

| | | |
|---|---|---|
|  | PLAN DE CONTROLE | PC AO 06 V 07 Validation : 02/02/2021 |
| | <i>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE</i> <i>« CREMANT DE BOURGOGNE »</i> | Page 1/65 |



VERSION APPROUVEE LE 1er OCTOBRE 2021



AOC « Crémant de Bourgogne »



Organisme Certificateur

11 Villa Thoréton
75015 PARIS
Tél. : 01.45.30.92.92
Fax : 01.45.30.93.00
E-mail : certipaq@certipaq.com
Site : www.certipaq.com

| | |
|--|--|
| Date de validation par CERTIPAQ | Date de validation par l'I.N.A.O. |
| 2 février 2021 | |

SOMMAIRE

| | |
|---|-----------|
| SOMMAIRE | 2 |
| PREAMBULE | 3 |
| I - CHAMP D'APPLICATION | 4 |
| A - SCHEMA DE VIE | 4 |
| B - Les catégories d'opérateurs : | 5 |
| C - Points à contrôler : | 6 |
| II - ORGANISATION DES CONTRÔLES | 8 |
| A - CONDITIONS GENERALES | 8 |
| 1 - Evaluation de l'ODG UPECB | 8 |
| 2 - Identification et habilitation de l'opérateur | 8 |
| 3 - Contrôles relatifs au cahier des charges et au contrôle des produits | 13 |
| B - ENVIRONNEMENT ET ORGANISATION PREVUE POUR LE CONTRÔLE | 13 |
| 1 - Mise à disposition aux opérateurs du plan de contrôle | 13 |
| 2 - Engagement des opérateurs | 14 |
| 3 - Organisation du contrôle interne | 14 |
| 4 - Organisation du contrôle externe | 15 |
| C - FREQUENCE DES CONTRÔLES | 17 |
| III - MODALITES DES AUTOCONTRÔLES, CONTRÔLES INTERNES ET CONTRÔLES EXTERNES | 19 |
| A - CONDITIONS DE PRODUCTION | 19 |
| 1 - Vignoble (producteurs de raisins) | 19 |
| 2 - Sites de pressurage (producteurs de moûts, producteurs de vins de base, élaborateurs à partir du raisin) | 26 |
| 3 - Sites de transformation - conditionnement (producteurs de vins de base, élaborateurs, acheteurs de vin sur latte) | 28 |
| B - OBLIGATIONS DECLARATIVES | 35 |
| C - CONTROLE PRODUIT | 38 |
| 1 - Vin de base | 38 |
| 2 - Vin effervescent | 39 |
| D - AUTOCONTRÔLES – CONTRÔLES INTERNES – CONTRÔLE DE L'ODG UPECB | 40 |
| 1 - Autocontrôles | 40 |
| 2 - Contrôles internes | 40 |
| 3 - Contrôle de l'ODG UPECB | 41 |
| IV - MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES | 43 |
| A - AUTOCONTRÔLES | 43 |
| B - CONTRÔLES INTERNES | 43 |
| 1 - Examens analytiques : | 43 |
| 2 - Examens organoleptiques : | 43 |
| C - CONTRÔLES EXTERNES | 43 |
| 1 - Examens analytiques : | 43 |
| 2 - Examens organoleptiques : | 44 |
| V - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS | 45 |
| A - GESTION DES MANQUEMENTS CONSTATES LORS DES CONTROLES INTERNES | 45 |
| B - CONTRÔLES EXTERNES | 46 |
| 1 - Eléments généraux | 46 |
| 2 - Cotation des manquements | 46 |
| 3 - Suivi des manquements | 46 |
| 4 - Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et mesures sanctionnant les manquements appliquées par l'Organisme Certificateur | 49 |
| ANNEXES | 65 |

PREAMBULE

Objet du Plan de Contrôle :

Modification du plan de contrôle dans le cadre de la modification du cahier des charges

Cahier des Charges :

« Crémant de Bourgogne »

Organisme de Défense et de Gestion :

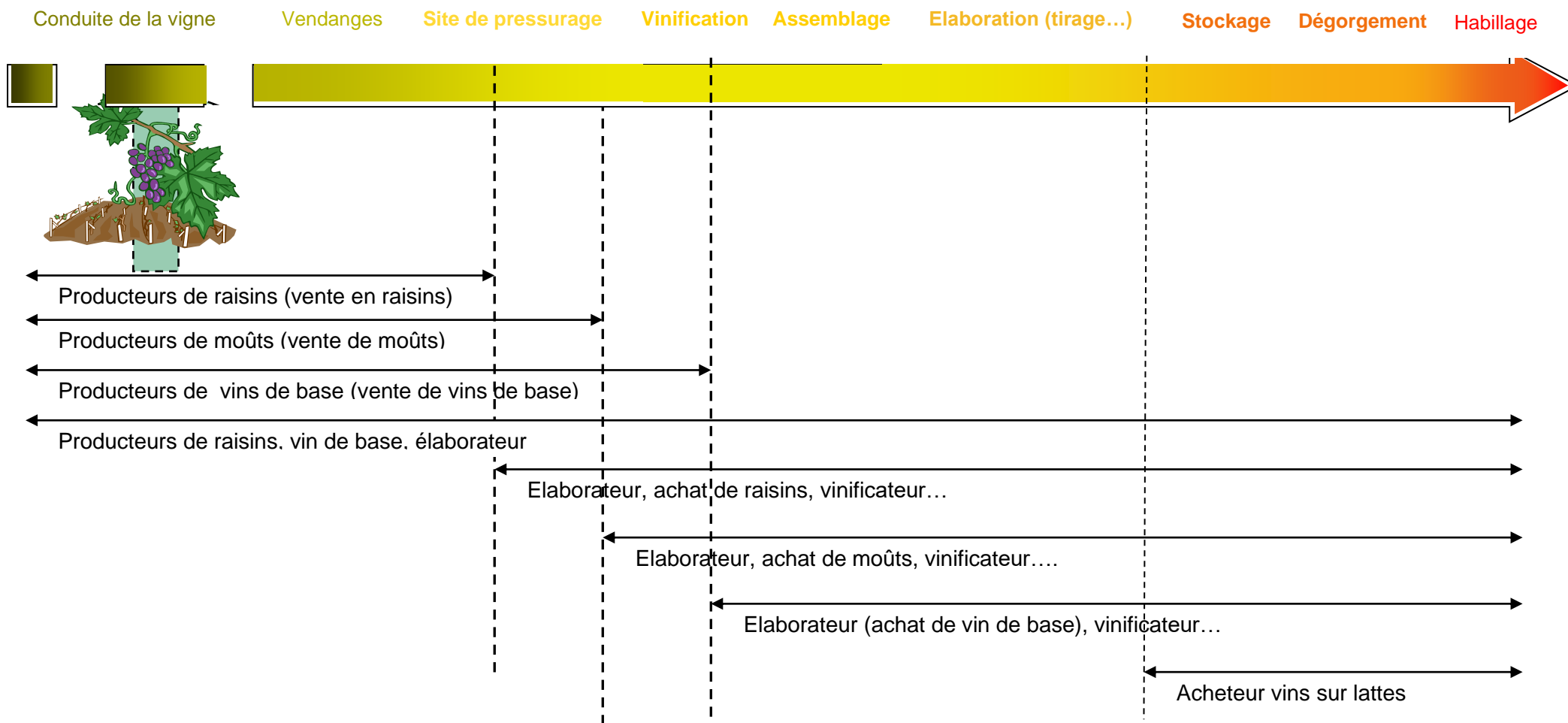


Opérateurs :

- Producteur de raisin
- Producteur de moût
- Producteur de vin de base
- Elaborateur de Crémant de Bourgogne à partir du raisin
- Elaborateur de Crémant de Bourgogne à partir du moût
- Elaborateur de Crémant de Bourgogne à partir du vin de base
- Acheteur de vin sur latte

I - CHAMP D'APPLICATION

A - SCHEMA DE VIE



| | | |
|---|---|---|
|  | PLAN DE CONTROLE | PC AO 06 V 07 Validation : 02/02/2021 |
| | APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CREMANT DE BOURGOGNE » | Page 5/65 |

B - Les catégories d'opérateurs :

La filière pour le Crémant de Bourgogne comprend 7 catégories distinctes. Un opérateur peut appartenir à l'une ou plusieurs de ces 7 catégories :

- **Le producteur de raisin** à destination de l'appellation Crémant de Bourgogne. Il s'agit de tout producteur s'étant engagé pour les vendanges, à récolter du raisin à destination de l'appellation Crémant de Bourgogne dans le respect des conditions disposées dans le cahier des charges de l'appellation Crémant de Bourgogne. Le plan de contrôle s'intéressera aux conditions de production du Crémant de Bourgogne à la vigne.
- **Le producteur de moût** à destination de l'appellation Crémant de Bourgogne. Il s'agit de tout producteur recevant de la vendange à destination de l'appellation Crémant de Bourgogne et ouvrant un site de pressurage dans le respect des conditions disposées dans le cahier des charges de l'appellation Crémant de Bourgogne: matériel autorisé, réception de la vendange, tenue d'un carnet de pressoir. Le plan de contrôle s'intéressera aux conditions de pressurages et aux installations de cuverie.
- **Le producteur de vin de base** à destination de l'appellation Crémant de Bourgogne. Il s'agit de tout producteur recevant de la vendange à destination de l'appellation Crémant de Bourgogne et ouvrant un site de pressurage dans le respect des conditions disposées dans le cahier des charges de l'appellation Crémant de Bourgogne: matériel autorisé, réception de la vendange, tenue d'un carnet de pressoir. Le plan de contrôle s'intéressera aux conditions de pressurage et aux installations de cuverie pour la vinification des vins de base et à l'examen analytique et organoleptique du vin de base.
- **L'élaborateur de Crémant de Bourgogne à partir du raisin.** Il s'agit de tout élaborateur qui achète ou se fait livrer du raisin pour une prestation à façon, ouvrant un site de pressurage dans le respect des conditions disposées dans le cahier des charges de l'appellation Crémant de Bourgogne : matériel autorisé, réception de la vendange, tenue d'un carnet de pressoir. Le plan de contrôle s'intéressera aux conditions de pressurage et aux installations de cuverie pour la vinification des vins de base et à l'examen analytique et organoleptique du vin de base. Il applique les conditions d'élaboration en méthode traditionnelle prévues dans le cahier des charges de la dite appellation. Le plan de contrôle s'intéressera aux installations de chai pour le pressurage, la vinification et l'élaboration du Crémant de Bourgogne et à l'examen analytique et organoleptique du Crémant de Bourgogne.
- **L'élaborateur de Crémant de Bourgogne à partir du moût.** Il s'agit de tout élaborateur qui achète ou se fait livrer du moût pour une prestation à façon. Le plan de contrôle s'intéressera aux installations de cuverie pour la vinification des vins de base et à l'examen analytique et organoleptique du vin de base. Il applique les conditions d'élaboration en méthode traditionnelle prévues dans le cahier des charges de la dite appellation. Le plan de contrôle s'intéressera aux installations de chai pour la vinification et l'élaboration du Crémant de Bourgogne et à l'examen analytique et organoleptique du Crémant de Bourgogne.
- **L'élaborateur de Crémant de Bourgogne à partir du vin de base.** Il s'agit de tout élaborateur qui achète ou se fait livrer du vin de base pour une prestation à façon. Il applique les conditions d'élaboration en méthode traditionnelle prévues dans le cahier des charges de la dite appellation. Le plan de contrôle s'intéressera aux installations de chai pour l'élaboration du Crémant de Bourgogne et à l'examen analytique et organoleptique du Crémant de Bourgogne.
- **L'acheteur de vin sur latte.** Il s'agit de tout opérateur qui achète du crémant après l'opération de tirage et qui applique les conditions d'élaboration en méthode traditionnelle prévues dans le cahier des charges de la dite appellation. Le plan de contrôle s'intéressera aux installations de chai pour l'élaboration du Crémant de Bourgogne et à l'examen analytique et organoleptique du Crémant de Bourgogne.

Synthèse des différents opérateurs :

| | Récolte du raisin | Ouverture d'un site de pressurage | Vinification | Elaboration |
|-------------------------------------|-------------------|-----------------------------------|--------------|-------------|
| Producteur de raisin | | | | |
| Producteur de moût | | | | |
| Producteur de vin de base | | | | |
| Elaborateur à partir du raisin | | | | |
| Elaborateur à partir du moût | | | | |
| Elaborateur à partir du vin de base | | | | |
| Acheteur de vin sur latte | | | | |
| Producteur - Elaborateur | | | | |

C - Points à contrôler :

| ETAPE | OPERATEUR | POINTS A CONTRÔLER |
|---|--|---|
| Conduite du vignoble jusqu'à la récolte | Producteur de raisins | <ul style="list-style-type: none"> Déclaration d'identification Aire géographique et parcellaire délimitée Densité de plantation Règles de taille Cépages autorisés Seuil de manquants Charge maximale moyenne à la parcelle Irrigation Règles de palissage et de hauteur de feuillage Etat culturel de la vigne Matériel végétal sain Enherbement des tournières Modification de la morphologie des terrains Boue et compost Richesse en sucre des raisins / TAV naturel minimum Récolte Transport de la vendange Délai entre cueillette du raisin et pressurage Entrée en production d'une jeune vigne Dépassement de rendement Rendement annuel Obligations déclaratives |
| Transport et réception vendange Site de pressurage | Producteur de moûts Producteur de vins de base Elaborateurs à partir du raisin | <ul style="list-style-type: none"> Déclaration d'identification Localisation géographique des bâtiments Délai entre cueillette du raisin et pressurage Qualité des raisins amenés et manipulés au pressoir Installations de pressurage Limite d'obtention de vins de base destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'AOC Taux de rebêches Titre alcoométrique volumique naturel potentiel des vins Registre : Carnet de pressoir Comptabilité matière Obligations déclaratives |
| Vinification | Vinificateur (Producteur de vins de base / Elaborateurs achetant du raisin / Elaborateurs achetant des moûts) | <ul style="list-style-type: none"> Déclaration d'identification Localisation géographique des bâtiments Assemblages autorisés Pratiques interdites Enrichissement Températures des contenants au cours de la vinification des vins de base Capacité globale de cuverie (vinification et stockage) Comptabilité matière Obligations déclaratives Caractéristiques physico-chimiques vins de base Durée de conservation des bulletins d'analyse Caractéristiques organoleptiques vins de base |
| Elaboration (assemblage / stockage / dégorgement / habillage / conditionnement) | Elaborateur Acheteur sur latte | <ul style="list-style-type: none"> Déclaration d'identification Localisation géographique des bâtiments Etat d'entretien du chai et du matériel Elaboration des vins rosés Seconde fermentation Délai de tirage en bouteilles Durée de conservation en bouteilles sur lies des vins en bouteilles Elaboration et commercialisation en bouteilles Conditions de stockage Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés Date de mise à la consommation Etiquetage - Mentions de l'appellation Comptabilité matière |

| | | |
|---|---|--|
|  | PLAN DE CONTROLE | PC AO 06 V 07 <i>Validation : 02/02/2021</i> |
| | APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CREMANT DE BOURGOGNE » | Page 7/65 |
| | | <ul style="list-style-type: none"> • Registre : Registre de tirage • Registre : Registre de dégorgement • Obligations déclaratives • Caractéristiques physico-chimiques vins effervescents • Durée de conservation des bulletins d'analyse • Caractéristiques organoleptiques vins effervescents |

| | | |
|---|---|---|
|  | PLAN DE CONTROLE | PC AO 06 V 07 Validation : 02/02/2021 |
| | APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CREMANT DE BOURGOGNE » | Page 8/65 |

II - ORGANISATION DES CONTRÔLES

A - CONDITIONS GENERALES

Les activités d'évaluation comprennent :

- l'**évaluation** proprement dite de l'Organisme de Défense et de Gestion UPECB en vue de son **admission** ;
- l'**habilitation** des opérateurs.

Ainsi pour pouvoir intervenir dans le processus de certification du « Crémant de Bourgogne »

- l'Organisme de Défense et de Gestion doit avoir été **évalué** d'une part,
- les différents opérateurs doivent avoir été **habilités** d'autre part par l'Organisme Certificateur.

1 - Evaluation de l'ODG UPECB

L'**évaluation** de l'Organisme de Défense et de Gestion, en vue de son admission, a pour but de vérifier sa capacité à appliquer et maintenir les exigences sur lesquelles la certification est fondée.

Un **contrat de certification** est signé entre l'Organisme Certificateur CERTIPAQ et l'Organisme de Défense et de Gestion afin de définir les responsabilités prises par les deux entités.

Avant de procéder à l'évaluation, l'organisme certificateur doit examiner le dossier de candidature de l'Organisme de Défense et de Gestion permettant de fournir la preuve documentée que :

- Les exigences pour l'octroi de la certification sont clairement définies, documentées et comprises,
- Toute différence de compréhension entre les deux partenaires (Organisme Certificateur et Organisme de Défense et de Gestion) est résolue,
- L'organisme certificateur est en mesure d'assurer la prestation de certification correspondant à la portée de la certification demandée.

Dans le cadre du contrat de certification, un audit d'évaluation est réalisé, selon la procédure en de CERTIPAQ référencée PR 05 traitant notamment de la gestion des audits d'évaluation des ODG. Cet audit, mené à l'aide d'un support d'audit, permet l'examen de l'ensemble des points mentionnés au paragraphe III - D – « *Autocontrôles et contrôles internes – contrôle de l'ODG* » (dont notamment les missions relatives à l'ODG conformément à la Directive de l'INAO INAO-DIR-CAC-01). Il a notamment montrer que l'Organisme de Défense et de Gestion :

- a mis en place et assure l'évolution de l'**organisation** nécessaire à la maîtrise de la qualité des produits, et qu'il détient les moyens nécessaires à la réalisation des opérations de contrôles internes prévus par le plan de contrôle ;
- a l'aptitude d'assurer le **suivi de l'engagement** de tous les opérateurs à appliquer et respecter les exigences en matière de certification de l'Organisme Certificateur.

2 - Identification et habilitation de l'opérateur

2.1 - Demande d'identification

Dans le cas d'une demande initiale ou d'une modification de la structure de production existante, une déclaration d'identification doit être adressée par tout opérateur mettant en œuvre le cahier des charges de l'AOC Crémant de Bourgogne à l'ODG UPECB via la CAVB.

| | | |
|---|---|--|
|  | PLAN DE CONTROLE | PC AO 06 V 07 <i>Validation : 02/02/2021</i> |
| | APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CREMANT DE BOURGOGNE » | Page 9/65 |

Cette déclaration d'identification est établie selon un modèle défini par l'UPECB et validé par l'INAO, et comporte obligatoirement :

- Une fiche d'identification précisant les opérations réalisées par l'opérateur ;
- Un engagement de l'opérateur ;
- La capacité de cuverie totale (vinification) ;
- Un relevé parcellaire mis à jour (fiche CVI) ;
- Un rappel de l'obligation de déclaration de toute modification de l'outil de production.

Pour une campagne donnée, la déclaration d'identification doit parvenir à l'UPECB au plus tard à la date butoir de dépôt des déclarations préalables d'affectation parcellaire ou déclarations d'intention de production.

A défaut de déclaration préalable d'affectation parcellaire, la déclaration d'identification doit parvenir à l'UPECB au plus tard à la date butoir de dépôt des déclarations d'intention de production conformément au cahier des charges.

L'UPECB enregistre chaque jour les documents réceptionnés. A compter de leur réception, l'UPECB dispose d'un délai de 15 jours ouvrés pour informer l'opérateur d'un risque de manquement. Si le dossier de l'opérateur est incomplet, l'UPECB prend contact avec l'opérateur afin de compléter son dossier.

Une fois le dossier complet, il est transmis à l'OC dans un délai de 15 jours ouvrés à compter de la réception par l'UPECB.

L'ODG est en charge de la tenue et de la mise à jour du fichier des opérateurs identifiés, comprenant :

- l'identité de l'opérateur,
- ses coordonnées complètes,
- son activité dans la filière,
- sa date d'habilitation.

CERTIPAQ vérifie que l'opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production, la transformation, l'élaboration ou le conditionnement d'un produit à appellation d'origine contrôlée, a déposé une déclaration d'identification conformément aux dispositions du présent plan de contrôle.

Cette demande d'identification devra être complètement renseignée datée et signée.

La conformité des fonctions indiquées dans l'identification est vérifiée lors de l'habilitation de l'opérateur.

2.2 – Habilitation des opérateurs

Au cours de cette période, les contrôles sont réalisés selon les modalités prévues dans le présent plan de contrôle. L'habilitation des opérateurs est délivrée par l'organisme certificateur.

- **Activité production de raisins (producteurs de raisins exclusifs, producteur de moût, producteurs de vin de base)**

1/ Habilitation d'un producteur non habilité dans le cadre d'une autre AOC dont les conditions structurelles définies dans le cahier des charges sont au moins aussi contraignantes que celle de l'AOC Crémant de Bourgogne :

L'habilitation des producteurs de raisins est prononcée par CERTIPAQ.

