μετατροπής έως και τη συσκευασία.

2. ότι οι επαγγελματίες που δραστηριοποιούνται στις οινολογικές πρακτικές είναι ικανοί να οδηγούν ένα ημιέτοιμο προϊόν σε τελικό προϊόν σύμφωνα με τις απαιτήσεις, εφαρμόζοντας οινολογικές πρακτικές που αναγνωρίζονται και περιλαμβάνονται στον Κώδικα του OIV.

- Συνιστάται ιδιαιτέρως οι επαγγελματίες που είναι υπεύθυνοι για τις πρακτικές αυτές να έχουν εκπαιδευτεί σε ολόκληρη τη διαδικασία οινοποίησης που οδηγεί στο τελικό προϊόν.

ΣΥΝΙΣΤΑ ΣΤΑ ΚΡΑΤΗ ΜΕΛΗ να λαμβάνουν υπόψη τις ακόλουθες δεξιότητες κατά την ανάπτυξη προγραμμάτων οινολογικής εκπαίδευσης:

3. ότι οι επαγγελματίες που δραστηριοποιούνται στον έλεγχο ποιότητας του τελικού προϊόντος και της διαδικασίας οινοποίησης είναι ικανοί:

- να διενεργούν τον αναλυτικό έλεγχο του προϊόντος και τον έλεγχο συμμόρφωσης των διεργασιών σε κάθε επίπεδο παραγωγής έως το τελικό προϊόν,
- να συμμετέχουν στη διαχείριση της ποιότητας (έλεγχο συγκεκριμένων διεργασιών κατά την παραγωγή του προϊόντος) και στη διασφάλιση της ιχνηλασιμότητάς του.
- Συνιστάται οι αναλυτές που είναι υπεύθυνοι για τους ελέγχους αυτούς να έχουν εκπαιδευτεί σε ολόκληρη τη διαδικασία οινοποίησης που οδηγεί στο τελικό προϊόν.

4. ότι οι επαγγελματίες που δραστηριοποιούνται στην ερμηνεία των αποτελεσμάτων των αναλύσεων είναι ικανοί να καθορίζουν μια τεκμηριωμένη αναλυτική διάγνωση του προϊόντος και να διατυπώνουν συστάσεις σχετικά με την ονομασία και την παρουσίασή του κατά τη διάθεσή του στις εθνικές και διεθνείς αγορές.

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ και ΤΟΜΕΙΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑΣ ΤΟΥ ΟΙΝΟΛΟΓΟΥ



Επομένως, σύμφωνα με **ψηφίσματα του ΟΙV**, για τις **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** που αποκτώνται από τα προγράμματα κατάρτισης που οδηγούν σε **διπλώματα επαγγελματιών οίνου**, και τον καθορισμό του **ΒΑΣΙΚΟΥ ΕΠΙΠΕΔΟΥ** που απαιτείται για όλους τους **ΤΟΜΕΙΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑΣ** των επαγγελματιών οίνου **ΣΥΝΙΣΤΑΤΑΙ στα Κράτη Μέλη** να διασφαλίζουν ότι:

*«Ως **Οινολόγος** ορίζεται ο εμπειρογνώμονας με δεξιότητες που αποκτήθηκαν κατά τη διάρκεια πολυετούς κύκλου σπουδών ακαδημαϊκής κατάρτισης, Πανεπιστημιακού επιπέδου^(*), που του επιτρέπει να εκτελεί όλους τους **τύπους εργασίας**, όπως ορίζονται στα ψηφίσματα του ΟΙV, και να είναι σε θέση να εκτελέσει τα περισσότερα εάν όχι όλα τα καθήκοντα που σχετίζονται με τις επόμενες **φάσεις**»*

^(*) Εκπαιδευτικά μαθήματα που αντιστοιχούν στην 3βάθμια εκπαίδευση σύμφωνα με τη Διεθνή Πρότυπη Ταξινόμηση της Εκπαίδευσης (International Standard Classification of Education-ISCED 2011) (section 9, document reference UIS/2012/INS/10/REV)

ΦΑΣΕΙΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΩΝ ΟΙΝΟΛΟΓΟΥ ΚΑΙ ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ

Phase I: Grape production

Φάση I: Παραγωγή σταφυλιών (Αμπελουργική φάση)

Phase II: Grape processing, wine production

Φάση II: Επεξεργασία σταφυλιών και παραγωγή οίνου (Οινοποιητική φάση)

Phase III: Production control

Φάση III: Έλεγχος της παραγωγής (Φάση σταθεροποίησης, ωρίμανσης και εμφιάλωσης)

Phase IV: Marketing and adapting products to the market

Φάση IV: Marketing και προσαρμογή των προϊόντων στην αγορά (Φάση εμπορίας και διάθεσης του οίνου)

Phase V: Analysis

Φάση V: Ανάλυση

Φάση I: Παραγωγή σταφυλιών

Περιλαμβάνει δραστηριότητες που σχετίζονται με τα:

- διαχείριση του αμπελώνα
- ποιότητα και υγιεινή κατάσταση των σταφυλιών
- επιλογή χρόνου συγκομιδής
- βιώσιμη και ποιοτική παραγωγή πρώτης ύλης

1. **Σχεδιασμός, δημιουργία και διαχείριση του αμπελώνα** με σκοπό την προσαρμογή της πρώτης ύλης στις απαιτήσεις της σύγχρονης αμπελουργικής παραγωγής και στις απαιτήσεις των καταναλωτών
2. **Αξιολόγηση των κριτηρίων ωρίμανσης** και λήψη αποφάσεων για τον καθορισμό του χρόνου τρύγου με βάση τα αναμενόμενα επίπεδα ωριμότητας
3. **Αξιολόγηση των ποιοτικών κριτηρίων των πρώτων υλών** που παραλαμβάνονται στο οινοποιείο όσον αφορά στη σύσταση, την υγιεινή και την ασφάλεια και σύμφωνα με τα χαρακτηριστικά του επιθυμητού τελικού προϊόντος

Φάση II: Επεξεργασία σταφυλιών και παραγωγή οίνου

Αφορά τα:

- μεταποίηση των σταφυλιών σε οίνο
- έλεγχο και διαχείριση των ζυμώσεων
- τεχνολογικές και χημικές διεργασίες της οινοποίησης,
- διασφάλιση της ποιότητας και της ασφάλειας του οίνου

1. Ενεργή συμμετοχή στην οργάνωση των εγκαταστάσεων, επιλογή διεργασιών και τεχνολογικού εξοπλισμού για την οινοποίηση και τον τρόπο επεξεργασίας των σταφυλιών για όλους τους τύπους προϊόντων.
2. Έλεγχος όλων των επιμέρους επεμβάσεων που διέπουν τη μετατροπή του σταφυλιού σε οίνο.
3. Με βάση το επιθυμητό τελικό προϊόν, και αξιολογώντας τις επακόλουθες συνέπειές τους, επιλογή των επιμέρους χειρισμών που απαιτούνται για την οινοποίηση, ανάμειξη, επεξεργασία, ωρίμανση, προετοιμασία και αποθήκευση.
4. Ανάπτυξη προϊόντων, που συμμορφώνονται με τις αναγνωρισμένες οινολογικές πρακτικές που περιλαμβάνονται στον κώδικα OIV και συμμορφώνονται με τα ισχύοντα εθνικά και διεθνή πρότυπα.

Φάση III: Έλεγχος της παραγωγής

Περιλαμβάνει τα:

- φυσική και χημική σταθεροποίηση του οίνου
- παλαίωση και ωρίμανση
- προετοιμασία και τη διαδικασία εμφιάλωσης
- ποιοτικό έλεγχο πριν τη διάθεση στην αγορά