Ces producteurs font l'objet d'un audit sur site réalisé par l'ODG suite à son identification. Les points contrôlés, lors de cet audit, correspondent à l'aire géographique et l'aire parcellaire délimité (PC n°1), la densité de plantation (PC n°2) et l'encépagement (PC n°4) repris au chapitre III - A "Conditions de production". L'Organisme Certificateur procède à l'examen documentaire, transmis à CERTIPAQ par l'ODG UPECB, des rapports d'audits réalisés sur site. En fonction des conclusions de l'audit, CERTIPAQ décide ou non de l'habilitation de ces producteurs.

| | | |
|---|---|--|
|  | PLAN DE CONTROLE | PC AO 06 V 07 <i>Validation : 02/02/2021</i> |
| | APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CREMANT DE BOURGOGNE » | Page 10/65 |

2/ Habilitation d'un producteur déjà habilité dans le cadre d'une autre AOC dont les conditions structurelles définies dans le cahier des charges sont au moins aussi contraignantes que celle de l'AOC Crémant de Bourgogne :

L'habilitation des producteurs de raisins est prononcée par CERTIPAQ.

Un producteur de raisins, déjà habilité dans le cadre d'une Appellation d'Origine reconnue au moins équivalente à l'AOC Crémant de Bourgogne par l'INAO, peut de fait intégrer la démarche AOC Crémant de Bourgogne. S'il souhaite être habilité pour cette AOC, il est tenu de s'identifier au préalable auprès de l'ODG UPECB comme pour tout opérateur. Dans ce cadre, l'Organisme Certificateur prononce la reconnaissance d'habilitation du producteur s'il dispose de :

- la Déclaration d'Identification du producteur transmise par l'ODG UPECB,
- des éléments permettant de prouver que ce producteur est déjà habilité dans le cadre d'une Appellation d'Origine reconnue au moins équivalente à l'AOC Crémant de Bourgogne.

Une fois l'habilitation de cet opérateur prononcée pour l'AOC Crémant de Bourgogne, il est intégré dans la liste des producteurs de raisins à auditer en suivi.

➤ **Activités de pressurage, vinification, assemblage, élaboration, dégorgement, conditionnement (producteurs de moûts, producteurs de vins de base, Elaborateurs)**

L'habilitation de ces opérateurs a pour but de vérifier :

- **l'aptitude** de ces structures à répondre aux **exigences de l'AOC** « Crémant de Bourgogne » mentionnées dans le cahier des charges et du plan de contrôle les concernant,
- **leur engagement à appliquer le cahier des charges relatif à l'AOC** « Crémant de Bourgogne » et le plan de contrôle les concernant.

A cet effet, suite à leur identification, ces opérateurs font l'objet d'un audit sur site réalisé par l'ODG dans un délai maximum de 4 mois à compter de la vérification de la complétude de la déclaration d'identification.

Dans ce cadre, l'agent de l'ODG doit pouvoir démontrer ses compétences par :

- sa formation à l'audit par une structure externe,
- la réalisation d'au moins 2 audits en doublon avec un auditeur de CERTIPAQ.

L'évaluation sur site en vue de l'habilitation porte sur l'ensemble des points mentionnés dans le tableau des conditions de production défini au chapitre III « Modalités des autocontrôles, contrôles internes et contrôles externes » du présent dossier.

L'ODG transmet la copie des déclarations d'identification des opérateurs évalués et ses rapports d'audit à CERTIPAQ dans un délai de 15 jours à compter de la réalisation de l'audit.

L'organisme Certificateur procède à l'examen documentaire de ces rapports d'audit. En fonction des conclusions de l'audit, CERTIPAQ décide ou non de l'habilitation de ces opérateurs.

Cas particulier pour la transformation (hors activité pressurage), l'élaboration, l'élevage, le conditionnement et le stockage (producteurs de vins de base, Elaborateurs de Crémant de Bourgogne à partir du raisin, Elaborateurs de Crémant de Bourgogne à partir du moût) lorsque l'opérateur est déjà habilité dans le cadre d'une autre AOC dont les conditions structurelles définies dans le cahier des charges sont au moins aussi contraignantes que celle de l'AOC Crémant de Bourgogne :

L'habilitation de ces opérateurs est prononcée par CERTIPAQ.

Un opérateur, déjà habilité dans le cadre d'une Appellation d'Origine reconnue au moins équivalente à l'AOC Crémant de Bourgogne par l'INAO, peut de fait intégrer la démarche AOC Crémant de Bourgogne. S'il souhaite être habilité pour cette AOC, il est tenu de s'identifier au préalable auprès de l'ODG UPECB comme pour tout opérateur. Dans ce cadre, l'Organisme Certificateur prononce la reconnaissance d'habilitation de l'opérateur s'il dispose de :

| | | |
|---|---|--|
|  | PLAN DE CONTROLE | PC AO 06 V 07 <i>Validation : 02/02/2021</i> |
| | APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CREMANT DE BOURGOGNE » | Page 11/65 |

- la Déclaration d'Identification de l'opérateur transmise par l'ODG UPECB,
- des éléments permettant de prouver que cet opérateur est déjà habilité dans le cadre d'une Appellation d'Origine reconnue au moins équivalente à l'AOC Crémant de Bourgogne.

Une fois l'habilitation de cet opérateur prononcée pour l'AOC Crémant de Bourgogne, il est intégré dans la liste des opérateurs à auditer en suivi.

➤ **Acheteurs de vin sur latte (activité exclusive)**

La décision d'habilitation de ces opérateurs est prise par CERTIPAQ sur la base de l'examen documentaire de la Déclaration d'Identification et du plan de cave, permettant de contrôler le respect des critères relatifs aux acheteurs de vin sur latte (zone d'implantation et lieu de stockage).

L'habilitation des acheteurs de vin sur latte, effectuée par CERTIPAQ, a pour but de vérifier **leur engagement à appliquer les textes en vigueur relatifs à l'AOC « Crémant de Bourgogne »** et le plan de contrôle les concernant.

Avant d'être soumis à la fréquence de contrôle définie au paragraphe C.2, les nouveaux acheteurs de vin sur latte sont soumis à une période de suivi renforcé.

Le suivi renforcé consiste en un audit de suivi externe : vérification du respect des conditions de production fixées par le cahier des charges et reprises dans le présent plan de contrôle.

Cet audit doit être réalisé dans les 2 mois suivant l'achat du 1^{er} lot sur la base des informations recueillies par l'ODG et transmises à l'OC.

A cet effet, les audits dits renforcés réalisés sur les sites des acheteurs de vin sur latte permettent l'examen de **l'ensemble des points mentionnés dans** le tableau des conditions de production défini au chapitre III « Modalités des autocontrôles, contrôles internes et contrôles externes » du présent dossier.

A l'issue de la période de suivi renforcé, le maintien de l'habilitation est conditionné à l'absence / la levée de manquement grave détecté en audit de suivi externe renforcé.

Le non-respect de de cette condition entraîne un retrait d'habilitation de l'opérateur.

➤ **Dispositions générales relatives à l'habilitation des opérateurs**

Les décisions d'admission ou non de l'ODG (octroi du certificat) et les décisions d'habilitation ou non des opérateurs (octroi de l'habilitation) sont prises conformément aux procédures PR 04 relative au traitement d'une demande de certification et PR 05 traitant notamment de l'évaluation de l'ODG et de l'habilitation des opérateurs.

Lorsque l'audit d'habilitation a été réalisé, l'habilitation est prononcée dès que l'ensemble des manquements, éventuellement constatés, est levé.

Selon les modalités définies par CERTIPAQ, l'habilitation peut être prononcée, en cas de manquements mineurs constatés à condition que ces manquements fassent l'objet de propositions d'actions correctives et de délais associés jugés recevables (plan de mise en conformité accepté pour les manquements mineurs constatés). Cette décision doit être prise par le Comité de Certification.

La décision d'habilitation définissant la portée, ou de non habilitation (motivée) est transmise par CERTIPAQ à l'opérateur (copie à l'ODG) dans un délai de 15 jours à compter de la réception des réponses aux éventuels manquements (permettant le retour en conformité) ou sous huitaine après examen par le Comité de Certification.

L'habilitation a pour conséquence l'inscription de l'opérateur sur la liste des opérateurs habilités. Certipaq tient à jour la liste des opérateurs habilités.

| | | |
|---|---|--|
|  | PLAN DE CONTROLE | PC AO 06 V 07 <i>Validation : 02/02/2021</i> |
| | APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CREMANT DE BOURGOGNE » | Page 12/65 |

Tout changement d'identité d'un opérateur ainsi que toute modification de l'outil de production et/ou de transformation apportée par l'opérateur doivent être déclarées à l'ODG.

L'OC devra être tenu informé par l'ODG :

- de tout changement d'identité d'un opérateur,
- de toute modification importante de l'organisation d'un opérateur pouvant avoir une incidence sur la mise en œuvre du cahier des charges par ce dernier.

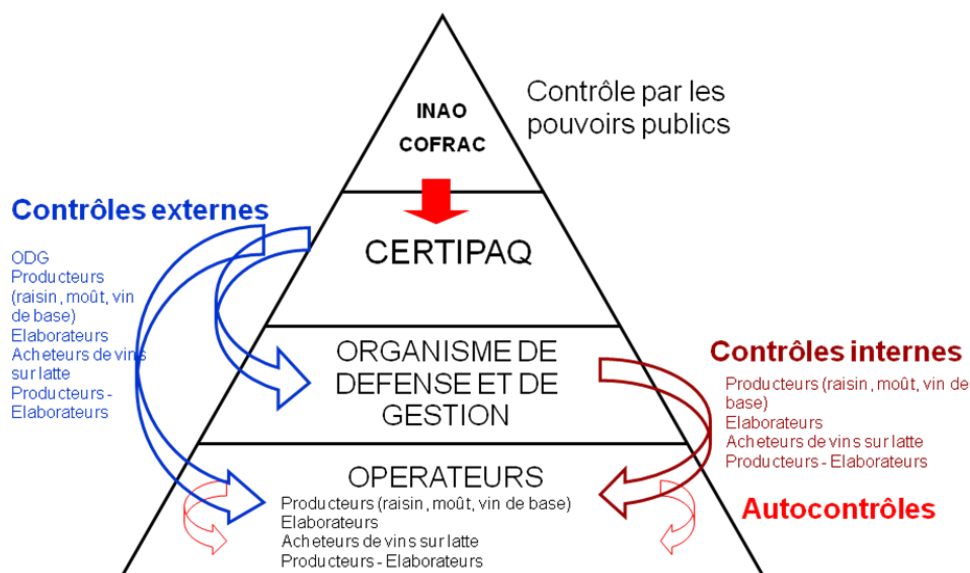
Au vu des modifications annoncées, l'OC décidera de la réalisation ou non d'une nouvelle évaluation conformément aux procédures en vigueur de CERTIPAQ.

Après la phase d'évaluation de l'Organisme de Défense et de Gestion en vue de son admission et d'habilitation des différents opérateurs engagés dans la démarche de certification Appellation d'Origine, se met en place le plan de contrôle qui intègre l'autocontrôle, le contrôle interne et le contrôle externe pour les opérateurs et l'évaluation en suivi de l'ODG.

| | | |
|---|---|--|
|  | PLAN DE CONTROLE | PC AO 06 V 07 <i>Validation : 02/02/2021</i> |
| | APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CREMANT DE BOURGOGNE » | Page 13/65 |

3 - Contrôles relatifs au cahier des charges et au contrôle des produits

3.1 Architecture des contrôles (autocontrôles, contrôles internes, contrôles externes)



Les contrôles des conditions de production, de transformation, d'élaboration ou de conditionnement et les contrôles des produits comportent des autocontrôles, des contrôles internes et des contrôles externes :

- **Autocontrôles** : ils sont réalisés en continu par l'opérateur sur sa propre activité selon les règles rappelées dans le plan de contrôle.
- **Contrôles internes** : il s'agit des contrôles des opérateurs réalisés par échantillonnage sous la responsabilité de l'ODG UPECB.
- **Contrôles externes** : il s'agit des contrôles des opérateurs réalisés par échantillonnage sous la responsabilité de CERTIPAQ.

Le **contrôle des produits** est présenté au chapitre IV « Modalité d'organisation des examens analytiques et organoleptiques »

3.2 Traitement des manquements

Le traitement des manquements est présenté au chapitre V « Traitement des manquements » du présent document.

B - ENVIRONNEMENT ET ORGANISATION PREVUE POUR LE CONTRÔLE

1 - Mise à disposition aux opérateurs du plan de contrôle

Conformément aux dispositions en vigueur, CERTIPAQ adresse le plan de contrôle approuvé par l'INAO à l'ODG UPECB.

Ce dernier met à disposition des opérateurs le présent plan de contrôle.

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

| | | |
|---|---|---|
|  | PLAN DE CONTROLE | PC AO 06 V 07 Validation : 02/02/2021 |
| | APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CREMANT DE BOURGOGNE » | Page 14/65 |

2 - Engagement des opérateurs

Il est réalisé lors de la demande d'identification effectuée par l'opérateur auprès de l'ODG UPECB.

La demande d'identification comporte l'engagement du demandeur à :

- respecter les dispositions du cahier des charges
- accepter les contrôles ainsi que leur coût
- réaliser des autocontrôles
- se soumettre aux contrôles internes et externes prévus par le plan de contrôle
- supporter les frais liés aux contrôles susmentionnés
- accepter de figurer sur la liste des opérateurs identifiés
- informer l'UPECB de toute modification le concernant ou affectant sa structure de production.

3 - Organisation du contrôle interne

3.1 – Compétences

Des exigences minimales en termes de **compétence** et de **mandatement** des agents chargés du contrôle interne sont déterminées et vérifiées dans le cadre de l'évaluation de l'ODG .

Le tableau ci-après reprend ces exigences définies en fonction de la portée du contrôle (type d'opérateurs contrôlés, type de contrôle réalisé) :

| Opérateur contrôlé | Type de Contrôle interne | Qualification minimale du contrôleur interne | Connaissances nécessaires |
|--|--------------------------|--|---|
| Producteurs de raisins (producteurs de raisins, producteurs de moût, producteurs de vin de base) | Audit | Formation agricole de niveau IV (type BTA) ou expérience équivalente Formé et mandaté par l'ODG UPECB | Production agricole, Fonctionnement des équipements agricoles, Filière viticole. |
| Elaborateurs / Acheteurs de vin sur latte | Audit | BTS ou expérience équivalente Formé et mandaté par l'ODG UPECB | Production agricole, Fonctionnement des équipements agricoles, Filière viticole, Règles d'hygiène, HACCP. |

Ainsi, l'organisme de défense et de gestion dispose d'un service technique qualifié pour assurer des opérations de contrôle interne auprès de ses membres et auprès éventuellement de membres associés.

Une liste des contrôleurs internes tenue à jour et reprenant pour chacun d'eux les missions de contrôles qui leur sont confiées, est transmise sur demande et à chaque modification à l'Organisme Certificateur.

Lors des audits des opérateurs et de l'ODG UPECB, le(s) auditeur(s) externe(s) vérifie(nt) la conformité des informations recueillies lors du contrôle interne par rapport aux éléments constatés sur site.

3.2 – Obligation des agents mandatés par l'ODG UPECB

Les agents mandatés par l'ODG UPECB s'engagent à respecter la confidentialité des informations recueillies lors des missions de contrôle ou d'accompagnement auprès des opérateurs de la filière.

| | | |
|---|---|---|
|  | PLAN DE CONTROLE | PC AO 06 V 07 Validation : 02/02/2021 |
| | APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CREMANT DE BOURGOGNE » | Page 15/65 |

3.3- Le contrôle interne

Il est réalisé sous la responsabilité de l'ODG UPECB.

Les contrôles internes réalisés par l'organisme de défense et de gestion sont exercées :

- Soit par des agents mandatés par l'UPECB et indépendants des organismes contrôlés ;
- Soit par des salariés de l'UPECB (technicien UPECB) ou de la CAVB accompagné ou non par les membres des « commissions professionnelles »*. Ces salariés ne sont pas liés à une partie ou directement engagés dans le process d'élaboration d'un produit sous Appellation Crémant de Bourgogne Contrôlée.
- Soit par des commissions professionnelles mandatées par l'UPECB

**Les Commissions professionnelles nommées Commission Technique de Suivi des conditions de Production (CTSCP) sont constituées et animées par la CAVB (sous la responsabilité de l'UPECB) selon des modalités fixées dans son règlement intérieur.*

Pour assurer ses engagements concernant le respect du cahier des charges « Crémant de Bourgogne » Appellation d'Origine, l'ODG met en place les mesures suivantes :

- Maîtrise de la diffusion des documents concernant le cahier des charges et le plan de contrôle :
 - identification de chacun des opérateurs de la filière « Crémant de Bourgogne »,
 - diffusion des exigences du cahier des charges et du plan de contrôle aux opérateurs de la filière.
- Suivi des résultats des contrôles internes (y compris les rapports d'analyses) et mise en place des actions correctives.
- Suivi des résultats des contrôles externes (y compris les rapports d'analyses) et de la mise en place des actions correctives.
- Mesure de l'étendue de certains manquements (lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par l'OC dans le cadre des contrôles externes), et information de l'OC de l'étendue constatée et du plan d'action éventuellement mis en œuvre.
- Suivi de son engagement général d'ODG vis-à-vis de l'organisme certificateur CERTIPAQ dont la gestion des réclamations client/consommateurs.

Les contrôles internes doivent prendre en compte la réalisation des autocontrôles.

Les contrôles internes font l'objet d'enregistrements permettant d'apporter la preuve de leur réalisation effective. Ceux-ci reprennent l'ensemble des points à maîtriser chez chaque opérateur.

4 - Organisation du contrôle externe

Il est mis en œuvre par l'Organisme Certificateur **CERTIPAQ**. Il lui permet de s'assurer du respect des exigences liées à la certification Appellation d'Origine.

Dans le cadre des contrôles externes, l'Organisme Certificateur doit prouver la compétence de ses agents chargés de la réalisation de ces contrôles et prendre en compte la réalisation des autocontrôles et des contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'ODG.

Les agents chargés des audits sont **habilités** par CERTIPAQ selon sa procédure en vigueur.

D'une manière générale, les contrôles et analyses pratiqués dans le cadre de la certification du « Crémant de Bourgogne » Appellation d'Origine sont gérés conformément aux procédures de CERTIPAQ référencées PR07 « *Gestion des audits et contrôles de suivi* » et PR08 « *Gestion des analyses produits* ».

Les audits, contrôles et analyses sont planifiés conformément aux fréquences définies dans le présent plan de contrôle. Pour les contrôles, lorsque la situation / le contexte le permet, l'organisme

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

| | | |
|---|--|--|
|  | PLAN DE CONTROLE | PC AO 06 V 07 <i>Validation : 02/02/2021</i> |
| | <i>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CREMANT DE BOURGOGNE »</i> | Page 16/65 |

certificateur se réserve la possibilité de faire des visites inopinées. Les audits sont menés par conduite d'entretien, étude documentaire et visite sur site. L'auditeur vérifie systématiquement au cours de l'audit, que les actions correctives proposées suite aux éventuels manquements relevés lors de l'audit précédent (interne et/ou externe) ont été mises en place et sont efficaces.

Un **support de contrôle** est mis en place reprenant l'ensemble des points à maîtriser prévus dans le présent plan de contrôle du présent dossier, dans le cadre des visites de chaque opérateur.

Ces contrôles font l'objet **d'enregistrements** permettant d'apporter la preuve de leur réalisation effective. Ceux-ci reprennent l'ensemble des points à maîtriser dans le cadre des visites de chaque opérateur.

C - FREQUENCE DES CONTRÔLES

| Sites Thèmes | Fréquence minimale des contrôles internes | Fréquence minimale des contrôles externes par CERTIPAQ | Fréquence minimale globale de contrôle |
|---|---|---|--|
| Organisme de Défense et de Gestion | - | 2 audits / an | 2 audits / an |
| Vignobles : Contrôle des critères visuels sur parcelles du vignoble en dehors de la période de récolte | 20% de la superficie / an (hors PC11 et PC15) (sur la base des DPAP et DIP N-1) 4% des opérateurs / an pour les points de contrôle suivant : PC0 Déclaration d'identification PC11 Matériel végétal sain PC15 Richesse en sucre des raisins, TAV naturel minimum | 4% de la superficie / an (sur la base des DPAP et DIP N-1) | 24% de la superficie / an (sur la base des DPAP et DIP N-1) |
| Vignobles : Contrôle des critères contrôlables pendant récolte PC16 Récolte PC17 Transport de la vendange PC18 Délai entre cueillette du raisin et pressurage | 10 opérateurs / an | 10 opérateurs / an | 20 opérateurs / an |
| Sites de pressurage * : (Producteurs de moûts Producteurs de vins de base Elaborateurs à partir du raisin) <i>Contrôle des critères contrôlables en dehors de l'activité de pressurage</i> | 10% des sites / an | 4% des sites / an | 14% des sites / an |
| Sites de pressurage * : (Producteurs de moûts Producteurs de vins de base Elaborateurs à partir du raisin) <i>Contrôle des critères contrôlables visuellement au moment du pressurage</i> | Minimum 1 site de pressurage / an | Minimum 1 site de pressurage / an | Minimum 2 sites de pressurage / an |
| Sites de vinification / assemblage / élaboration / stockage / dégorgement / habillage / conditionnement * : (Producteurs de vins de base Elaborateurs Acheteurs de vin sur latte) | 4% des sites / an | 4% des sites / an | 8% des sites / an |
| Obligations déclaratives | 100% des opérateurs / an (réception et saisie par l'ODG) | Par sondage lors de l'audit de l'ODG (suivi des obligations déclaratives de minimum 2 opérateurs) Sauf pour la déclaration de revendication (fin de tirage) – PC46 : Contrôlée lors du contrôle de l'opérateur | 100% des opérateurs / an |
| Contrôle produits : Contrôle organoleptique | - Vins de base : 1 ou plusieurs lots = 10% du volume produit destinée au tirage (assemblé) / opérateur / an (sauf lots contrôlés en externe) Ou 20% du volume produit / opérateur / an, 1 lot = 1 élément de cuvée (avant assemblage) (sauf lots contrôlés en externe) - Vins effervescents : 100% des lots / opérateur / an (sauf lots contrôlés en externe) | 5% des lots (100% des lots non contrôlés en interne, au cours d'au moins une CEO externe / an) | 100% des opérateurs contrôlés / an - Vins de base : 1 ou plusieurs lots = 10% du volume produit destinée au tirage (assemblé) / opérateur / an Ou 20% du volume produit / opérateur / an, 1 lot = 1 élément de cuvée (avant assemblage) - Vins effervescents : 100% des lots / opérateur / an Dont à minima 5% des lots contrôlés en externe |
| Contrôle produits : Analyse physico-chimique** (SO ₂ total, Pression, TAV total, Sucres totaux, acidité totale, acidité volatile, TAV acquis) | - Vins de base : 1 ou plusieurs lots = 10% du volume produit destinée au tirage (assemblé) / opérateur / an (sauf lots analysés en externe) Ou 20% du volume produit / opérateur / an, 1 lot = 1 élément de cuvée (avant assemblage) (sauf | 5% des lots (100% des lots contrôlés en CEO externe) | 100% des opérateurs contrôlés / an - Vins de base : 1 ou plusieurs lots = 10% du volume produit destinée au tirage (assemblé) / opérateur / an |

| | | |
|---|---|--|
|  | PLAN DE CONTROLE | PC AO 06 V 07 <i>Validation : 02/02/2021</i> |
| | APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CREMANT DE BOURGOGNE » | Page 18/65 |

| | | |
|--|--|--|
| | lots analysés en externe) - Vins effervescents : 100% des lots / opérateur / an (sauf lots analysés en externe) | Ou 20% du volume produit / opérateur / an, 1 lot = 1 élément de cuvée (avant assemblage) - Vins effervescents : 100% des lots / opérateur / an Dont à minima 5% des lots contrôlés en externe |
|--|--|--|

* Les fréquences de contrôle sont calculées sur la base des sites actifs de la campagne passée.

1 campagne : automne de l'année N à l'automne de l'année N+1.

** Pour les paramètres acidité totale, acidité volatile, TAV acquis à analyser sur vins effervescents : l'analyse est faite uniquement sur vins dégorgés.

** Pour les paramètres TAV total et sucres totaux à analyser sur vins effervescents : l'analyse est faite dans le cadre de l'examen analytique externe uniquement et sur vins dégorgés.



Pour les catégories d'opérateurs qui ne sont pas soumises à une exigence d'un contrôle annuel par opérateur (que ce contrôle soit réalisé par l'ODG ou par l'OC), une partie des contrôles doit être ciblée sur la base des critères suivants :

- risques identifiés chez les opérateurs,
- résultats obtenus lors des précédents contrôles,
- fiabilité que l'OC peut accorder aux autocontrôles réalisés par l'opérateur,
- toute information donnant à penser qu'un manquement aurait été commis.

III - MODALITES DES AUTOCONTRÔLES, CONTRÔLES INTERNES ET CONTRÔLES EXTERNES

A - CONDITIONS DE PRODUCTION



1 - Vignoble (producteurs de raisins)


| Code | Stade | Points de contrôle | Valeur de référence | Autocontrôles | Contrôles internes | | Contrôles Externes | | Méthode de contrôle externe | Document de référence / Documents preuves |
|------|------------------------------------|---|---|--|---|---|---|--|--|---|
| PC0 | Identification | Déclaration d'identification | A jour | • / | Contrôle documentaire hors site et documentaire sur site de la déclaration ou du document d'identification | | <i>Contrôle documentaire hors site et documentaire sur site de la déclaration ou du document d'identification</i> | | Document  | • Déclaration d'identification |
| | | | | | Fréquence | 4% des opérateurs / an | Fréquence | 4% des superficies / an ⁽¹⁾ | | |
| PC1* | Situation géographique du vignoble | Aire géographique et aire parcellaire délimitée | Vignoble strictement dans l'aire géographique et l'aire parcellaire délimitée AOC | <ul style="list-style-type: none"> • Connaissance du classement des parcelles par le producteur • Fiche CVI (Cadastré Viticole Informatisé) à jour | Contrôle de la localisation du vignoble dans l'aire géographique et l'aire parcellaire délimitée AOC Vérification du respect des informations enregistrées et des délais de transmission | | <i>Contrôle de la localisation du vignoble dans l'aire géographique et l'aire parcellaire délimitée AOC Vérification du respect des informations enregistrées et des délais de transmission</i> | | Document Visuel  | <ul style="list-style-type: none"> • Plan du vignoble • Fiche CVI • Plans INAO de l'aire délimitée • Déclaration de revendication • Déclarations d'affectation parcellaire |
| | | | | | Fréquence | 20% des superficies / an ⁽¹⁾ | Fréquence | 4% des superficies / an ⁽¹⁾ | | |

⁽¹⁾ Contrôle des critères visuels sur parcelles du vignoble en dehors de la période de récolte

⁽²⁾ Contrôle des critères contrôlables pendant récolte

* PPC = Principal Point à Contrôler






| Code | Stade | Points de contrôle | Valeur de référence | Autocontrôles | Contrôles internes | Contrôles Externes | Méthode de contrôle externe | Document de référence / Documents preuves |
|------|------------------------------|-----------------------|--|---|---|--|--|--|
| PC3* | Mode de conduite du vignoble | Densité de plantation | Cf. Chapitre « Conduite du vignoble », sous-chapitre « Mode de conduite », paragraphe « Densité de plantation » Cf. Chapitre « Mesures transitoires », sous-chapitre « Mode de conduite » | <ul style="list-style-type: none"> Fiche CVI renseignée et tenue à jour Déclaration d'affectation parcellaire Respect des densités | Vérifications du respect de la densité de plantation et sur le terrain de la conformité de la fiche CVI | <i>Vérifications du respect de la densité de plantation et sur le terrain de la conformité de la fiche CVI</i> | Document  Visuel  | <ul style="list-style-type: none"> Fiche CVI Déclaration d'affectation parcellaire |
| | | | | | <i>Fréquence</i> | 20% des superficies / an ⁽¹⁾ | | |

| Code | Stade | Points de contrôle | Valeur de référence | Autocontrôles | Contrôles internes | Contrôles Externes | Méthode de contrôle externe | Document de référence / Documents preuves |
|------|------------------------------|--------------------|---|---|--|---|---|--|
| PC4* | Mode de conduite du vignoble | Règles de taille | Cf. Chapitre « Conduite du vignoble », sous-chapitre « Mode de conduite », paragraphe « Règles de taille » Cf. Chapitre « Mesures transitoires », sous-chapitre « Mode de conduite » | <ul style="list-style-type: none"> Taille selon le type de taille Contrôle visuel sur le terrain de manière aléatoire | Vérification de la taille des vignes sur le terrain Comptage de manière aléatoire du nombre d'yeux par pieds sur le terrain | <i>Vérifications de la taille des vignes sur le terrain Comptage de manière aléatoire du nombre d'yeux par pieds sur le terrain</i> | Visuel  | <ul style="list-style-type: none"> Cahier des charges |
| | | | | | <i>Fréquence</i> | 20% des superficies / an ⁽¹⁾ | | |

⁽¹⁾ Contrôle des critères visuels sur parcelles du vignoble en dehors de la période de récolte

⁽²⁾ Contrôle des critères contrôlables pendant récolte





* PPC = Principal Point à Contrôler

| Code | Stade | Points de contrôle | Valeur de référence | Autocontrôles | Contrôles internes | | Contrôles Externes | | Méthode de contrôle externe | Document de référence / Documents preuves |
|------|------------------------------|--|--|---|--|---|--|--|--|---|
| PC5* | Encépagement | Cépages autorisés | Cf. Chapitre « Encépagement » | <ul style="list-style-type: none"> Fiche CVI à jour | Contrôle du respect de cépages autorisés dans l'AOC | | Contrôle du respect de cépages autorisés dans l'AOC | | Document  Visuel  | <ul style="list-style-type: none"> Déclaration d'affectation parcellaire Fiche CVI |
| | | | | | Fréquence | 20% des superficies / an ⁽¹⁾ | Fréquence | 4% des superficies / an ⁽¹⁾ | | |
| PC6* | Mode de conduite du vignoble | Seuil de manquants (pourcentage de pieds de vigne morts) | Cf. Chapitre « Conduite du vignoble », sous-chapitre « Mode de conduite », paragraphe « Seuil de manquants » | <ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel Liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants | Vérification du taux de manquants Vérification de la souscription de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants Vérification de la réfaction de rendement appliquée Vérification de cohérence potentiel de production / Liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants / rendement | | Vérification du respect du taux de manquants Vérification de la réfaction de rendement appliquée Vérification de cohérence potentiel de production / Liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants / rendement | | Document  Visuel  | <ul style="list-style-type: none"> Déclaration d'affectation parcellaire Déclaration d'intention de production CVI Déclaration de récolte Liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants |
| | | | | | Fréquence | 20% des superficies / an ⁽¹⁾ | Fréquence | 4% des superficies / an ⁽¹⁾ | | |
| PC7* | Mode de conduite du vignoble | Charge maximale moyenne à la parcelle | Cf. Chapitre « Conduite du vignoble », sous-chapitre « Mode de conduite », paragraphe « Charge maximale moyenne à la parcelle » Cf. Chapitre « Mesures transitoires », sous-chapitre « Mode de conduite » | <ul style="list-style-type: none"> Recensement de la charge à la parcelle | Comptage de grappes et estimation de la charge | | Comptage de grappes et estimation de la charge | | Visuel  Comptage | <ul style="list-style-type: none"> Cahier des charges |
| | | | | | Fréquence | 20% des superficies / an ⁽¹⁾ | Fréquence | 4% des superficies / an ⁽¹⁾ | | |

⁽¹⁾ Contrôle des critères visuels sur parcelles du vignoble en dehors de la période de récolte

⁽²⁾ Contrôle des critères contrôlables pendant récolte






* PPC = Principal Point à Contrôler

| Code | Stade | Points de contrôle | Valeur de référence | Autocontrôles | Contrôles internes | Contrôles Externes | Méthode de contrôle externe | Document de référence / Documents preuves |
|-------|------------------------------|--|---|--|---|---|---|---|
| PC8 | Mode de conduite du vignoble | Irrigation | Cf. Chapitre « Conduite du vignoble », sous-chapitre « Mode de conduite », paragraphe « Irrigation » | <ul style="list-style-type: none"> Respect de l'interdiction | Contrôle du respect de l'interdiction d'irrigation Fréquence 20% des superficies / an ⁽¹⁾ | Vérification du respect de l'interdiction d'irrigation Fréquence 4% des superficies / an ⁽¹⁾ | Visuel  | <ul style="list-style-type: none"> Cahier des charges |
| PC9* | Mode de conduite du vignoble | Règles de palissage et de hauteur de feuillage | Cf. Chapitre « Conduite du vignoble », sous-chapitre « Mode de conduite », paragraphe « Règles de palissage et de hauteur de feuillage » Cf. Chapitre « Mesures transitoires », sous-chapitre « Mode de conduite » | <ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel sur le terrain de manière aléatoire Modalités de mesure définie dans le CDC | Vérifications sur le terrain Fréquence 20% des superficies / an ⁽¹⁾ | Vérifications du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage Fréquence 4% des superficies / an ⁽¹⁾ | Visuel  Mesure | <ul style="list-style-type: none"> Cahier des charges |
| PC10* | | Etat cultural de la vigne | Cf. Chapitre « Conduite du vignoble », sous-chapitre « Mode de conduite », paragraphe « Etat cultural de la vigne » | <ul style="list-style-type: none"> Suivi de l'état cultural de la vigne | Contrôle de l'état cultural de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol Fréquence 20% des superficies / an ⁽¹⁾ | Contrôle de l'état cultural de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol Fréquence 4% des superficies / an ⁽¹⁾ | Visuel  | <ul style="list-style-type: none"> Cahier d'enregistrement des pratiques |
| PC11* | Mode de conduite du vignoble | Matériel végétal sain | Cf. Chapitre « Conduite du vignoble », sous-chapitre « Autres pratiques culturales », 2 ^{ème} paragraphe | <ul style="list-style-type: none"> Attestation de traitement | Vérification des garanties attendues du matériel végétal Fréquence 4% des opérateurs / an | Vérification des garanties attendues du matériel végétal Fréquence 4% des superficies / an ⁽¹⁾ | Document  | <ul style="list-style-type: none"> Garantie de traitement à l'eau chaude du matériel végétal ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée |

⁽¹⁾ Contrôle des critères visuels sur parcelles du vignoble en dehors de la période de récolte

⁽²⁾ Contrôle des critères contrôlables pendant récolte





* PPC = Principal Point à Contrôler

| Code | Stade | Points de contrôle | Valeur de référence | Autocontrôles | Contrôles internes | | Contrôles Externes | | Méthode de contrôle externe | Document de référence / Documents preuves |
|------|------------------------------|---|--|---|---|---|--|---|--|---|
| PC12 | Mode de conduite du vignoble | Enherbement des tournières | Cf. Chapitre « Conduite du vignoble », sous-chapitre « Autres pratiques culturales », 1 ^{er} paragraphe | <ul style="list-style-type: none"> Suivi entretien des parcelles Respect des règles d'entretien du sol | Contrôle des tournières | | <i>Vérification des tournières</i> | | Visuel  | • / |
| | | | | Fréquence | 20% des superficies / an ⁽¹⁾ | Fréquence | 4% des superficies / an ⁽¹⁾ | | | |
| PC13 | | Modification de la morphologie des terrains | Cf. Chapitre « Conduite du vignoble », sous-chapitre « Autres pratiques culturales », 1 ^{er} paragraphe | <ul style="list-style-type: none"> Suivi entretien des parcelles Déclaration de travaux d'aménagement à l'ODG | Suivi de la réalisation ou non de travaux d'aménagement | | <i>Vérification de la déclaration à l'ODG si travaux d'aménagement</i> | | Document  Visuel  | • Déclaration de travaux d'aménagement |
| PC14 | Boue et compost | Utilisation de boues et compost (D.645-2) : interdite | <ul style="list-style-type: none"> Absence d'épandage de boue et de compost | Vérification du respect des règles | | <i>Vérification du respect des règles</i> | | Visuel  Document (si suspicion)  | <ul style="list-style-type: none"> Bon de livraison de boues Plan d'épandage | |
| | | | | Fréquence | 20% des superficies / an ⁽¹⁾ | Fréquence | 4% des superficies / an ⁽¹⁾ | | | |

⁽¹⁾ Contrôle des critères visuels sur parcelles du vignoble en dehors de la période de récolte

* PPC = Principal Point à Contrôler




⁽²⁾ Contrôle des critères contrôlables pendant récolte

| Code | Stade | Points de contrôle | Valeur de référence | Autocontrôles | Contrôles internes | | Contrôles Externes | | Méthode de contrôle externe | Document de référence / Documents preuves |
|-----------|--------------------|--|---|--|---|--|---|--|---|---|
| PC15 * | Maturité du raisin | Richesse en sucre des raisins TAV naturel minimum | Cf. Chapitre « Récolte, transport et maturité du raisin », sous-chapitre « Maturité du raisin » | <ul style="list-style-type: none"> Lecture réfractométrique aléatoire Enregistrement des relevés réalisés par le producteur sur quelques parcelles témoins de son exploitation Enregistrements des analyses (perso ou labo) | Vérification des registres de suivi de maturité et du respect du taux de sucre (sur la période N-1) | | Vérification des registres de suivi de maturité et du respect du taux de sucre (sur la période N-1) | | Document Visuel  | <ul style="list-style-type: none"> Enregistrement suivi contrôle maturité |
| PC16 * | Récolte | Récolte | Cf. Chapitre « Récolte, transport et maturité du raisin », sous-chapitre « Récolte », paragraphe « Dispositions particulières de récolte » Parcelles totalement vendangées (D.645-11) | <ul style="list-style-type: none"> Respect de l'intégrité du raisin Parcelles totalement vendangées | Vérification du respect de la vendange en grappes entières et des parcelles vendangée | | Vérification du respect de la vendange en grappes entières et des parcelles vendangée | | Document Visuel  | <ul style="list-style-type: none"> Contrat de vendeurs (TESA...) |
| PC17 | Transport | Transport de la vendange | Cf. Chapitre « Récolte, transport et maturité du raisin », sous-chapitre « Récolte », paragraphe « Dispositions particulières de transport de la vendange » Cf. Chapitre « Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage », sous-chapitre « Dispositions générales », paragraphe « Réception et pressurage » - Critère lié à l'hygiène – récipients à vendange | <ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel de la qualité des récipients utilisés et de l'intégrité de la vendange | Contrôle visuel sur site | | Vérification du respect des modalités de transport | | Visuel  | <ul style="list-style-type: none"> / |
| PC18 | | Délai entre cueillette du raisin et pressurage | Cf. Chapitre « Récolte, transport et maturité du raisin », sous-chapitre « Récolte », paragraphe « Dispositions particulières de transport de la vendange » | <ul style="list-style-type: none"> Respect du délai | Contrôle du délai cueillette - pressurage | | Vérification du respect du délai cueillette - pressurage | | Document Visuel  | <ul style="list-style-type: none"> Carnet de pressoir le cas échéant Et/ou Bons de livraison/apport |

⁽¹⁾ Contrôle des critères visuels sur parcelles du vignoble en dehors de la période de récolte

⁽²⁾ Contrôle des critères contrôlables pendant récolte

* PPC = Principal Point à Contrôler






| Code | Stade | Points de contrôle | Valeur de référence | Autocontrôles | Contrôles internes | Contrôles Externes | Méthode de contrôle externe | Document de référence / Documents preuves |
|-------|----------------------|--|--|---|--|---|--|--|
| PC19 | Entrée en production | Entrée en production d'une jeune vigne | Cf. Chapitre « Rendements. — Entrée en production », sous-chapitre « Entrée en production d'une jeune vigne » | <ul style="list-style-type: none"> Respect des conditions d'entrée en production des jeunes vignes | Vérification documentaire de la cohérence entre les données du CVI et les déclarations de revendication et déclarations de récolte | <i>Vérification documentaire de la cohérence entre les données du CVI et les déclarations de revendication et déclarations de récolte</i> | Document  | <ul style="list-style-type: none"> Fiche CVI Déclaration de revendication Déclaration de récolte |
| | | | | | <i>Fréquence</i> 20% des superficies / an ⁽¹⁾ | <i>Fréquence</i> 4% des superficies / an ⁽¹⁾ | | |
| PC40* | Rendement | Dépassement de rendement | Preuve de destruction des volumes dépassant le rendement (D.645-14) | <ul style="list-style-type: none"> Traçabilité des destructions des volumes dépassant le rendement | Preuve de destruction des volumes dépassant le rendement | <i>Si dépassant, contrôle des preuves de destruction</i> | Document  | <ul style="list-style-type: none"> Document preuve de destruction des volumes dépassant le rendement Déclarations de récolte annuelles |
| | | | | | <i>Fréquence</i> Contrôle de 100% des déclarations de récolte annuelles | <i>Fréquence</i> Par sondage lors de l'audit ODG (suivi de minimum 2 opérateurs) et lors du contrôle des producteurs de raisins (4% des superficies / an) | | |
| PC43* | Rendement | Rendement annuel | Cf. Chapitre « Rendements. — Entrée en production », sous-chapitres « Rendement » et « Rendement butoir » Cf. Chapitre « Mesures transitoires », sous-chapitre « Mode de conduite » | <ul style="list-style-type: none"> Calcul des rendements | Vérification du calcul des rendements Vérification des déclarations de revendication, SV11, SV12, déclaration de récolte... | <i>Vérification du respect des rendements</i> | Document  | <ul style="list-style-type: none"> Dernière déclaration de récolte avec inscription du code produit |
| | | | | | <i>Fréquence</i> 100% des opérateurs / an (réception et saisie par l'ODG) | <i>Fréquence</i> Par sondage lors de l'audit ODG (suivi de minimum 2 opérateurs) | | |