1. **Εκτέλεση αναλυτικών ελέγχων** στο προϊόν (χημικών, φυσικών, μικροβιολογικών, οργανοληπτικών) σε κάθε στάδιο της παραγωγής
2. **Ερμηνεία των αναλυτικών αποτελεσμάτων** ανάλογα με το στάδιο παραγωγής και τους σκοπούς του τελικού προϊόντος
3. **Έλεγχος της συνοχής και αποτελεσματικότητας των χειρισμών** και διεργασιών, συμπεριλαμβανομένου του κόστους
4. Διαχείριση όλων των διαδικασιών και ελέγχων που σχετίζονται με τη **διαχείριση ποιότητας** σύμφωνα με τα ισχύοντα εθνικά και διεθνή πρότυπα
5. **Διασφάλιση της ιχνηλασιμότητας** του προϊόντος
6. **Διασφάλιση της υγειονομικής ασφάλειας** των προϊόντων
7. **Σεβασμός της περιβαλλοντικής ισορροπίας**

Φάση IV: Marketing και προσαρμογή των προϊόντων στην αγορά

Αφορά τα:

- παρουσίαση και προώθηση του οίνου
- συμμόρφωση με τη νομοθεσία (επισήμανση, κανονισμοί)
- συμβολή στην αξιολόγηση της ποιότητας και στην οργανοληπτική ανάλυση
- σύνδεση του προϊόντος με τον καταναλωτή και την αγορά

1. Διατύπωση συστάσεων στον τομέα του μάρκετινγκ σχετικά με τον προσδιορισμό και την παρουσίαση του προϊόντος για εμπορία σε εθνικές και διεθνείς αγορές.
2. Συμβουλές στους διάφορους οργανισμούς που συμμετέχουν σε όλα τα στάδια, από την παραγωγή έως την εμπορία των προϊόντων με βάση το αμπέλι, και αποτελεσματική συνέργεια με αυτούς.
3. Από κοινού με τον παραγωγό και τον ειδικό μάρκετινγκ, ανάλυση των αποτελεσμάτων των πωλήσεων του προϊόντος και πρόταση αλλαγών στη διαδικασία παραγωγής, προκειμένου να βελτιωθεί η ανταπόκριση στις προτιμήσεις των καταναλωτών που εντοπίστηκαν.

Φάση V: Ανάλυση

1. Ανάλυση και να σύνοψη όλων των δεδομένων ΠΟΥ συγκεντρώθηκαν από τα καθήκοντα του οινολόγου ώστε να χρησιμοποιηθούν κατάλληλα περεταίρω.
2. Εξέταση ηθικών θεμάτων, συμπεριλαμβανομένων πιθανών επιπτώσεων στην υγεία των καταναλωτών, οικονομικών, κοινωνικών, περιβαλλοντικών και τεχνικών πτυχών, και ανάπτυξη προτάσεων για λήψη μέτρων ώστε να προσαρμοστεί η παραγωγή στις σχετικές ανάγκες και απαιτήσεις.

Ελληνική Νομοθεσία σε εναρμόνιση με τον ΟΙV
Δικαίωμα άσκησης επαγγέλματος ΟΙΝΟΛΟΓΟΥ:

Νόμος 1697/1987, ΦΕΚ αρ. φυλ. 57Α/1987:

*«Οι πτυχιούχοι ανώτατων εκπαιδευτικών ιδρυμάτων
Α.Ε.Ι. ημεδαπής ή αλλοδαπής που έχουν στο
πρόγραμμα σπουδών τους*

Πρόγραμμα Οινολογικής Εκπαίδευσης

*σύμφωνα με τις αποφάσεις του Διεθνούς Οργανισμού
Οίνου & Αμπέλου (ΟΙV), διάρκειας τουλάχιστον
2 εξαμήνων»*

Βεβαίωση Οινολογικής Εκπαίδευσης

Βασικές συστάσεις ΟΙV για τα εκπαιδευτικά προγράμματα οινολογίας

- Ένα πρόγραμμα κατάρτισης οινολόγων πρέπει να καλύπτει τη βασική γνώση στον εκπαιδευόμενο που απαιτείται για επαρκή κατανόηση ζητημάτων και προβλημάτων που σχετίζονται με την οινολογία:

Μαθηματικά
Φυσική
Χημεία
Βιοχημεία
Βιολογία
Μικροβιολογία
Τεχνολογία / Μηχανική
Οικονομία