⁽¹⁾ Contrôle des critères visuels sur parcelles du vignoble en dehors de la période de récolte

* PPC = Principal Point à Contrôler






⁽²⁾ Contrôle des critères contrôlables pendant récolte

2 - Sites de pressurage (producteurs de moûts, producteurs de vins de base, élaborateurs à partir du raisin)

| Code | Stade | Points de contrôle | Valeur de référence | Autocontrôles | Contrôles internes | | Contrôles Externes | | Méthode de contrôle externe | Document de référence / Documents preuves |
|-------|------------------------|---|--|--|---|--|---|--|---|---|
| PC0 | Identification | Déclaration d'identification | A jour | • / | Contrôle documentaire hors site et documentaire sur site de la déclaration ou du document d'identification | | <i>Contrôle documentaire hors site et documentaire sur site de la déclaration ou du document d'identification</i> | | Document  | • Déclaration d'identification |
| | | | | | Fréquence | 10% des sites / an ⁽³⁾ | Fréquence | 4% des sites / an | | |
| PC21* | Situation géographique | Localisation géographique | Respect de l'aire géographique AOC | • Situation géographique des bâtiments | Contrôle interne | | <i>Contrôle de la localisation dans l'aire géographique AOC</i> | | Document Visuel  | • Fiche d'identification |
| | | | | | Fréquence | 100% des sites via l'habilitation des opérateurs | Fréquence | 4% des sites / an | | |
| PC18 | Pressurage | Délai entre cueillette du raisin et pressurage | Cf. Chapitre « Récolte, transport et maturité du raisin », sous-chapitre « Récolte », paragraphe « Dispositions particulières de transport de la vendange » | • Respect du délai | Contrôle du délai cueillette - pressurage | | <i>Vérification du respect du délai cueillette - pressurage</i> | | Document Visuel  | • Carnet de pressoir |
| | | | | | Fréquence | 10% des sites / an ⁽³⁾ | Fréquence | 4% des sites / an ⁽³⁾ | | |
| PC22* | Pressurage | Qualité des raisins amenés et manipulés au pressoir | Cf. Chapitre « Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage », sous-chapitre « Dispositions générales », paragraphe « Réception et pressurage » | • Organisation du chantier de récolte / carnet de pressoir | Vérification de la présence de rafles dans les marcs en sortie de pressoir Contrôle visuel des installations | | <i>Contrôle visuel de l'état du raisin acheminé et manipulé au pressoir Contrôle visuel du respect des règles d'installation décrites dans le CDC des installations</i> | | Visuel  | • / |
| | | | | | Fréquence | Minimum 1 site de pressurage / an ⁽³⁾ | Fréquence | Minimum 1 site de pressurage / an ⁽³⁾ | | |
| PC23 | Pressurage | Installations de pressurage | Cf. Chapitre « Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage », sous-chapitre « Dispositions générales », paragraphe « Réception et pressurage » | • Matériel adapté • Application des règles d'hygiène | Vérification de la présence de matériel et installations adaptés et respectant les préconisations du CDC Contrôle visuel de l'entretien des locaux | | <i>Vérification de la présence de matériel et installations adaptés et respectant les préconisations du CDC Contrôle visuel de l'entretien des locaux</i> | | Visuel  | • / |
| | | | | | Fréquence | 10% des sites / an ⁽³⁾ | Fréquence | 4% des sites / an ⁽³⁾ | | |




³⁾ Contrôle des critères contrôlables en dehors de l'activité de pressurage

⁴⁾ Contrôle des critères contrôlables visuellement au moment du pressurage






| Code | Stade | Points de contrôle | Valeur de référence | Autocontrôles | Contrôles internes | | Contrôles Externes | | Méthode de contrôle externe | Document de référence / Documents preuves |
|-----------|--------------------|--|---|--|--|-----------------------------------|--|----------------------------------|--|--|
| PC24 * | Pressurage | Limite d'obtention de vins de base destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'AOC | Cf. Chapitre « Rendements. — Entrée en production », sous-chapitres « Dispositions particulières », 1 ^{er} paragraphe | <ul style="list-style-type: none"> • Etalonnage du matériel • Mesure de la pesée • Carnet de pressoir | Vérification sur le carnet de pressoir et surface engagée/ rendements déclarés | | <i>Vérification du respect des proportions de raisins pour la quantité de moût</i> | | Document  Visuel  | <ul style="list-style-type: none"> • Carnet de pressoir |
| | | | | | <i>Fréquence</i> | 10% des sites / an ⁽³⁾ | <i>Fréquence</i> | 4% des sites / an ⁽³⁾ | | |
| PC25 | | Taux de rebêches | Cf. Chapitre « Rendements. — Entrée en production », sous-chapitres « Dispositions particulières », 2 ^{ème} paragraphe | <ul style="list-style-type: none"> • Rebêches stockées à part, remplissage du carnet de pressoir | Vérification du carnet de pressoir et présence des rebêches | | <i>Vérification du respect du taux de rebêches</i> | | Document  | <ul style="list-style-type: none"> • Carnet de pressoir |
| | | | | | <i>Fréquence</i> | 10% des sites / an ⁽³⁾ | <i>Fréquence</i> | 4% des sites / an ⁽³⁾ | | |
| PC26 | Maturité du raisin | Titre alcoométrique volumique naturel potentiel des vins | Cf. Chapitre « Récolte, transport et maturité du raisin », sous-chapitre « Maturité du raisin », paragraphe « Titre alcoométrique volumique naturel minimum » | <ul style="list-style-type: none"> • Enregistrements des analyses (perso ou labo) | Vérification de l'autocontrôle | | <i>Vérification du respect du titre alcoométrique</i> | | Document  | <ul style="list-style-type: none"> • Enregistrements |
| | | | | | <i>Fréquence</i> | 10% des sites / an ⁽³⁾ | <i>Fréquence</i> | 4% des sites / an ⁽³⁾ | | |
| PC26 | Tenue de registre | Registre : Carnet de pressoir | Cf. Chapitre « Tenue de registres », sous-chapitre « Carnet de pressoir » | <ul style="list-style-type: none"> • Tenue à jour du carnet de pressoir | Vérification du carnet de pressoir | | <i>Vérification du carnet de pressoir</i> | | Document  | <ul style="list-style-type: none"> • Carnet de pressoir |
| | | | | | <i>Fréquence</i> | 10% des sites / an ⁽³⁾ | <i>Fréquence</i> | 4% des sites / an ⁽³⁾ | | |

* PPC = Principal Point à Contrôler

3 - Sites de transformation - conditionnement (producteurs de vins de base, élaborateurs, acheteurs de vin sur latte)

| Code | Stade | Points de contrôle | Valeur de référence | Autocontrôles | Contrôles internes | | Contrôles Externes | | Méthode de contrôle externe | Document de référence / Documents preuves |
|-----------|--------------------------------|---------------------------------|--|--|---|-------------------|---|-------------------|---|---|
| PC0 | Identificat ion | Déclaration d'identification | A jour | • / | Contrôle documentaire hors site et documentaire sur site de la déclaration ou du document d'identification | | <i>Contrôle documentaire hors site et documentaire sur site de la déclaration ou du document d'identification</i> | | Document  | • Déclaration d'identification |
| | | | | | Fréquence | 4% des sites / an | Fréquence | 4% des sites / an | | |
| PC27 * | Situation géogra- phique | Localisation géographique | Respect de l'aire géographique AOC | • Situation géographique des bâtiments | Contrôle interne | | <i>Contrôle de la localisation dans l'aire géographique AOC</i> | | Document  Visuel  | • Plan du site |
| | | | | | Fréquence | 4% des sites / an | Fréquence | 4% des sites / an | | |
| PC28 * | Assem- blage des cépages | Assemblages autorisés | Chapitre « Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage », sous-chapitre « Dispositions générales », paragraphe « Assemblage des cépages » | <ul style="list-style-type: none"> • Respect des règles de proportion de cépage entrant dans l'élaboration du « Crémant de Bourgogne » • Respect du volume issu de cépages | Contrôle interne - Respect des règles de proportion de cépage entrant dans l'élaboration du « Crémant de Bourgogne » | | <i>Vérification du respect des règles de proportion de cépages entrant dans l'élaboration du « Crémant de Bourgogne »</i> | | Document  Visuel  | • Carnet de tirage |
| | | | | | Fréquence | 4% des sites / an | Fréquence | 4% des sites / an | | |

* PPC = Principal Point à Contrôler

| Code | Stade | Points de contrôle | Valeur de référence | Autocontrôles | Contrôles internes | | Contrôles Externes | | Méthode de contrôle externe | Document de référence / Documents preuves |
|--------------|--|--|---|---|---|-------------------|---|-------------------|--|---|
| PC29 * | Pratiques œnologiques et traitements physiques | Pratiques interdites | Chapitre « Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage », sous-chapitre « Dispositions générales », paragraphe « Pratiques œnologiques et traitements physiques » | <ul style="list-style-type: none"> Tenue à jour des registres | Contrôle du respect des pratiques | | <i>Vérification du respect des pratiques</i> | | Document  Visuel  | <ul style="list-style-type: none"> Registres |
| | | | | | <i>Fréquence</i> | 4% des sites / an | <i>Fréquence</i> | 4% des sites / an | | |
| PC29 bis* | Pratiques œnologiques et traitements physiques | Enrichissement | Valeur limite d'enrichissement vis à l'article D. 645-9 du code rural et de la pêche maritime | <ul style="list-style-type: none"> Tenue à jour du carnet de sucrage Analyse TAV total et conservation des résultats | Contrôle du respect des pratiques | | <i>Vérification du respect des pratiques</i> | | Document  | <ul style="list-style-type: none"> Carnet de sucrage Résultat d'analyse |
| | | | Chapitre « Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage », sous-chapitre « Dispositions générales », paragraphe « Pratiques œnologiques et traitements physiques » | | <i>Fréquence</i> | 4% des sites / an | <i>Fréquence</i> | 4% des sites / an | | |
| PC30 * | Pratiques œnologiques et traitements physiques | Températures des contenants au cours de la vinification des vins de base blancs et rosés | Chapitre « Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage », sous-chapitre « Dispositions générales », paragraphe « Maîtrise de la température de vinification » | <ul style="list-style-type: none"> Disposer d'outils de mesure (thermomètre) et/ou de système de maîtrise des températures (isolation des locaux type cave souterraine ou échangeur thermique ou drapeau dans les cuves) | Contrôle du suivi des températures des contenants ou locaux | | <i>Vérification du respect des températures des contenants ou locaux</i> <i>Contrôle visuel de la température affichée ou mesure à l'aide d'un thermomètre</i> | | Visuel  Mesure (le cas échéant) | / |
| | | | | | <i>Fréquence</i> | 4% des sites / an | <i>Fréquence</i> | 4% des sites / an | | |
| PC31 * | Vinification | Capacité globale de cuverie (vinification et | Chapitre « Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, | <ul style="list-style-type: none"> Disposer d'une capacité de cuverie de | Contrôle de la capacité globale de cuverie de vinification | | <i>Vérification du respect de la capacité globale de cuverie de vinification</i> | | Document  | <ul style="list-style-type: none"> Plan de cave Déclaration de |



PLAN DE CONTROLE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« CREMANT DE BOURGOGNE »





PC AO 06 V 07

Validation : 02/02/2021






Page 30/65

| | | | | | | | | | | |
|--|--|-----------|---|----------------------|------------------|-------------------|------------------|-------------------|------------|---|
| | | stockage) | stockage », sous-chapitre « Dispositions générales », paragraphe « Capacité de cuverie » | vinification adaptée | <i>Fréquence</i> | 4% des sites / an | <i>Fréquence</i> | 4% des sites / an | Visuel | récolte ou déclaration de production • Déclaration de revendication |
|--|--|-----------|---|----------------------|------------------|-------------------|------------------|-------------------|------------|---|



* PPC = Principal Point à Contrôler

| Code | Stade | Points de contrôle | Valeur de référence | Autocontrôles | Contrôles internes | | Contrôles Externes | | Méthode de contrôle externe | Document de référence / Documents preuves |
|-----------|----------------------------|---|--|--|---|--|--|--|---|---|
| PC32* | Vinification | Etat d'entretien du chai et du matériel | Chapitre « Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage », sous-chapitre « Dispositions générales », paragraphe « Entretien du chai et du matériel » | <ul style="list-style-type: none"> Application des règles d'hygiène (du cahier des charges) | Contrôle visuel de l'état du chai et du matériel <i>Fréquence</i> 4% des sites / an | | <i>Vérification du respect des règles d'hygiène</i> <i>Fréquence</i> 4% des sites / an | | Visuel  | <ul style="list-style-type: none"> / |
| PC32 bis | Elaboration des vins rosés | Elaboration des vins rosés | Chapitre « Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage », sous-chapitre « Dispositions par type de produit », 1 ^{er} paragraphe | <ul style="list-style-type: none"> / | Contrôle du respect des principes d'élaboration de vins rosés <i>Fréquence</i> 4% des sites / an | | <i>Contrôle du respect des principes d'élaboration de vins rosés</i> <i>Fréquence</i> 4% des sites / an | | Visuel Document  | <ul style="list-style-type: none"> Registre de tirage (assemblage) |
| PC33* | Seconde fermentation | Seconde fermentation | Chapitre « Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage », sous-chapitre « Dispositions par type de produit », 2 ^{ème} paragraphe | <ul style="list-style-type: none"> / | Contrôle des pratiques liées à l'élaboration <i>Fréquence</i> 4% des sites / an | | <i>Contrôle des pratiques liées à l'élaboration</i> <i>Fréquence</i> 4% des sites / an | | Visuel  | <ul style="list-style-type: none"> / |
| PC33 bis* | Prise en mousse | Délai de tirage en bouteilles | <ul style="list-style-type: none"> Chapitre « Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage », sous-chapitre « Dispositions par type de produit », 3^{ème} paragraphe | <ul style="list-style-type: none"> Tenue à jour du registre des tirages | Contrôle des dates de tirage en bouteilles <i>Fréquence</i> 4% des sites / an | | <i>Vérification du respect des dates de tirage en bouteilles</i> <i>Fréquence</i> 4% des sites / an | | Document  | <ul style="list-style-type: none"> Registre de tirage |

* PPC = Principal Point à Contrôler

| Code | Stade | Points de contrôle | Valeur de référence | Autocontrôles | Contrôles internes | | Contrôles Externes | | Méthode de contrôle externe | Document de référence / Documents preuves |
|-----------|-----------------|--|--|--|---|-------------------|---|-------------------|---|---|
| PC34 * | Dégorgement | Durée de conservation en bouteille sur lies des vins en bouteilles | Chapitre « Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage », sous-chapitre « Dispositions par type de produit », 4 ^{ème} paragraphe | <ul style="list-style-type: none"> Respect de la durée de conservation en bouteille | Contrôle de la durée de conservation en bouteille | | <i>Vérification du respect de la durée de conservation en bouteille</i> | | Document  | <ul style="list-style-type: none"> Registre de dégorgement Registre de tirage |
| | | | | | <i>Fréquence</i> | 4% des sites / an | <i>Fréquence</i> | 4% des sites / an | | |
| PC35 | Conditionnement | Elaboration et commercialisation en bouteilles | Chapitre « Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage », sous-chapitre « Dispositions relatives au conditionnement », 2 ^{ème} paragraphe | <ul style="list-style-type: none"> Respect des modalités de dégorgement et/ou de tirage | Contrôle du mode de conditionnement | | <i>Vérification du respect du mode de conditionnement</i> | | Document  Visuel  | <ul style="list-style-type: none"> Registre de tirage et de dégorgement |
| | | | | | <i>Fréquence</i> | 4% des sites / an | <i>Fréquence</i> | 4% des sites / an | | |
| PC36 * | Stockage | Conditions de stockage | Chapitre « Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage », sous-chapitre « Dispositions relatives au stockage » | <ul style="list-style-type: none"> Avoir un lieu de stockage identifié protégé Disposer d'outils de mesure (thermomètre) et/ou de système de contrôle des températures | Contrôle du dispositif de stockage | | <i>Vérification du respect des modalités de stockage</i> <i>Contrôle visuel de la température affichée ou mesure à l'aide d'un thermomètre</i> | | Document  Visuel  Mesure (le cas échéant) | <ul style="list-style-type: none"> Plan de cave |
| | | | | | <i>Fréquence</i> | 4% des sites / an | <i>Fréquence</i> | 4% des sites / an | | |

* PPC = Principal Point à Contrôler


| Code | Stade | Points de contrôle | Valeur de référence | Autocontrôles | Contrôles internes | Contrôles Externes | Méthode de contrôle externe | Document de référence / Document preuves |
|-------|--------------------------------------|--|--|--|---|---|---|--|
| PC37 | Conditionnement – mise sur le marché | Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés | Chapitre « Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage », sous-chapitre « Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur », 2 ^{ème} paragraphe | <ul style="list-style-type: none"> Respect des règles de circulation des vins entre entrepositaires | Contrôle interne vérification documentaire et conformité des volumes déclarés | <i>Vérification du respect des règles de circulation des vins entre entrepositaires</i> | Document  | <ul style="list-style-type: none"> Registre de tirage Registre de sortie |
| | | | | | <i>Fréquence</i> 4% des sites / an | | | |
| PC38* | | Date de mise à la consommation | Chapitre « Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage », sous-chapitre « Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur », 1 ^{er} paragraphe | <ul style="list-style-type: none"> Respect du délai entre tirage et mise à la consommation | Contrôle interne vérification documentaire et conformité des volumes déclarés | <i>Vérification du respect du délai entre le tirage et la mise à la consommation</i> | Document  | <ul style="list-style-type: none"> Registre de tirage Registre de sortie |
| | | | | | <i>Fréquence</i> 4% des sites / an | | | |

* PPC = Principal Point à Contrôler


| Code | Stade | Points de contrôle | Valeur de référence | Autocontrôles | Contrôles internes | | Contrôles Externes | | Méthode de contrôle externe | Document de référence <i>Documents preuves</i> |
|-------------|-----------------------|---|--|---|--|-------------------|---|-------------------|--|--|
| PC39 * | Conditionnement | Etiquetage - Mention de l'appellation | Cf. Chapitre « Règles de présentation et étiquetage » | <ul style="list-style-type: none"> Respect des mentions | Contrôle des mentions sur documents, étiquetages | | <i>Vérification du respect des mentions sur documents, étiquetages</i> | | Document  Visuel  | <ul style="list-style-type: none"> Déclaration de récolte, annonces, prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques |
| | | | | | <i>Fréquence</i> | 4% des sites / an | <i>Fréquence</i> | 4% des sites / an | | |
| PC41 * | Produit commercialisé | Comptabilité matière | Application des dispositions prévues dans le cadre de la gestion de la comptabilité matière Tenir à disposition le registre de manipulation | <ul style="list-style-type: none"> Conservation des documents d'autocontrôle | Vérification de la bonne application du système interne de gestion de la comptabilité matière AOC au travers de la vérification d'un lot | | <i>Vérification de la bonne application du système interne de gestion de la comptabilité matière AOC au travers de la vérification d'un lot</i> | | Document  | <ul style="list-style-type: none"> Documents de comptabilité matière Registre de manipulation |
| | | | | | <i>Fréquence</i> | 4% des sites / an | <i>Fréquence</i> | 4% des sites / an | | |
| PC41 bis | Tenue de registre | Registre : Registre de tirage | Chapitre « Tenue de registres », sous-chapitre « Registre de tirage » | <ul style="list-style-type: none"> Tenue à jour du registre de tirage | Contrôle du registre de tirage | | <i>Contrôle du registre de tirage</i> | | Document  | <ul style="list-style-type: none"> Registre de tirage |
| | | | | | <i>Fréquence</i> | 4% des sites / an | <i>Fréquence</i> | 4% des sites / an | | |
| PC41t er | Tenue de registre | Registre : Registre de dégorge- ment | Chapitre « Tenue de registres », sous-chapitre « Registre de dégorge- ment » | <ul style="list-style-type: none"> Tenue à jour du registre de dégorge- ment | Contrôle du registre de dégorge- ment | | <i>Contrôle du registre de dégorge- ment</i> | | Document  | <ul style="list-style-type: none"> Registre de tira dégorge- ment ge |
| | | | | | <i>Fréquence</i> | 4% des sites / an | <i>Fréquence</i> | 4% des sites / an | | |


* PPC = Principal Point à Contrôler

B - OBLIGATIONS DECLARATIVES

| Code | Stade | Points de contrôle | Valeur de référence | Autocontrôles | Contrôles internes | Contrôles Externes | Méthode de contrôle externe | Document de référence / Documents preuves |
|------|---------------------------|--|--|---|---|---|--|---|
| PC42 | Affectation des parcelles | Déclaration préalable d'affectation parcellaire et Déclaration d'intention de production | Chapitre « Obligations déclaratives », sous-chapitres « Déclaration préalable d'affectation parcellaire » et « Déclaration d'intention de production » | <ul style="list-style-type: none"> Transmission déclaration d'affectation dans les délais Sinon, transmission déclaration d'intention à l'UPECB dans les délais | Contrôle des déclarations de récolte en corrélation avec les déclarations d'affectation parcellaire ou les déclarations d'intention de production <i>Fréquence</i> | <i>Contrôle des déclarations de récolte en corrélation avec les déclarations d'affectation parcellaire ou les déclarations d'intention de production</i> Par sondage lors de l'audit de l'ODG (suivi des obligations déclaratives de minimum 2 opérateurs) <i>Fréquence</i> | Document  | <ul style="list-style-type: none"> Déclaration de récolte Déclarations d'affectation parcellaire Déclaration d'intention de production |




* PPC = Principal Point à Contrôler

| Code | Stade | Points de contrôle | Valeur de référence | Autocontrôles | Contrôles internes | Contrôles Externes | Méthode de contrôle externe | Document de référence <i>Documents preuves</i> |
|-----------|--------------------------|---|--|---|--|---|---|--|
| PC44 * | Obligations déclaratives | Déclaration de revendication pour les vins de base | Chapitre « Obligations déclaratives », sous-chapitres « Déclaration préalable d'affectation parcellaire » et « Déclaration de revendication pour les vins de base » | <ul style="list-style-type: none"> • Tenue à jour des déclarations • Transmission dans les délais prévus | Vérification de la gestion des déclarations | <i>Vérification de la gestion des déclarations</i> | Document  | <ul style="list-style-type: none"> • Déclaration de revendication pour les vins de base |
| | | | | | <i>Fréquence</i> | 100% des opérateurs / an (réception et saisie par l'ODG) | | |
| PC45 | Obligations déclaratives | Déclaration préalable à la transaction et retraisons (vins de base) | Chapitre « Obligations déclaratives », sous-chapitres « Déclaration préalable d'affectation parcellaire » et « Déclaration préalable à la transaction et retraisons (vins de base) » | <ul style="list-style-type: none"> • Mise à disposition de l'OC si volume réel retiré différent de plus ou moins 10% du volume indiqué lors de la contractualisation | Délégation de la gestion des déclarations préalables à la transaction et retraitais (vins de base) par l'ODG à l'interprofession par la signature d'une convention entre l'ODG et l'interprofession Mise à disposition de l'organisme de contrôle | <i>Vérification de la signature d'une convention entre l'ODG et l'interprofession afin de garantir le respect de la transmission de cette contractualisation entre le jour de contractualisation de la transaction et au minimum 8 jours avant retraitais</i> | Document  | <ul style="list-style-type: none"> • Déclaration préalable à la transaction et retraitais |
| | | | | | <i>Fréquence</i> | 100% des opérateurs / an | | |
| PC46 * | Obligations déclaratives | Déclaration de revendication (fin de tirage) | Chapitre « Obligations déclaratives », sous-chapitres « Déclaration préalable d'affectation parcellaire » et « Déclaration de revendication » | <ul style="list-style-type: none"> • Tenue à jour des déclarations • Transmission dans les délais prévus | Vérification de la gestion des déclarations | <i>Contrôle documentaire des déclarations de revendication</i> | Document  | <ul style="list-style-type: none"> • Déclaration de revendication |
| | | | | | <i>Fréquence</i> | 100% des opérateurs / an (réception et saisie par l'ODG) | | |
| PC47 | Obligations déclaratives | Déclaration de déclassement | Chapitre « Obligations déclaratives », sous-chapitres « Déclaration préalable d'affectation parcellaire » et « Déclaration de déclassement » | <ul style="list-style-type: none"> • Tenue à jour des déclarations • Transmission dans les délais prévus | Vérification de la gestion des déclarations | <i>Vérification de la gestion des déclarations</i> | Document  | <ul style="list-style-type: none"> • Déclaration de déclassement |
| | | | | | <i>Fréquence</i> | 100% des opérateurs / an (réception et saisie par l'ODG) | | |

| | | | | | | | | | | |
|-----|--------------------------|---------------------------|--|--|--|---|--|---|---|--|
| PC2 | Obligations déclaratives | Remaniement des parcelles | Chapitre « Obligations déclaratives », sous-chapitres « Déclaration préalable d'affectation parcellaire » et « Remaniement des parcelles » | <ul style="list-style-type: none"> Si remaniement des parcelles : Transmission déclaration au moins 4 semaines avant le début des travaux | Contrôle des déclarations Vérification du respect des informations enregistrées et des délais de transmission | | <i>Contrôle des déclarations Vérification du respect des informations enregistrées et des délais de transmission</i> | | Document  | <ul style="list-style-type: none"> Plan du vignoble Fiche CVI Plans INAO de l'aire délimitée Déclaration |
| | | | | | <i>Fréquence</i> | 100% des déclarations reçues / an (réception et saisie par l'ODG) | <i>Fréquence</i> | Par sondage lors de l'audit de l'ODG (suivi des obligations déclaratives de minimum 2 opérateurs) | | |

* PPC = Principal Point à Contrôler

C - CONTROLE PRODUIT
1 - Vin de base

| Code | Stade | Points de contrôle | Valeur de référence | Autocontrôles | Contrôles internes | | Contrôles Externes | | Méthode de contrôle externe | Document de référence / Documents preuves |
|-------|--------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| PC48* | Fin de fermentation alcoolique | Caractéristiques physico-chimiques du vin | <ul style="list-style-type: none"> TAV naturel : Cf. Chapitre « Récolte, transport et maturité du raisin », sous-chapitre « Maturité du raisin », paragraphe « Titre alcoométrique volumique naturel minimum » SO₂ total : Cf. Chapitre « Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage », sous-chapitre « Dispositions générales », paragraphe « Normes analytiques » Titre alcoométrique volumique total (après enrichissement) : Cf. Chapitre « Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage », sous-chapitre « Dispositions générales », paragraphe « Pratiques œnologiques et traitements physiques » | • / | Analyse physico-chimiques | | <i>Analyse physico-chimiques (vérification du respect des paramètres analytiques)</i> | | Analyse  | <ul style="list-style-type: none"> Déclaration de transaction Bulletin d'analyse |
| PC49* | Fin de fermentation alcoolique | Durée de conservation des bulletins d'analyse | Chapitre « Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage », sous-chapitre « Dispositions relatives au conditionnement », 1 ^{er} paragraphe | <ul style="list-style-type: none"> Résultats conformes aux critères analysés Conservation des bulletins d'analyse pendant 6 mois minimum à compter de la date de tirage | Vérification de la conservation des résultats d'analyse et du délai de conservation | | <i>Vérification de la conservation des résultats d'analyse et du délai de conservation</i> | | Document  | <ul style="list-style-type: none"> Bulletin d'analyse |
| PC50* | Fin de fermentation alcoolique | Aspect, saveurs et typicité du vin | Qualité organoleptique : conformité à la grille de dégustation | <ul style="list-style-type: none"> Contrôle sensoriel | Contrôles organoleptiques | | <i>Vérification du respect des caractéristiques du vin Vérification de la réalisation des contrôles organoleptiques</i> | | Organoleptique  | <ul style="list-style-type: none"> Grille de dégustation |
| | | | | | <i>Fréquence</i> | Cf. fréquences mentionnées au chapitre II.C | <i>Fréquence</i> | Cf. fréquences mentionnées au chapitre II.C | | |

* PPC = Principal Point à Contrôler

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

2 - Vin effervescent

| Code | Stade | Points de contrôle | Valeur de référence | Autocontrôles | Contrôles internes | Contrôles Externes | Méthode de contrôle externe | Document de référence / Documents preuves |
|-----------|----------------------------------|---|--|---|---|---|-----------------------------|---|
| PC51 * | 10 mois depuis la date du tirage | Caractéristiques physico-chimiques du vin** | <ul style="list-style-type: none"> SO₂ total (après tirage et avant dégorgement) : Cf. Chapitre « Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage », sous-chapitre « Dispositions générales », paragraphe « Normes analytiques » Suppression de gaz carbonique (après tirage et avant dégorgement) : Cf. Chapitre « Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage », sous-chapitre « Dispositions générales », paragraphe « Normes analytiques » Titre alcoométrique volumique acquis (règlementaire) Titre alcoométrique volumique total (avant adjonction de la liqueur d'expédition et en cas d'enrichissement du moût) : Cf. Chapitre « Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage », sous-chapitre « Dispositions générales », paragraphe « Pratiques œnologiques et traitements physiques » Sucres totaux (fructose + glucose + saccharose) (règlementaire) Acidité totale (règlementaire) Acidité volatile (règlementaire) | • / | Analyse physico-chimiques | Analyse physico-chimiques (vérification du respect des paramètres analytiques) | Analyse 📏 | • Bulletin d'analyse |
| PC52 * | 10 mois depuis la date du tirage | Durée de conservation des bulletins d'analyse | Chapitre « Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage », sous-chapitre « Dispositions relatives au conditionnement », 1 ^{er} paragraphe | <ul style="list-style-type: none"> Résultats conformes aux critères analysés Conservation des bulletins d'analyse pendant 6 mois minimum à compter de la date de tirage | Vérification de la conservation des résultats d'analyse et du délai de conservation | Vérification de la conservation des résultats d'analyse et du délai de conservation | Document 📖 | • Bulletin d'analyse |
| PC53 * | 10 mois depuis la date du tirage | Aspect, saveurs et typicité du vin | <ul style="list-style-type: none"> Qualité organoleptique : conformité à la grille de dégustation | • Contrôle sensoriel | Contrôles organoleptiques | Vérification du respect des caractéristiques du vin Vérification de la réalisation des contrôles organoleptiques | Organoleptique 📏 | • Grille de dégustation |

** Pour les paramètres acidité totale, acidité volatile, TAV acquis à analyser sur vins effervescents : l'analyse est faite uniquement sur vins dégorgés.

** Pour les paramètres TAV total et sucres totaux à analyser sur vins effervescents : l'analyse est faite dans le cadre de l'examen analytique externe uniquement et sur vins dégorgés.

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

D - AUTOCONTRÔLES – CONTRÔLES INTERNES – CONTRÔLE DE L'ODG UPECB

1 - Autocontrôles

Les opérateurs effectuent un autocontrôle régulier de leurs activités, afin de s'assurer du respect de leur engagement vis-à-vis des exigences de l'AOC Crémant de Bourgogne.

Les enregistrements utilisés dans le cadre de l'autocontrôle sont conservés pendant 5 ans.

La vérification de ces enregistrements se fait au travers des audits internes réalisés par l'ODG UPECB et des audits externes réalisés par CERTIPAQ.

2 - Contrôles internes

Les contrôles internes sont réalisés sous la responsabilité de l'ODG UPECB, afin de s'assurer que les opérateurs engagés dans la démarche AOC Crémant de Bourgogne respectent les exigences de l'AOC.

La vérification du respect du plan de contrôle interne et du suivi de la mise en place des mesures correctives est réalisée lors de l'audit de l'ODG UPECB par CERTIPAQ.

Les points contrôlés sont présentés dans le tableau ci-après :

3 - Contrôle de l'ODG UPECB

| Points à maîtriser | Points à maîtriser | Méthode de contrôle externe | Fréquence minimum de contrôle externe |
|--|--|---|---|
| Organisation générale et documentaire | - Respect des conditions générales de certification (engagement des opérateurs, gestion des nouvelles demandes...) | - Examen et suivi : <ul style="list-style-type: none"> . de l'organisation et du fonctionnement de l'ODG . du contrat de certification ODG / Organisme Certificateur . du cahier des charges . Identification auprès de l'ODG conformément au Code rural et de la pêche maritime Art.D644-1 | Lors des audits de l'ODG : 2 fois / an |
| | - Documents gérés par l'ODG | - Contrôle et suivi des documents officiels, documents de maîtrise de la qualité, procédures intégrant les missions de l'ODG prévues par la directive INAO-DIR-CAC-01, procédure de maîtrise de la documentation et de diffusion documentaire, documents CERTIPAQ <ul style="list-style-type: none"> - Vérification de la mise à jour des listes des opérateurs identifiés - Vérification de la gestion des obligations déclaratives (notamment la transmission sans délai à l'INAO de la copie de toute déclaration de remaniement des parcelles) | |
| | -Suivi des actions correctives apportées par l'ODG | - Identification des éventuels manquements lors de l'audit précédent <ul style="list-style-type: none"> - Suivi des actions correctives et de leur efficacité - Transmission des informations à l'Organisme Certificateur | |
| | - Gestion de la promotion | - Contrôle des éléments de promotion utilisés relatifs à l'étiquetage | |
| Formation et information des opérateurs | - Diffusion des documents qualité aux opérateurs | - Vérification de la communication des documents d'informations, d'enregistrements et de traçabilité aux opérateurs habilités <ul style="list-style-type: none"> - Vérification de la mise à disposition des opérateurs des extraits des cahiers des charges homologués et communication du plan de contrôle approuvé par l'INAO (et de leurs évolutions) au minimum pour les parties les concernant : <ul style="list-style-type: none"> . si envoi papier ou électronique : preuve de l'envoi ou de la réception (exemple : si envoi papier, vérifier le courrier d'envoi / si envoi électronique, vérifier mail d'envoi) . si mise à disposition en ligne : preuve de diffusion, procédure d'accès de l'ODG | Lors des audits de l'ODG : 2 fois / an |
| | - Réunions techniques | - Contrôle des comptes rendus des réunions | |

| Points à maîtriser | Points à maîtriser | Méthode de contrôle externe | Fréquence minimum de contrôle externe |
|-----------------------------|---|---|---|
| Suivi des opérateurs | - Formation et qualification du personnel | - Examen : <ul style="list-style-type: none"> . de la procédure de gestion du contrôle interne, des essais et de la sous-traitance . de(s) convention(s) entre le(s) contrôleur(s) interne(s) et l'ODG . de la compétence des contrôleurs internes . de la compétence des contrôleurs réalisant l'audit sur site d'opérateurs en vue de leur habilitation . de la formation des membres de la commission d'examen organoleptique et de la tenue à jour de la liste de ces membres | <p>Lors des audits de l'ODG : 2 fois / an</p> <p>Accompagnement de la personne réalisant l'audit interne : 1 supervision par an</p> |
| | - Suivi des contrôles internes | - Contrôle du respect : <ul style="list-style-type: none"> . de la gestion du contrôle interne (fréquences, contrôles et essais) . de la procédure de traitement des manquements relevés en interne et/ou en externe - Examen et suivi : <ul style="list-style-type: none"> . des rapports de contrôle interne : support de contrôle, fiche de relevé de manquement . des enregistrements relatifs à la gestion des manquements . du dossier d'enregistrement des mesures sanctionnant les manquements - Supervision du contrôle interne lors de l'accompagnement d'au moins 1 agent interne par an (ce contrôle sera comptabilisé dans le cadre des fréquences de contrôles externes) | |
| | - Suivi des actions correctives apportées par les opérateurs | - Vérification : <ul style="list-style-type: none"> . de l'enregistrement des mesures correctives . du suivi des actions correctives et de leur efficacité . de la transmission des informations à l'Organisme Certificateur | |
| | - Mesure par l'ODG de l'étendue du ou des manquement(s) constatés par CERTIPAQ en cas de manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs | - Vérification de l'effectivité : <ul style="list-style-type: none"> . de la réalisation de la mesure de l'étendue du ou des manquement(s) . des mesures prises par l'ODG (proposition d'un plan d'action et mise en œuvre) le cas échéant. | |
| | - Gestion des réclamations (consommateurs, clients...) | - Contrôle du respect de la procédure de gestion et enregistrement des réclamations - Examen et suivi du traitement des réclamations - Vérification des moyens mis en œuvre pour assurer la transmission des réclamations à CERTIPAQ | |

| | | |
|---|---|--|
|  | PLAN DE CONTROLE | PC AO 06 V 07 <i>Validation : 02/02/2021</i> |
| | <i>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE</i> « CREMANT DE BOURGOGNE » | Page 43/65 |

IV - MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

A - AUTOCONTRÔLES

L'auto-contrôle « produits » est sous la responsabilité des opérateurs.

B - CONTRÔLES INTERNES

1 - Examens analytiques :

L'ODG UPECB prévoit la réalisation d'analyses physico-chimiques sur 1 ou plusieurs lots de vins de base = 10% du volume revendiqué par opérateur par an et de 95% des lots de vins effervescents par an en interne, conformément à la procédure interne de l'ODG UPECB.

Ainsi, les modalités de prélèvement des échantillons, de l'analyse des résultats sont formalisées dans la procédure de l'ODG UPECB.

2 - Examens organoleptiques :

L'ODG UPECB prévoit la réalisation d'un examen organoleptique sur vins de base et vins effervescents selon les fréquences définies dans le présent plan de contrôle, en interne, conformément à la procédure interne de l'ODG UPECB.

Ainsi, les modalités de composition et de fonctionnement de la commission chargée de réaliser l'examen organoleptique, de prélèvement des échantillons, de l'organisation pratique du déroulement de la séance de dégustation et de l'analyse des résultats sont formalisées dans la procédure de l'ODG UPECB.

C - CONTRÔLES EXTERNES

1 - Examens analytiques :

Les critères analysés dans le cadre des examens analytiques sont définis dans le plan de contrôle (tableau de la partie III). Les modalités de réalisation de ces analyses sont formalisées dans la procédure de CERTIPAQ PR 08 – « Gestion des analyses produits ».

Le prélèvement pour la réalisation des analyses physico-chimiques externes est effectué en même temps que le prélèvement pour les examens organoleptiques. Les modalités de prélèvement sont identiques à celles mise en œuvre dans le cadre de l'examen organoleptique. Seules les quantités changent et sont définies par le laboratoire responsable de l'analyse.

Les laboratoires en charge des analyses externes sont accrédités par le COFRAC, figurant sur la liste établie par l'INAO et choisis par CERTIPAQ.

Les modalités de réception/codification des échantillons, préparation et analyse des produits sont définies par le laboratoire en accord avec CERTIPAQ.

Les résultats d'analyse sont communiqués par le laboratoire à CERTIPAQ exclusivement.

| | | |
|---|---|--|
|  | PLAN DE CONTROLE | PC AO 06 V 07 <i>Validation : 02/02/2021</i> |
| | APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CREMANT DE BOURGOGNE » | Page 44/65 |

2 - Examens organoleptiques :

L'examen organoleptique est réalisé dans le cadre du contrôle externe conformément à la procédure de CERTIPAQ PR 08 – « Gestion des analyses produits » et à l'instruction technique spécifique IT 38 – « Instructions pour l'examen organoleptique externe « vin de base » et du vin « Crémant de Bourgogne » » (jointe en annexe du présent document).

Ainsi, les modalités de désignation, d'évaluation, de composition et l'organisation pratique de la commission d'examen, sont formalisées dans cette instruction IT 38, en application de la directive du CAC de l'INAO.

V - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

A - GESTION DES MANQUEMENTS CONSTATES LORS DES CONTROLES INTERNES

✓ Gestion des manquements :

Les manquements constatés lors des contrôles internes (hors contrôle produit) sont gérés de la manière suivante :

- Rédaction de(des) manquement(s) relevé(s), dans le rapport d'audit interne.
- Rappel de l'exigence du cahier des charges relatif à l'AOC Crémant de Bourgogne et des résultats de l'audit à l'opérateur, et demande de mise en conformité **au travers** du plan de progrès.
- En cas de manquement Majeur, programmation d'un nouvel audit interne dans un délai défini.
- Si besoin, visite de l'opérateur par un ou plusieurs professionnels, membres de la Commission technique.

Par ailleurs, l'ODG transmet sans délai à l'organisme de contrôle, à des fins de traitement, l'information d'un constat de manquement, quel que soit son niveau de gravité, lorsque :

- l'opérateur a refusé le contrôle,
- aucune mesure correctrice ne peut être proposée,
- les mesures correctrices n'ont pas été appliquées par l'opérateur [1],
- l'application des mesures correctrices n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement.

[1] Ceci couvre notamment les situations où l'opérateur n'aurait pas respecté les délais de mise en œuvre prescrits par l'ODG, aurait refusé ou contesté la mise en œuvre des mesures correctrices.

Dans ce cadre, CERTIPAQ réalise, si nécessaire, un complément d'évaluation approprié.

Dans le cadre des **contrôles produits** réalisés en interne :

1/ **Examen analytique** : suite à un résultat analytique non conforme, l'ODG transmet l'information à CERTIPAQ. Le produit concerné doit alors faire l'objet d'une deuxième analyse, cette fois dans le cadre d'un contrôle externe. Si le produit est à nouveau refusé, ce manquement sera alors géré par l'Organisme Certificateur conformément au chapitre suivant 4.3 - "Gestion des manquements constatés dans le cadre du suivi de la Certification par l'Organisme Certificateur".