Βεβαίωση Οινολογικής Εκπαίδευσης

Το Τμήμα Χημείας του Πανεπιστημίου Πατρών (σύμφωνα με τις απαιτήσεις του ΟΙV και σύμφωνα με το Ν.1697/1987 αρθ. 4 παρ. 3), έχει τη δυνατότητα μέσα από το πρόγραμμα σπουδών του να παρέχει, παράλληλα με το πτυχίο του Χημικού, βεβαίωση εκπαίδευσης στην Οινολογία, εφόσον ο απόφοιτος παρακολουθήσει επιτυχώς τα κάτωθι μαθήματα:

- ✓ Μαθηματικά
- ✓ Φυσική
- ✓ Οργανική Χημεία
- ✓ Βιοχημεία
- ✓ Αναλυτική Χημεία
- ✓ Γενική και Ανόργανη Χημεία
- ✓ Βιολογία
- ✓ Μικροβιολογία
- ✓ Στοιχεία Γενικής Οικονομίας
- ✓ Ενζυμολογία
- ✓ Χημεία & Τεχνολογία Τροφίμων-Οινολογία I
- ✓ Χημεία & Τεχνολογία Τροφίμων-Οινολογία II
- ✓ Αμπελουργία
- ✓ Βιοτεχνολογία
- ✓ Ζυμοχημεία-Βιοχημεία Τροφίμων
- ✓ Ενζυμολογία
- ✓ Διπλωματική Εργασία (ερευνητική) σε ένα από τα ανωτέρω μαθήματα
- ✓ Δίμηνη πρακτική άσκηση σε οινοποιείο ή σε αναλυτικό εργαστήριο που πραγματοποιεί αναλύσεις οίνου (προσοχή: κατά προτίμηση μέσω του προγράμματος ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ του Τμήματος Χημείας!!!!) -

Βεβαίωση Οινολογικής Εκπαίδευσης

Το Τμήμα Χημείας του Πανεπιστημίου Πατρών (σύμφωνα με τις απαιτήσεις του ΟΙV και σύμφωνα με το Ν.1697/1987 αρθ. 4 παρ. 3), έχει τη δυνατότητα μέσα από το πρόγραμμα σπουδών του να παρέχει, παράλληλα με το πτυχίο του Χημικού, βεβαίωση εκπαίδευσης στην Οινολογία, εφόσον ο απόφοιτος παρακολουθήσει επιτυχώς τα κάτωθι μαθήματα:

ΠΡΟΣΟΧΗ

Για τη λήψη της βεβαίωσης ο αιτών/αιτούσα, αφού προσκομίσει Βεβαίωση από τον φορέα που τον φιλοξένησε (Οινοποιείο ή Αναλυτικό Εργαστήριο Οίνου), εξετάζεται ΠΡΟΦΟΡΙΚΑ, στο τέλος, από τα μέλη ΔΕΠ της ομάδας Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, σε αντικείμενα που αφορούν τη γνώση που αποκτήθηκε κατά τη δίμηνη πρακτική άσκηση, τις διεργασίες οινοποίησης, τη χημική ανάλυση οίνου και τις χημικές παρεμβάσεις στον οίνο.

Πηγές

- **International Organisation of Vine and Wine – OIV**
<https://www.oiv.int/>
- **RESOLUTION ECO 1/2004 - COMPETENCIES REQUIRED FOR WINE PROFESSIONALS**
<https://www.oiv.int/node/3630>
- **RESOLUTION OIV-ECO 492-2013 - EVOLUTION OF THE OIV DEFINITION (LJUBLJANA 7/76) OF THE OENOLOGIST AND HIS/HER ROLE**
<https://www.oiv.int/node/3266/download/pdf>
- **OIV - INTERNATIONAL CODE OF OENOLOGICAL PRACTICES**
<https://www.oiv.int/sites/default/files/publication/2025-04/CPO%202025%20EN.pdf>
- **Νόμος 1697/1987 - ΦΕΚ 57/Α/28-4-1987**
<https://www.e-nomothesia.gr/kat-agrotike-anaptukse/ampelourgia-oinopoiese-oinos/nomos-1697-1987.html>
- **Πανελλήνια Ένωση Πτυχιούχων Οινολόγων (ΠΑΝ.Ε.Π.Ο.)**
<https://panepo.gr/>