2/ **Examen organoleptique** :

- Suite à un constat de non-conformité d'un produit :
 - o lors de son premier passage en contrôle interne, le produit concerné doit faire l'objet d'un second passage systématique en interne lors du contrôle produit suivant, complété éventuellement d'un contrôle interne sur site selon le critère concerné par le constat de non-conformité.
 - o Suite à un deuxième constat de non-conformité du même produit (lors du second passage en interne), l'ODG transmet l'information à CERTIPAQ. Le produit concerné doit alors faire l'objet d'un troisième passage, cette fois dans le cadre d'un contrôle externe. Si le produit est à nouveau constaté non-conforme, ce manquement sera alors géré par l'Organisme Certificateur conformément au chapitre suivant 4.3 - "Gestion des manquements constatés dans le cadre du suivi de la Certification par l'Organisme Certificateur".

| | | |
|---|---|--|
|  | PLAN DE CONTROLE | PC AO 06 V 07 <i>Validation : 02/02/2021</i> |
| | <i>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE</i> « CREMANT DE BOURGOGNE » | Page 46/65 |

✓ **Mesures correctives :**

En cas d'identification de manquement(s) lors du contrôle interne, un plan de progrès est élaboré par l'opérateur, dans lequel il s'engage à mettre en place des mesures correctrices et/ou correctives dans un délai défini.

Le suivi de la mise en place des mesures correctrices et/ou correctives est réalisé lors de l'audit interne et/ou l'audit externe suivant.

L'animateur de l'ODG UPECB s'assure de l'**archivage** de tout élément relatif au contrôle interne (rapport d'audit...) pendant une durée de 3 ans minimum, et les tient à la disposition de CERTIPAQ lors de ses contrôles périodiques.

B - CONTRÔLES EXTERNES

1 - Eléments généraux

Les manquements constatés lors des contrôles sont traités conformément à la Directive INAO-DIR-CAC-01.

Les manquements par rapport aux exigences du cahier des charges Appellation d'Origine et/ou au plan de contrôle doivent **systématiquement** faire l'objet **d'actions correctrices et d'actions correctives** de la part de l'opérateur concerné et/ou de l'Organisme de Défense et de Gestion.

Ils peuvent également entraîner, de la part de la Direction ou du Comité de Certification de CERTIPAQ, des **mesures sanctionnant les manquements** allant de l'avertissement au retrait de l'habilitation de l'opérateur ou du certificat de l'ODG conformément à la procédure PR 10 - "Gestion des non-conformités et décisions de certification".

2 - Cotation des manquements

Les manquements constatés lors des contrôles de site ou d'analyses du produit sont évalués conformément à la procédure du CERTIPAQ relative au type de manquements et à la **grille de cotation** particulière appliquée aux opérateurs et à l'Organisme de Défense et de Gestion participant à la démarche Appellation d'Origine.

Cette grille est présentée au chapitre 4 du présent dossier : "Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et mesures sanctionnant les manquements appliquées par l'Organisme Certificateur".

3 - Suivi des manquements

Ce chapitre prend en compte la gestion des manquements constatés lors d'un audit externe, d'un essai produit mené par CERTIPAQ.

Les manquements sont gérés selon la procédure de CERTIPAQ relative à la Gestion des manquements et des décisions relatives au maintien, à la suspension et au retrait de la certification (PR 10).

✓ **Suivi des manquements**

Tout manquement constaté donne lieu à information de l'opérateur et à la rédaction d'une **fiche de manquement** par l'auditeur.

| | | |
|---|---|--|
|  | PLAN DE CONTROLE | PC AO 06 V 07 <i>Validation : 02/02/2021</i> |
| | APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CREMANT DE BOURGOGNE » | Page 47/65 |

L'opérateur dispose d'un délai de 15 jours calendaires à compter de la date du constat pour proposer ses actions correctives.

Les décisions/mesures sanctionnant les manquements relatives aux **manquements mineurs et majeurs sans caractère récurrent**, sont directement assurées par la Direction, en collaboration avec le Responsable Certification.

Le Comité de Certification a la possibilité de décider d'un complément ou d'un aménagement de la mesure sanctionnant les manquements, prononcée par la Direction.

Les décisions/mesures sanctionnant les manquements relatives aux manquements graves et/ou aux manquements présentant un **caractère récurrent**, ayant une incidence sur **les caractéristiques du produit ou mode de production**, et/ou susceptibles d'entraîner un problème relatif à **l'hygiène**, à **la sécurité sanitaire** du produit, sont assurées par le **Comité de Certification** de CERTIPAQ.

Dans le cas d'un manquement Grave, le Responsable de la Certification peut, après accord du Président du Comité de Certification et en lien avec la Direction, décider d'une **action immédiate**, communiquée dans les meilleurs délais à l'Organisme de Défense et de Gestion et/ou à l'opérateur concerné. Ce(s) dernier(s) doit (doivent) en retour faire connaître à l'Organisme Certificateur les actions mises en place **sous huit jours**.

La **vérification** des actions correctives proposées par les opérateurs, est effectuée soit par étude documentaire, soit au cours des audits externes définis dans le cadre du plan de contrôle, soit au cours de contrôles spécifiques supplémentaires. L'auditeur vérifie, entre autres, que les actions correctives apportées ont été mises en place, sont efficaces et ont intégré les éventuels compléments demandés par le Responsable de la Certification ou le Chargé de Certification ou le Comité de Certification.

Lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par CERTIPAQ, l'ODG doit réaliser une mesure de l'étendue du ou des manquement(s), en rendre compte à CERTIPAQ et, le cas échéant, lui proposer un plan d'action. Cette disposition s'applique en parallèle et indépendamment du traitement du ou des manquements au niveau des opérateurs tels que prévus ci-dessus.

Si après analyse de l'étendue du manquement, CERTIPAQ constate une situation de dérive généralisée (impliquant l'ODG et/ou les opérateurs) de la mise en œuvre du programme de certification, CERTIPAQ décidera de mesures pouvant aller jusqu'à la suspension du certificat.

✓ Mesures sanctionnant les manquements

Les mesures sanctionnant les manquements sont prises conformément à la procédure de CERTIPAQ relative à la Gestion des manquements et des décisions relatives au maintien, à la suspension et au retrait de la certification (PR 10).

Elles peuvent être :

- avertissement par lettre avec ou sans recommandé à l'opérateur et/ou à l'Organisme de Défense et de Gestion (AV),
- déclassement de lot (DL),
- renforcement d'audit (RA), à la charge de l'opérateur,
- renforcement d'essai (RE), à la charge de l'opérateur,
- suspension de l'habilitation (SH) de l'opérateur, ou du certificat (SC) de l'Organisme de Défense et de Gestion,
- retrait de l'habilitation de l'opérateur (RH), ou du certificat (RC) de l'Organisme de Défense et de Gestion (exclusion).

| | | |
|---|---|--|
|  | PLAN DE CONTROLE | PC AO 06 V 07 <i>Validation : 02/02/2021</i> |
| | APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CREMANT DE BOURGOGNE » | Page 48/65 |

Ces décisions sont effectuées en fonction du **barème** figurant au chapitre 5.4 « Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et mesures sanctionnant les manquements appliquées par l'Organisme Certificateur ».

Le barème est utilisé comme base de réflexion et d'orientation des décisions. Il indique, pour chaque manquement identifié, les différentes mesures sanctionnant les manquements pouvant être prononcées. Il n'est pas exhaustif mais les principaux manquements sont présentés.

Seule la prise en compte du **contexte** (historique, réactivité de l'opérateur...) et son évaluation par la Direction et le Comité de Certification permet de finaliser la décision concernant la mesure sanctionnant les manquements encourue parmi les mesures pouvant être prononcées, notamment le devenir des stocks en cas de retrait ou de suspension de l'habilitation d'un opérateur.

Toute décision du Comité de Certification, de la Direction ou du Responsable Certification est notifiée, sous huitaine, au(x) ODG/opérateur(s) en précisant les motifs et les éventuelles actions devant être mises en place. Une copie du courrier est adressée à l'ODG.

Toute mesure sanctionnant les manquements peut faire l'objet d'un **recours**. Ces recours sont traités conformément à la procédure CERTIPAQ référencée PR 17 « Gestion des appels et réclamations/plaintes ».

CERTIPAQ informe les services de l'INAO de toute décision qui fait perdre à l'opérateur le droit d'utiliser le signe d'identification de la qualité et de l'origine reconnu au produit d'Appellation d'Origine « Crémant de Bourgogne » ou d'un constat de mise à la consommation de produits issus d'opérateurs indûment habilités dans un délai de 7 jours suivant la date de cette décision.

4 - Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et mesures sanctionnant les manquements appliquées par l'Organisme Certificateur

Aide à la lecture de la grille de traitement des manquements

Hiérarchisation de la non conformité en fonction de la fréquence d'apparition de la non conformité

Opérateur concerné / Fournisseur

| Point à maîtriser | Nature du manquement | Traitement immédiat (MR/MV) | Cotation | | | Sanction | | | | | |
|-------------------|----------------------------------|-----------------------------|----------|-----------|--------------|----------|----|----|----|----|---|
| | | | Ponctuel | Récurrent | Systématique | AV | DL | RA | SH | RH | |
| PC22 | Non-respect des règles de taille | MV : formation du personnel | M | G | | X | | X | | X | X |

Point de contrôle concerné

Libellé de la non conformité

Actions correctrices et/ou correctives qui doivent être mises en œuvre suite à la détection de la non conformité concernée

Identification du niveau de la non conformité

Liste des sanctions applicables

- AV** : Avertissement par lettre à l'opérateur concerné ou fournisseur
- DL** : Déclassement de lot (= retrait du bénéfice de l'AOC)
- RA** : Renforcement des Audits
- SH** : Suspension de l'Habilitation
- RH** : Retrait de l'habilitation

En cas de manquement constaté lors des actions de surveillance interne et/ou externe, mise en place :

- de **Mesures Correctrices (MR)**: actions immédiates de traitement des produits non-conformes (définie le devenir du produit NC) ;
- de **Mesures Correctives (MV)**: actions qui visent, par une analyse en profondeur des causes des manquements, à les éliminer et empêcher leur renouvellement.

Niveau de manquement:

- m : Manquement mineur
- M : Manquement Majeur
- G : Manquement Grave

4.1 – Evaluation des manquements d'ordres généraux

| PM | Manquement constaté chez le(s) opérateur(s) | Cotation | | | Mesure sanctionnant les manquements | | | | | |
|---|---|----------|--------|-------|-------------------------------------|----|----|----|----|----|
| | | Mineur | Majeur | Grave | AV | DL | RA | RE | SH | RH |
| PM1 à PM54 | Identification erronée dans le cadre d'un démarrage de production : | | X | | Refus d'habilitation | | | | | |
| | Identification erronée (PC0) : | | X | | X | | X | | X | X |
| | <i>ponctuel</i> | | X | | | | | | X | X |
| | <i>récurrent</i> | | | X | | | | | X | X |
| | Absence d'information à l'ODG de toute modification concernant l'opérateur et affectant son (ou ses) outil(s) de production (PC0) : | X | | | X | | | | | |
| | <i>ponctuel</i> | X | | | | | X | | | |
| | <i>récurrent</i> | | X | | | | | | X | X |
| | <i>systematique</i> | | | X | | | | | X | X |
| | Absence des documents en vigueur : | X | | | X | | | | | |
| | <i>ponctuel</i> | X | | | X | | | | | |
| | <i>récurrent</i> | | X | | X | | X | | X | |
| | <i>systematique</i> | | | X | | X | | | X | X |
| | Non transmission des documents prévus dans le PC par l'opérateur à l'OC ou à l'ODG : | X | | | X | | | | | |
| | <i>ponctuel</i> | X | | | X | | | | | |
| | <i>récurrent</i> | | X | | X | | X | | | |
| | <i>systematique</i> | | | X | X | | X | | X | X |
| Enregistrement, document, procédure ou instruction non existant : | | X | | X | | X | | | | |
| <i>ponctuel</i> | | X | | | | X | | | | |
| <i>récurrent</i> | | | X | | | X | | X | | |
| <i>systematique</i> | | | X | | | | | X | X | |
| Enregistrement, document, procédure ou instruction mal rempli ou non présenté le jour du contrôle : | X | | | X | | | | | | |
| <i>ponctuel</i> | X | | | X | | | | | | |
| <i>récurrent</i> | | X | | X | | X | | | | |
| <i>systematique</i> | | X | | X | | X | | | | |
| Approvisionnement auprès d'un opérateur non habilité : | | | X | | | X | X | | X | X |
| Absence de mise à jour des documents de traçabilité : | X | | | X | | | | | | |
| <i>ponctuel</i> | X | | | X | | | | | | |
| <i>récurrent</i> | | X | | X | | X | | X | | |
| <i>systematique</i> | | | X | | | | | X | X | |

| PM | Manquement constaté chez le(s) opérateur(s) | Cotation | | | Mesure sanctionnant les manquements | | | | | | |
|--|--|----------|--------|-------|--|----|----|----|----|----|--|
| | | Mineur | Majeur | Grave | AV | DL | RA | RE | SH | RH | |
| PM1 à PM54 | Perte d'identification et de traçabilité : | | | | | | | | | | |
| | <i>ponctuel</i> | | X | | X | X | X | | | | |
| | <i>récurrent</i> | | | X | X | X | X | | X | | |
| | <i>systematique</i> | | | X | | X | | | X | X | |
| | Non respect des fréquences d'autocontrôle : | | | | | | | | | | |
| | <i>ponctuel</i> | X | | | X | | | | | | |
| | <i>récurrent</i> | | X | | X | X | X | X | X | | |
| | <i>systematique</i> | | | X | | X | | | X | X | |
| | Absence d'autocontrôle chez l'opérateur : | | | | | | | | | | |
| | <i>ponctuel</i> | | X | | X | X | X | X | | | |
| | <i>récurrent</i> | | | X | | X | X | X | X | | |
| | <i>systematique</i> | | | X | | X | | | X | X | |
| | Absence de réponse à manquement, absence d'actions correctives en cas de manquement ou actions correctives inadaptées et/ou tardives | | | | | | | | | | |
| | <i>ponctuel</i> | | X | | X | X | X | | | | |
| | <i>récurrent</i> | | | X | | X | X | | X | | |
| | <i>systematique</i> | | | X | | X | | | X | X | |
| | Absence de déclassement suite à des manquements relevés : | | | | | | | | | | |
| | <i>ponctuel</i> | | X | | X | X | X | | | | |
| <i>récurrent</i> | | | X | | X | X | | X | | | |
| <i>systematique</i> | | | X | | X | | | X | X | | |
| Absence de réalisation du contrôle lié au non acquittement des sommes dues à l'ODG ou à l'organisme de contrôle au titre du code rural et de la pêche maritime, leur permettant l'organisation et la réalisation des contrôles : | | | | X | | | | | X | X | |
| Non respect d'une décision de l'OC : | | | | | | | | | | | |
| <i>ponctuel</i> | | X | | X | | X | | | | | |
| <i>récurrent</i> | | | X | | | | | X | X | | |
| <i>systematique</i> | | | X | | | | | X | X | | |
| Moyens (humains, techniques, documentaires) mis à disposition pour la bonne réalisation de l'audit externe insuffisants : | | | | | | | | | | | |
| <i>ponctuel</i> | | X | | X | | X | | | | | |
| <i>récurrent</i> | | X | | X | | X | | | | | |
| <i>systematique</i> | | | X | | | X | | X | X | | |
| Refus de visite – refus d'accès aux documents : | | | | X | | | | | X | X | |
| Faux caractérisé : | | | | X | | | | | X | X | |

Légende des mesures sanctionnant les manquements :

AV : Avertissement de l'opérateur par lettre – **DL** : Déclassement du lot – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des essais – **SH** : Suspension de l'habilitation (suspension de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine) – **RH** : Retrait de l'habilitation (exclusion de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine).

4.2 – Evaluation des manquements constatés chez les producteurs de raisins

| PC | Manquement constaté | Traitement Immédiat (MR/MV) | Cotation | | | Sanction | | | | |
|----|---|---|----------|-----------|--------------|----------|----|----|----|----|
| | | | Ponctuel | Récurrent | Systématique | AV | DL | RA | SH | RH |
| 1* | Vignoble hors aire géographique AOC | MV : Rappel du classement des communes et des parcelles MR : Vérifications des délais et des corrections du CVI auprès des douanes | G | | | | X | | X | X |
| 3* | Non-respect de la densité de plantation Fiche CVI erronée | MR : Déclassement des parcelles MV : Demande de mise en conformité n+1 | G | G | | | | | X | X |
| | Fiche CVI erronée (malgré le respect de la densité de plantation) | MV : Sensibilisation du viticulteur | m | M | | X | | X | | |
| 4* | Non-respect des règles de taille (nombre d'yeux francs) | MV : Sensibilisation du viticulteur + mise en conformité MR : Déclassement des parcelles concernées si non conformité après PC | M | | | X | | X | | |
| | Non-respect des types de taille (mode de taille, absence de taille) | MR : Déclassement des parcelles concernées | M | G | | | | | X | X |
| 5* | Non-respect des cépages utilisés | MR : Déclassement de la parcelle MV : Sensibilisation du viticulteur | G | | | | | | X | X |

Légende des traitements immédiats : **MR** : Action correctrice – **MV** : Action corrective

Légende des sanctions : **AV** : Avertissement par lettre du producteur – **DL** : Déclassement de lot (vaut retrait du bénéfice de l'AOC) – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des analyses – **SH** : Suspension de l'habilitation – **RH** : Retrait de l'habilitation.

* PPC = Principal Point à Contrôler

| PC | Manquement constaté | Traitement Immédiat (MR/MV) | Cotation | | | Sanction | | | | | | | |
|-------------------|---|--|-------------|-----------|--------------|----------|----|----|----|----|--|---|---|
| | | | Ponctuel | Récurrent | Systématique | AV | DL | RA | SH | RH | | | |
| 6* | Absence de réfaction du rendement proportionnel au taux de manquants supérieur à 20% Erreur de calcul de la réfaction du rendement proportionnel au taux de manquants supérieur à 20% | MR : baisse du rendement proportionnellement au% de manquants MV : mise en conformité. Si non conformité déclassement du lot | M | G | | X | | X | | | | X | X |
| 7* | Non-respect de la CMMP | MR : Déclassement des parcelles concernées MV : Sensibilisation du viticulteur | M | G | | X | X | X | | | | X | X |
| 8 | Irrigation de parcelles | MR : Déclassement des vignes concernées MV : Sensibilisation du viticulteur | G | | | | X | | | | | X | X |
| 9* | Non-respect des règles de palissage : Défaut d'entretien du palissage | MR : demande de mise en conformité l'année <i>n</i> , ou l'année <i>n+1</i> si impossible avant MV : Sensibilisation du viticulteur | M | G | | X | | X | | | | X | X |
| | Non-respect des règles de palissage : - Absence de palissage - Hauteur de feuillage | MR : demande de mise en conformité l'année <i>n</i> , ou l'année <i>n+1</i> si impossible avant MV : Sensibilisation du viticulteur | M | G | | X | | X | | | | X | X |
| 10*, 12, 13 | Mauvais état cultural de la vigne, mauvais état de l'enherbement des tournières, mauvais état du sol (en fonction du degré de contamination baies-feuilles, érosion (racines apparentes), tournières) : m, M ou G | MR : Mise en conformité MV : obligation de s'adjoindre à un diagnostic technique et mise en place des actions correctives validées par l'ODG MV : Sensibilisation du viticulteur | m M G | | | X X | | X | | | | X | X |
| 10*, 12, 13 | Absence de mise en place des actions correctives validées par l'ODG dans le cadre d'étude de diagnostic technique imposée dans le plan de correction | Mise en place des actions correctives validées par l'ODG ou proposition de nouvelles actions correctives | m | M | | X | | | | X | | X | |
| 11* | Absence de certificat de traitement des plants à l'eau chaude (mais traitement réalisé) | MV : Sensibilisation du viticulteur – mise en conformité <i>n+1</i> | m | M | | X X | | X | | | | X | X |
| | Absence de traitement des plants à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée | MV : Réalisation d'un suivi de parcelle | M | G | | X | | X | | | | X | X |
| 14 | Epannage de boues et compost | MR : Déclassement des vignes concernées MV : Sensibilisation du viticulteur | G | | | | X | | | | | X | X |
| 15* | Non-respect du taux de sucre et/ou du TAV naturel (maturité du raisin) | MR : Déclassement du lot MV : Sensibilisation du viticulteur | M | G | | X | X | X | | | | X | X |
| | Registre de suivi de maturité non renseigné | MV : Sensibilisation du viticulteur | m | M | | X | | X | | | | X | X |
| | | | | | G | | | | | | | X | X |

Légende des traitements immédiats : **MR** : Action correctrice – **MV** : Action corrective

Légende des sanctions : **AV** : Avertissement par lettre du producteur – **DL** : Déclassement de lot (vaut retrait du bénéfice de l'AOC) – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des analyses – **SH** : Suspension de l'habilitation – **RH** : Retrait de l'habilitation.

| PC | Manquement constaté | Traitement Immédiat (MR/MV) | Cotation | | | Sanction | | | | |
|-----|--|---|----------|-----------|--------------|----------|----|----|----|----|
| | | | Ponctuel | Récurrent | Systématique | AV | DL | RA | SH | RH |
| 16* | Non-respect de la vendange manuelle | MV : Sensibilisation du viticulteur | G | | | | X | | | X |
| 16 | Parcelle non récoltée entièrement | MV : Sensibilisation du viticulteur | M | G | | X | X | X | | X |
| 17 | Utilisation de contenant ne permettant pas l'écoulement des jus | MV : Sensibilisation du viticulteur | M | G | | X | X | X | | X |
| | Non-respect des dispositions de transport de la vendange : vendange non protégée de la pluie, non-respect de la profondeur des récipients, absence de lavage des récipients après chaque vidange | MV : Sensibilisation du viticulteur | m | M | G | X | | X | | X |
| 18 | Non-respect du délai cueillette – pressurage (en fonction de l'état de la vendange) | MV : Sensibilisation de l'opérateur | m | | | X | X | | | |
| | | | | M | G | X | X | X | | X |
| 19 | Non-respect des conditions d'entrée en production des jeunes vignes | MV : Sensibilisation du viticulteur | M | G | | X | X | X | | X |
| 40* | Absence de preuve de destruction des volumes dépassant le rendement | MV : Sensibilisation de l'opérateur | M | G | | X | X | | X | |
| | Preuve de destruction des volumes dépassant le rendement erronée | MV : mise en place de l'organisation adéquate | m | M | G | X | X | | X | |
| 43* | Non-respect du rendement annuel | MR : Distillation du surplus (manquement M) | M | | | X | X | X | | |
| | | MV : Sensibilisation du viticulteur | | G | | | X | | X | X |

Légende des traitements immédiats : **MR** : Action correctrice – **MV** : Action corrective

Légende des sanctions : **AV** : Avertissement par lettre du producteur – **DL** : Déclassement de lot (vaut retrait du bénéfice de l'AOC) – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des analyses – **SH** : Suspension de l'habilitation – **RH** : Retrait de l'habilitation.

* PPC = Principal Point à Contrôler

4.3 – Evaluation des manquements constatés sur les sites de pressurage

| PC | Manquement constaté | Traitement Immédiat (MR/MV) | Cotation | | | Sanction | | | | |
|-----|--|--|----------|-----------|---------------|----------|----|----|----|----|
| | | | Ponctuel | Récurrent | Système-tique | AV | DL | RA | SH | RH |
| 22* | Non-respect de l'aire géographique AOC | MV : Sensibilisation de l'opérateur | G | | | | X | | X | X |
| 23* | Non-respect de la qualité des raisins amenés au pressoir | MV : Sensibilisation de l'opérateur MR : mise aux normes année n+1 | M | G | | X | X | X | X | X |
| 23 | Installations de pressurage non-conformes | MV : Sensibilisation de l'opérateur MR : mise aux normes année n+1 | M | G | | X | X | X | X | X |
| 23 | Présence de chaînes dans le pressoir, ni de vis hélicoïdale | MV : Sensibilisation de l'opérateur | M | G | | X | X | X | X | X |
| 23 | Mauvaise tenue de l'hygiène centre de pressurage (lavage pressoir et caisses à vendange) | MV : Sensibilisation de l'opérateur | m | M | G | X | X | X | X | X |
| 24* | Pesée des raisins non-conforme | MV : Sensibilisation de l'opérateur | M | G | | X | X | X | X | X |
| 24* | Absence de pesée sur le lieu de pressurage | MV : Sensibilisation de l'opérateur | G | | | | X | | X | X |
| 25 | Non-respect du taux de rebêches | MV : Sensibilisation de l'opérateur | M | G | | X | | X | X | X |
| 26 | Non-respect du titre alcoométrique du moût : Maturité non suivie | MV : Sensibilisation de l'opérateur | m | M | G | X | X | X | X | X |
| | Non-respect du titre alcoométrique du moût : Non-respect du taux | MR : Contrôle supplémentaire du titre alcoométrique du moût / Déclassement du lot MV : Sensibilisation de l'opérateur | M | G | | X | X | X | X | X |

Légende des traitements immédiats : **MR** : Action correctrice – **MV** : Action corrective

Légende des sanctions : **AV** : Avertissement par lettre du producteur – **DL** : Déclassement de lot (vaut retrait du bénéfice de l'AOC) – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des analyses – **SH** : Suspension de l'habilitation – **RH** : Retrait de l'habilitation.

* PPC = Principal Point à Contrôler

4.4 – Evaluation des manquements constatés sur les sites de transformation - conditionnement

| PC | Manquement constaté | Traitement Immédiat (MR/MV) | Cotation | | | Sanction | | | | |
|--------|---|---|----------|-----------|--------------|----------|----|----|----|----|
| | | | Ponctuel | Récurrent | Systématique | AV | DL | RA | SH | RH |
| 27* | Non-respect de l'aire géographique AOC | MV : Sensibilisation de l'opérateur | G | | | | X | | X | X |
| 28* | Non-respect des cépages utilisés, entrant dans l'élaboration du « Crémant de Bourgogne » | MV : Sensibilisation de l'opérateur | G | | | | | | X | X |
| | Non-respect des proportions de cépages | MR : Déclassement du lot MV : Sensibilisation de l'opérateur | M | | | X | X | X | | |
| 29* | Utilisation de morceaux de bois | MV : Sensibilisation de l'opérateur | G | | | | X | | X | X |
| 29bis* | Dépassement de la valeur limite d'enrichissement | MV : Sensibilisation de l'opérateur | M | | | | X | | | |
| 30* | Doute quant au respect des conditions de températures des contenants ou des locaux (en cas d'absence de moyen de mesure) | MV : Sensibilisation de l'opérateur | m | | | X | | | | |
| | Non-respect des conditions de températures des contenants ou des locaux avéré (installations ne permettant pas de garantir le respect permanent des températures et absence de moyen de mesure) Problème inertie thermique | MV : Sensibilisation de l'opérateur | M | | | X | X | X | | |
| 31* | Non-respect de la capacité globale de cuverie (vinification et stockage) | MV : Sensibilisation de l'opérateur | M | | | X | | X | | |
| | Non-respect des conditions d'entretien et d'hygiène du chai et du matériel : | MV : Sensibilisation de l'opérateur | m | | | X | | | | |
| 32* | - Absence de spécificité des locaux. | MV : Sensibilisation de l'opérateur | | | | X | | X | | |
| | - Gestion insuffisante des effluents vinicoles. | MV : Sensibilisation de l'opérateur | M | | | X | | X | | |
| | - Présence de substance à risque ou odorante. | MR : Mise aux normes | | | | | X | | X | X |
| | - Absence d'innocuité du matériel en contact avec le produit | MV : Sensibilisation de l'opérateur | G | | | | X | | X | X |
| 32bis | Non-respect des conditions d'élaboration des vins rosés | MV : Sensibilisation de l'opérateur | M | | | X | X | X | | |
| | | | | G | | | | | X | X |
| 33* | Non-respect des conditions d'élaboration-fermentation | MV : Sensibilisation de l'opérateur | G | | | | X | | X | X |
| 33bis* | Non-respect de la date du tirage en bouteilles | MV : Sensibilisation de l'opérateur | M | | | X | X | X | | |
| | | | | G | | | | | X | X |
| 34* | Non-respect de la durée de conservation des bouteilles sur lies (9 mois) | MV : Sensibilisation de l'opérateur | M | | | X | X | X | | |
| | | | | G | | | | | X | X |

| PC | Manquement constaté | Traitement Immédiat (MR/MV) | Cotation | | | Sanction | | | | |
|------------|--|---|----------|-----------|---------------|----------|----|----|----|----|
| | | | Ponctuel | Récurrent | Système-tique | AV | DL | RA | SH | RH |
| 35 | Non-respect des modalités d'élaboration et de commercialisation en bouteilles | MR : Déclassement du lot MV : Sensibilisation de l'opérateur | M | | | X | X | X | | |
| 36* | Doute quant au respect des conditions de températures de stockage (en cas d'absence de moyen de mesure) | MV : Sensibilisation de l'opérateur | m | G | | X | | | X | X |
| | Non-respect des conditions de températures de stockage avéré (installations ne permettant pas de garantir le respect permanent des températures et absence de moyen de mesure) Problème inertie thermique | MV : Sensibilisation de l'opérateur | | M | G | X | | X | X | X |
| 37 | Non-respect des règles de circulation des vins entre entrepositaires | MV : Sensibilisation de l'opérateur MR : Isolement du lot jusqu'à la date prévue (12 mois) | M | | | X | X | X | | |
| | | | | G | | X | | | X | X |
| 38* | Non-respect du délai entre tirage et commercialisation dans la période transitoire et hors période transitoire | MV : Sensibilisation de l'opérateur | m | | | X | | | | |
| | | | | M | G | X | | X | | X |
| 39* | Non-respect des conditions d'étiquetage et des mentions apparaissant sur tout document | MV : Sensibilisation de l'opérateur | M | | | X | | X | | |
| | | | | G | | | | | X | X |
| 41* | Comptabilité matière non tenue | MV : mise en place de l'organisation adéquate | M | | | X | X | X | | |
| | | | | G | | | | | X | X |
| 52 | Absence de réalisation de l'analyse sur les critères Sucres, Saccharose, Acidité totale, Acidité volatile, TAV acquis | MV : Sensibilisation de l'opérateur MR : Réalisation de l'analyse | m | | | X | | | | |
| | | | | M | G | X | | X | X | X |
| 49* 53* | Absence de conservation des bulletins d'analyse Non-respect du délai de conservation des bulletins d'analyse | MV : Sensibilisation de l'opérateur | m | | | X | | | | |
| | | | | M | G | X | | X | X | X |

Légende des traitements immédiats : **MR** : Action correctrice – **MV** : Action corrective

Légende des sanctions : **AV** : Avertissement par lettre du producteur – **DL** : Déclassement de lot (vaut retrait du bénéfice de l'AOC) – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des analyses – **SH** : Suspension de l'habilitation – **RH** : Retrait de l'habilitation.

* PPC = Principal Point à Contrôler

4.5 – Evaluation des manquements constatés au niveau des obligations déclaratives et registres

4.5.1 – Evaluation des manquements constaté pour les obligations déclaratives

| PC | Manquement constaté | Traitement Immédiat (MR/MV) | Cotation | | | Sanction | | | | |
|------------------------|---|---|----------|-----------|--------------|----------|-----|----|------|----|
| | | | Ponctuel | Récurrent | Systématique | AV | DL | RA | SH | RH |
| 42 | Déclaration d'affectation non transmise dans les délais ou défaut d'affectation parcellaire | MR : condition de production de l'appellation la plus restrictive MR : Déclaration d'une intention de production | m | | | X | | | | |
| | Absence de déclaration d'affectation parcellaire ou absence de déclaration d'intention de production | MR : Déclassement du lot MR : condition de production de l'appellation la plus restrictive MV : Sensibilisation de l'opérateur | M | G | | | X** | | X | X |
| | Déclaration d'affectation parcellaire ou déclaration d'intention de production transmise mais pas de revendication (conformément à l'Article D645-3 du Code Rural, tout opérateur ne peut renoncer à une AOC après le 31 juillet) | MR : Déclassement des parcelles MV : Sensibilisation de l'opérateur | G | | | | | | X*** | |
| 2 | Déclaration de remaniement des parcelles non transmise dans les délais | MR : transmission | m | m | | X | | | | |
| | Absence de déclaration de remaniement des parcelles | MR : Déclassement des parcelles MV : Sensibilisation du viticulteur | M | G | | X | | X | X | X |
| 42 44* 45 46* | Absence de déclaration | MR : transmission des déclarations non effectuées MV : mise en place de l'organisation adéquate MV : obligation de transmission des prochaines déclarations | M | G | | X | X | | X | X |
| 47 | Déclaration non-conforme | MV : mise en place de l'organisation adéquate | m | M | | X | X | | | |
| | | | | | G | | | X | X | |

* PPC = Principal Point à Contrôler

** Retrait du bénéfice de l'AOC sur le lot considéré ou (si impossibilité) déclassement d'un volume équivalent.

*** Suspension d'habilitation pour une durée minimum définie par le Comité de Certification.

Légende des traitements immédiats : **MR** : Action correctrice – **MV** : Action corrective

Légende des sanctions : **AV** : Avertissement par lettre du producteur – **DL** : Déclassement de lot (vaut retrait du bénéfice de l'AOC) – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des analyses – **SH** : Suspension de l'habilitation – **RH** : Retrait de l'habilitation.

4.5.2 – Evaluation des manquements constatés pour les obligations de tenue de registre

| PC | Manquement constaté | Traitement Immédiat (MR/MV) | Cotation | | | Sanction | | | | |
|---------------|--|---|----------|-----------|--------------------|----------|----|----|----|----|
| | | | Ponctuel | Récurrent | Systéma- -tique | AV | DL | RA | SH | RH |
| 21 à 41ter | Registre non conforme ou incomplet | MR : Correction du registre MV : Sensibilisation de l'opérateur | m | M | G | X | | | | |
| | Absence de tenue de registre | MR : Mise à jour du registre MV : Sensibilisation de l'opérateur | M | G | | X | | X | | |
| | Absence de plan général de lieu de stockage | MR : mise en place d'un plan général de lieu de stockage MV : Sensibilisation de l'opérateur | M | G | | X | X | | | |
| | Plan général de lieu de stockage non conforme ou incomplet | MR : Complétude du plan général de lieu de stockage MV : Sensibilisation de l'opérateur | m | M | G | X | X | | X | X |

Légende des traitements immédiats : **MR** : Action correctrice – **MV** : Action corrective

Légende des sanctions : **AV** : Avertissement par lettre du producteur – **DL** : Déclassement de lot (vaut retrait du bénéfice de l'AOC) – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des analyses – **SH** : Suspension de l'habilitation – **RH** : Retrait de l'habilitation.

4.6 – Evaluation des manquements constatés lors du contrôle produit

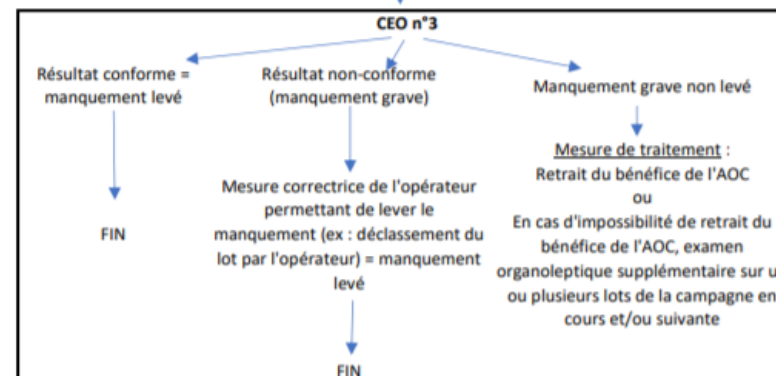
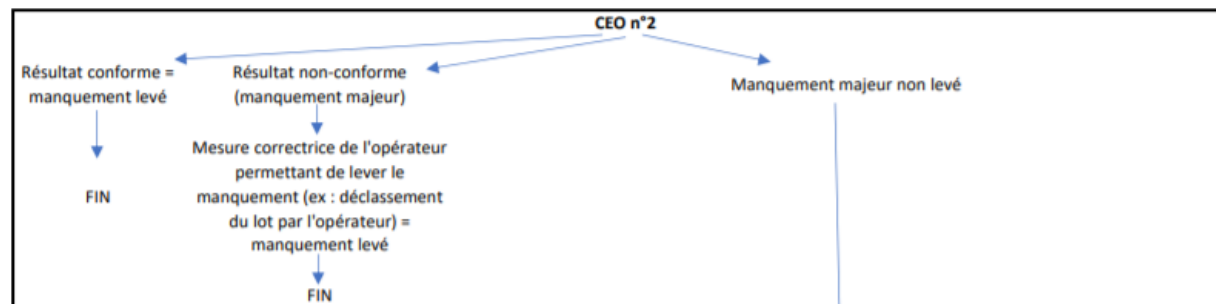
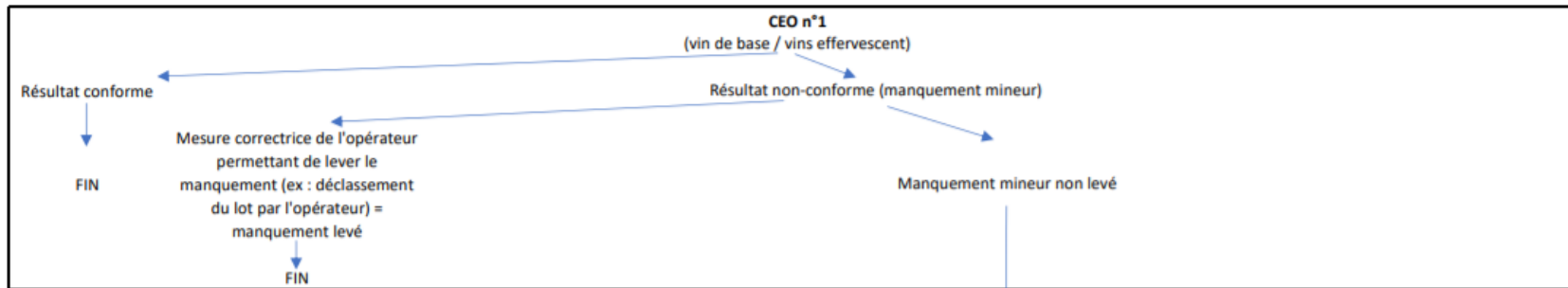
| PC | Manquement constaté | Traitement Immédiat (MR/MV) | Cotation | | | Sanction |
|---------------|--|---|----------|-----------|--------------|---|
| | | | Ponctuel | Récurrent | Systématique | |
| 48* à 53* | Refus de prélèvement | MV : Acceptation du prochain prélèvement | M | | | Avertissement de l'opérateur + contrôle systématique en séance suivante et analyse systématique |
| | | | | G | | Retrait du bénéfice de l'AOC |
| 48* et 51* | Contrôle analytique non conforme (vin de base / vin effervescent) sur 1 ^{er} examen analytique externe. | MR : Isoler le lot considéré MV : Correction immédiate du critère mis en cause (ci critère corrigible) | M | | | Avertissement de l'opérateur + analyse supplémentaire du lot en externe |
| | Contrôle analytique non conforme (vin de base / vin effervescent) sur 2 ^{ème} examen analytique (<u>suite à examen non-conforme sur première analyse interne ou externe</u>). | MV : Révision éventuelle des procédés de production / fabrication | | G | | Retrait du bénéfice de l'AOC |
| 50* et 53* | Gestion des manquements dans le cadre du contrôle organoleptique et articulation entre contrôle interne et contrôle externe Cf. schéma page suivante : | | | | | |

Légende des traitements immédiats : **MR** : Action correctrice – **MV** : Action corrective

* PPC = Principal Point à Contrôler

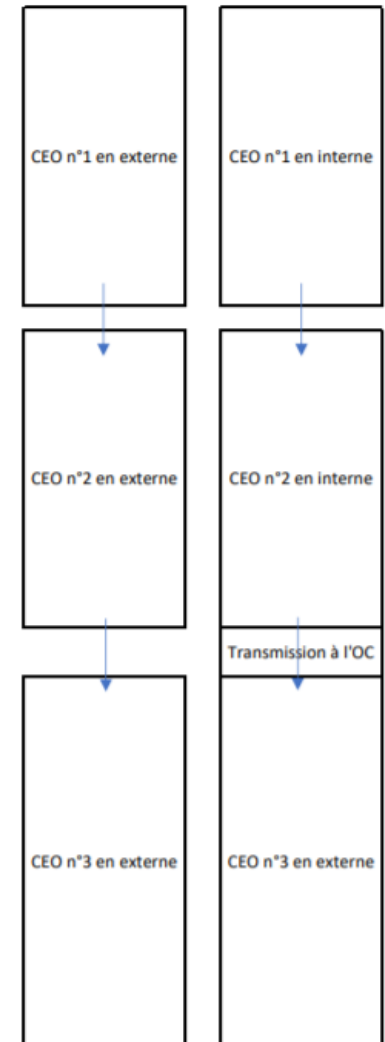
** cf. liste des manquements « rédhitoire » sur l'Instruction Technique IT 38.

Articulation contrôle interne / externe



NB1 - Vin de base : Tout lot faisant l'objet d'un prélèvement pour examen organoleptique est bloqué (ne peut faire l'objet d'un tirage) jusqu'au résultat du contrôle et conclusion.

NB2 - Vin de base et vin effervescent : En cas de manquement impliquant une nouvelle CEO, le vin devra être représenté à l'examen organoleptique sous un délai maximum de 6 mois.



4.7 – Evaluation des manquements constatés au niveau de l'ODG UPECB

| Manquement constaté chez l'Organisme de Défense et de Gestion | Cotation | | | Mesure sanctionnant les manquements | | | | |
|---|----------|--------|-------|-------------------------------------|----|----|----|----|
| | Mineur | Majeur | Grave | AV | RA | RE | SC | RC |
| Non respect des missions incombant à l'Organisme de Défense et de Gestion (qualification, formation, procédures internes, système qualité...): <i>ponctuel</i> | X | | | X | | | | |
| <i>récurrent</i> | | X | | X | X | | X | |
| <i>systématique</i> | | | X | | | | X | X |
| Absence d'identification des opérateurs auprès de l'ODG ou de document équivalent (exemple : convention entre l'ODG et les opérateurs): <i>ponctuel</i> | | X | | X | X | | | |
| <i>récurrent</i> | | | X | X | X | | X | |
| Liste des opérateurs identifiés absente : <i>ponctuel</i> | | X | | X | X | | | |
| <i>récurrent</i> | | | X | X | X | | X | |
| <i>systématique</i> | | | X | | | | X | X |
| Liste des opérateurs identifiés non à jour : <i>ponctuel</i> | X | | | X | | | | |
| <i>récurrent</i> | | X | | X | X | | | |
| <i>systématique</i> | | X | | | X | | X | |
| Diffusion et/ou mise en place tardive des informations nécessaires aux opérateurs pour la maîtrise du cahier des charges : <i>ponctuel</i> | X | | | X | | | | |
| <i>récurrent</i> | | X | | X | X | | | |
| Absence de diffusion et/ou de mise en place des informations nécessaires aux opérateurs pour la maîtrise du cahier des charges : <i>ponctuel</i> | | | X | | X | | X | |
| Absence des documents en vigueur (plan de contrôle, cahier des charges, documents CERTIPAQ, documents qualité...): <i>ponctuel</i> | X | | | X | X | | | |
| <i>récurrent</i> | | X | | X | X | | X | |
| <i>systématique</i> | | | X | | | | X | X |
| Défaut de gestion des obligations déclaratives : <i>ponctuel</i> | X | | | X | | | | |
| <i>récurrent</i> | | X | | X | X | | X | |
| <i>systématique</i> | | | X | | | | X | X |
| Application de la procédure de gestion des plaintes et/ou réclamations clients/consommateurs inadaptée et/ou tardive : <i>ponctuel</i> | X | | | X | X | | | |
| Absence d'application de la procédure de gestion des plaintes et/ou des réclamations client/consommateurs : <i>ponctuel</i> | | X | | | X | | X | |
| Défaut de gestion de la formation des membres de CEO ou de la tenue à jour de la liste des membres de CEO : <i>ponctuel</i> | X | | | X | | | | |
| <i>récurrent</i> | | X | | X | X | | | |
| <i>systématique</i> | | | X | | X | | X | X |
| Eléments de promotion utilisés non conformes : <i>ponctuel</i> | X | | | X | | | | |
| <i>récurrent</i> | | X | | X | X | | | |
| <i>systématique</i> | | | X | | | | X | X |

Légende des mesures sanctionnant les manquements :

AV : Avertissement par lettre de l'ODG – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des essais – **SC** : Suspension du certificat – **RC** : Retrait du certificat (exclusion).

| Manquement constaté chez l'Organisme de Défense et de Gestion | Cotation | | | Mesure sanctionnant les manquements | | | | |
|---|----------|--------|-------|-------------------------------------|----|----|----|----|
| | Mineur | Majeur | Grave | AV | RA | RE | SC | RC |
| Réalisation des contrôles internes par des agents non qualifiés et/ou non mandatés : | | | | | | | | |
| <i>ponctuel</i> | | X | | X | X | | | |
| <i>récurrent</i> | | | X | | | | X | X |
| Rapports de contrôle incomplets : | | | | | | | | |
| <i>ponctuel</i> | X | | | X | | | | |
| <i>récurrent</i> | | X | | X | X | | | |
| <i>systématique</i> | | | X | | | | X | X |
| Listes des agents effectuant le contrôle interne non à jour ou non disponible : | | | | | | | | |
| <i>ponctuel</i> | X | | | X | | | | |
| <i>récurrent</i> | | X | | X | X | | | |
| <i>systématique</i> | | | X | | | | X | X |
| Non respect des fréquences de contrôle interne : | | | | | | | | |
| <i>ponctuel</i> | | X | | X | X | X | | |
| <i>récurrent</i> | | | X | X | X | X | X | |
| Absence de suivi des actions correctives chez les opérateurs en cas de manquement : | | | | | | | | |
| <i>ponctuel</i> | | X | | X | X | X | | |
| <i>récurrent</i> | | | X | X | X | X | X | |
| Mise en place de mesures tardives par l'ODG pour analyser l'étendue des manquements constatés par CERTIPAQ récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs : | | | | | | | | |
| <i>ponctuel</i> | X | | | X | | | | |
| <i>récurrent</i> | | X | | X | X | | | |
| <i>systématique</i> | | | X | | X | | X | X |
| Absence de mesure par l'ODG de l'étendue du ou des manquement(s) constatés par CERTIPAQ en cas de manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs : | | | | | | | | |
| <i>ponctuel</i> | | X | | X | X | | | |
| <i>récurrent</i> | | | X | X | X | | X | X |
| Mise en place d'un plan d'action inadapté et/ou tardif par l'Organisme de Défense et de Gestion en cas de manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs constatés par CERTIPAQ : | | | | | | | | |
| <i>ponctuel</i> | X | | | X | | | | |
| <i>récurrent</i> | | X | | X | X | | | |
| <i>systématique</i> | | | X | | X | | X | X |
| Absence de proposition et mise en œuvre d'un plan d'action lorsque nécessaire : | | | | | | | | |
| <i>ponctuel</i> | | X | | X | X | | | |
| <i>récurrent</i> | | | X | X | X | | X | X |
| Mise en place d'actions correctives inadaptées et/ou tardives par l'Organisme de Défense et de Gestion : | | | | | | | | |
| <i>ponctuel</i> | X | | | X | | | | |
| <i>récurrent</i> | | X | | X | X | | | |
| <i>systématique</i> | | | X | | X | | X | X |
| Absence de mise en place et de suivi des actions correctives : | | | | | | | | |
| <i>ponctuel</i> | | X | | X | X | | | |
| <i>récurrent</i> | | | X | X | X | | X | X |

Légende des mesures sanctionnant les manquements :

AV : Avertissement par lettre de l'ODG - **RA** : Renforcement des audits - **RE** : Renforcement des essais - **SC** : Suspension du certificat - **RC** : Retrait du certificat (exclusion).

| Manquement constaté chez l'Organisme de Défense et de Gestion | Cotation | | | Mesure sanctionnant les manquements | | | | |
|---|----------|--------|-------|-------------------------------------|----|----|----|----|
| | Mineur | Majeur | Grave | AV | RA | RE | SC | RC |
| Transmission tardive à Certipaq des informations relatives à la certification : | | | | | | | | |
| <i>ponctuel</i> | X | | | X | | | | |
| <i>récurrent</i> | | X | | X | X | | | |
| Absence de transmission à Certipaq des informations relatives à la certification : | | | | | | | | |
| <i>ponctuel</i> | | | X | X | X | | X | |
| Non respect d'une décision prise par l'OC : | | | | | | | | |
| <i>ponctuel</i> | | X | | X | X | | | |
| <i>récurrent</i> | | | X | | | | X | X |
| <i>systematique</i> | | | X | | | | X | X |
| Moyens (humain, technique, documentaire...) mis à disposition pour la bonne réalisation de l'audit externe insuffisants | | X | | X | X | | | |
| Refus de visite – refus d'accès aux documents | | | X | | | | X | X |
| Faux caractérisé | | | X | | | | X | X |

Légende des mesures sanctionnant les manquements :

AV : Avertissement par lettre de l'ODG - **RA** : Renforcement des audits - **RE** : Renforcement des essais - **SC** : Suspension du certificat - **RC** : Retrait du certificat (exclusion).

En cas de manquements faisant apparaître soit une incapacité de l'ODG à exercer les missions pour lesquelles il a été reconnu par l'INAO, soit un dysfonctionnement important dans l'exercice de ces missions, CERTIPAQ est tenu d'en informer les services de l'INAO dans les meilleurs délais.

ANNEXE 1

INSTRUCTION TECHNIQUE CONTRÔLE PRODUIT

(cf. document de CERTIPAQ, référencé IT 38, ci-après)

| | | |
|----------|--|---|
| CERTIPAQ | INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « VIN DE BASE » ET DU VIN « CREMANT DE BOURGOGNE » | IT 38 V 04 Validation : 02/02/21 Page 1/8 |
| | AOC | |

DESTINATAIRES : Toute personne en charge de la constitution de la commission d'examen organoleptique et/ou des prélèvements d'échantillon et/ou de l'organisation des examens organoleptiques dans le cadre du contrôle externe.

CONTEXTE : Dans le cadre de la nouvelle organisation du contrôle des produits finis sous Appellation d'Origine l'examen organoleptique, défini dans le plan de contrôle externe, est effectué par « une commission composée de professionnels compétents et d'experts dans des conditions garantissant un examen indépendant et impartial des produits. » (Code rural art. L 642-27, 3ème §)

OBJET : La présente instruction technique définit la composition de la commission chargée de l'examen organoleptique, les principes généraux de prélèvement et de fonctionnement de la commission d'examen organoleptique du vin « Crémant de Bourgogne » dans le cadre du plan de contrôle AOC « Crémant de Bourgogne ».

PROCEDURE : le contrôle produit est réalisé sur les vins de base et les crémants de Bourgogne. Le plan de contrôle prévoit pour le contrôle des vins de base, 100% des cuveries chaque année et 100% des lots Crémant de Bourgogne.

Pour chaque lot défini en infra, les vins sont dégustés en contrôle interne. En cas de refus, le lot peut être représenté une seconde fois en contrôle interne. Si le refus est confirmé de nouveau, le dossier est transmis à Certipaq pour une ultime présentation du lot en contrôle externe.

Afin de respecter les fréquences en contrôle externe, une à deux séances de dégustation sont sous l'autorité de Certipaq. Si des lots de vin de base et/ou de Crémant de Bourgogne sont dégustés en première présentation, il convient de respecter le principe d'égalité en permettant la représentation du lot une seconde fois en cas de refus et en appel si confirmation du refus à la seconde présentation.

1. DEFINITIONS :

Commission chargée de l'examen organoleptique : « ensemble de personnes choisies par l'organisme de contrôle pour effectuer un examen organoleptique au sein de la liste des personnes formées par l'ODG* pour l'appellation d'origine concernée » (Source : Directive INAO-DIR-CAC-02 – Commission chargée de l'examen organoleptique).

*Organisme de Défense et de Gestion

Jury : « membres d'une commission chargée de l'examen organoleptique ayant à examiner un même échantillon. Une commission chargée de l'examen organoleptique peut être composée d'un ou de plusieurs jurys » (Source : Directive INAO-DIR-CAC-02 – Commission chargée de l'examen organoleptique).

| | | |
|----------|--|---|
| CERTIPAQ | INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « VIN DE BASE » ET DU VIN « CREMANT DE BOURGOGNE » | IT 38 V 04 Validation : 02/02/21 Page 2/8 |
| | AOC | |

2. OBJECTIFS ET COMPOSITION DE LA COMMISSION CHARGÉE DE L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE

2.1 Objectifs de la commission chargée de l'examen organoleptique

La commission d'examen organoleptique est chargée de réaliser un examen d'acceptabilité du produit-échantillon dans son appellation en vérifiant, par des tests, son appartenance organoleptique à la famille de produits, c'est-à-dire à l'appellation d'origine contrôlée « Crémant de Bourgogne ».

Par conséquent, la commission d'examen organoleptique doit :

- d'une part, conclure sur l'appartenance du produit à la famille du produit revendiqué : Crémant de Bourgogne,
- d'autre part procéder à des observations analytiques permettant la description du produit et l'identification d'éventuels défauts.

2.2 Critères de composition de la commission :

La commission d'examen organoleptique est composée des trois collèges suivants :

- **Collège « techniciens »** (personnes justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière)
- **Collège « porteurs de mémoire du produit »** (opérateurs habilités au sens de l'ordonnance ou retraités reconnus par la profession)
- **Collège « usagers du produit »** (restaurateurs et emplois de la restauration, opérateurs participant au commerce alimentaire, consommateurs avertis issus d'associations de consommateurs reconnues, toute personne proposée à l'ODG par l'organisme de contrôle,...).

CERTIPAQ s'assure du respect des critères de composition de la commission en trois collèges.

2.3 Compétences des membres de la commission

Le processus de qualification des membres potentiels de la commission d'examen organoleptique est assuré par l'ODG et validé par CERTIPAQ. L'objectif recherché est que les membres de la commission aient un jugement fiable.

La qualification des membres comporte 3 axes majeurs :

- **Connaissance du vin Crémant de Bourgogne** et du **barème d'évaluation** utilisé lors des examens organoleptiques : à cet effet, le dégustateur doit justifier de deux participations préalables (en tant qu'observateur) à un examen organoleptique officiel.
- **Connaissance générale des critères de dégustation** utilisés pour les tests : remise préalable par l'ODG « Union des Producteurs et des Elaborateurs de Crémant de Bourgogne » de documents pédagogiques.
- **Participation à toute formation** organisée dans ce cadre par l'ODG « Union des Producteurs et des Elaborateurs de Bourgogne ».

| | | |
|----------|--|---|
| CERTIPAQ | INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « VIN DE BASE » ET DU VIN « CREMANT DE BOURGOGNE » | IT 38 V 04 Validation : 02/02/21 Page 3/8 |
| | AOC | |

2.4 Constitution du jury « Crémant de Bourgogne »

Afin de pouvoir statuer, les jurys doivent comporter au minimum :

- cinq membres présents ;
- des membres représentant deux des trois collèges cités au point 2.2 ;
- un ou des membres représentant le collège des porteurs de mémoire.

Pour ce faire, l'ODG propose à CERTIPAQ une liste de membres de la commission d'examen organoleptique.

CERTIPAQ choisit, parmi les membres de la commission, la composition du jury « Crémant de Bourgogne ». Le choix est réalisé sur la base de la fonction des membres, de leur compétence et leur répartition par collège.

CERTIPAQ vérifie que les membres de la commission ont été formés.

Un bilan annuel des examens organoleptiques est établi par CERTIPAQ et transmis à l'ODG, lui permettant notamment d'évaluer les membres de la commission. Ce bilan est communicable à chacun des membres.

Tous les ans, l'ODG renouvelle la liste de membres potentiels de la commission en s'appuyant sur leur évaluation réalisée par CERTIPAQ. Toute nouvelle mise à jour est communiquée à CERTIPAQ.

3. PRINCIPES GENERAUX POUR L'ORGANISATION ET LE FONCTIONNEMENT DE LA COMMISSION CHARGEE DE L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE

Rappel : L'examen organoleptique a pour finalité la vérification de l'appartenance du produit à la famille de l'AOC.

3.1 Notion de lot

3.1.1 Lot sur vin de base

La définition de lot et les critères permettant de déterminer le périmètre du lot est représentative de l'activité des opérateurs et homogène.

L'opérateur tient à jour un suivi des volumes de vin de base stockés en cuverie. Chaque année, avant le tirage, l'opérateur présente au contrôle produit l'intégralité du volume en production vin de base destinée au tirage. Le prélèvement sera constitué d'un volume de vin choisi au hasard par l'agent préleveur sur un volume devant représenter à minima 10 % du volume total du lot. Un lot correspond à une cuvée assemblée destinée au tirage. La demande est formalisée sur un document précisant les lots à prélever comprenant le plan de cave avec le nombre des cuves, leur volume et leur cépage.

Pour un opérateur qui ne peut répondre à l'exigence ci-dessus, l'OC prélèvera 20% des volumes en production vin de base. Un lot correspond à un élément de cuvée. La demande est formalisée sur un

| | | |
|-----------------|--|---|
| CERTIPAQ | INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « VIN DE BASE » ET DU VIN « CREMANT DE BOURGOGNE » | IT 38 V 04 Validation : 02/02/21 Page 4/8 |
| | AOC | |

document précisant les lots à prélever comprenant le plan de cave avec le nombre des cuves, leur volume et leur cépage.

L'opérateur doit apporter la preuve des mouvements des vins. Les documents administratifs de comptabilité matière sont à la disposition de CERTIPAQ.

A défaut de cohérence entre la demande du producteur et la réalité des vins entreposés dans sa cave ou des justifications du mouvement des vins constatée par l'agent de prélèvement, il est notifié au demandeur une décision de non recevabilité de sa demande d'examen analytique et organoleptique sur vin de base dans le délai de 15 jours à compter du constat.

3.1.2 Lot sur Crémant de Bourgogne

A l'initiative du demandeur, chaque tirage déclaré constitue, soit un lot unique, soit plusieurs lots d'un certain nombre de bouteilles correspondant chacun à des qualités différentes de vins de base mis en œuvre. En aucun cas, un lot ne peut être constitué par des bouteilles correspondant à des déclarations de tirages différentes.

Chaque lot est identifié par l'opérateur. Les numéros de lots des vins embouteillés doivent permettre le suivi de la règle des proportions de cépage, la date de tirage, la couleur et le millésime.

A défaut de cohérence entre les registres de tirage et de dégorgement et la réalité des vins entreposés dans sa cave constatée par l'agent de prélèvement, CERTIPAQ notifie au demandeur une décision de non recevabilité de sa demande dans le délai de 15 jours à compter de la date du constat.

3.2 Règles d'échantillonnage

Les règles d'échantillonnage ont été définies en fonction de l'activité des opérateurs et n'ont aucune influence sur les résultats des examens organoleptiques.

En attente de leur dégustation, les échantillons doivent être conservés dans des conditions préservant leur intégrité.

3.2.1 Echantillonnage des vins de base

Les prélèvements sont effectués dans des bouteilles de même forme, de même couleur, de même contenance fournies par l'ODG ou l'OC.

Il est prélevé 2 bouteilles échantillons par lot défini ci-dessus :

- une destinée à l'examen analytique,
- une destinée à l'examen organoleptique.

En cas d'analyse non conforme ou de constat de non-conformité lors d'une CEO, un nouveau prélèvement doit être réalisé sur le même lot de vin de base juste avant le nouveau contrôle (avec preuve de traçabilité afin de s'assurer qu'il s'agisse bien du même lot contrôlé) selon les mêmes modalités que le prélèvement du contrôle initial.

| | | |
|-----------------|--|---|
| CERTIPAQ | INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « VIN DE BASE » ET DU VIN « CREMANT DE BOURGOGNE » | IT 38 V 04 Validation : 02/02/21 Page 5/8 |
| | AOC | |

Les prélèvements sont réalisés dans les trois jours précédant l'examen organoleptique.

3.2.2 Echantillonnage des Crémant de Bourgogne

Il est identifié cinq bouteilles échantillons par lot.

Les échantillons sont constitués par les bouteilles prélevées dans chaque lot.

Il est prélevé 2 bouteilles échantillons dégorgés par lot défini ci-dessus :

- une destinée à l'examen analytique,
- une destinée à l'examen organoleptique,

et 3 bouteilles échantillon non dégorgé par lot prise sur pile destinée à l'examen analytique (dont 2 bouteilles témoins avec scellé laissées chez le détenteur des vins, à conserver jusqu'à traitement du contrôle produit (en cas d'analyse non conforme ou de refus lors d'une CEO)).

Les échantillons sont prélevés sur lot non dégorgé. L'opérateur procède au remuage et au dégorgement des 2 bouteilles échantillons prélevées pour la réalisation des examens analytiques et organoleptiques.

Les prélèvements peuvent être réalisés environ deux semaines avant l'examen organoleptique.

3.3 Présentation des lots au contrôle produit

3.3.1 Présentation des vins de base

Chaque année, un calendrier des séances de dégustation pour les examens organoleptiques et analytiques est adressé aux élaborateurs. Au choix du producteur, lorsqu'il estime que les vins de base sont prêts à la dégustation, le producteur adresse à l'ODG / l'OC une déclaration contrôle produit vin de base reprenant le volume de vin revendu et les différents contenants.

A la réception de la déclaration contrôle produit vin de base, l'ODG / OC procède au prélèvement de l'échantillon.

A défaut de la déclaration par l'opérateur d'un contrôle produit à la fin de la campagne qui suit la récolte, l'ODG / OC se manifeste auprès de l'opérateur pour lui signifier la non présentation des vins de base au contrôle produit. Dans le cas de non réponse de l'opérateur pour déclencher le contrôle produit, il appartient à l'ODG / OC de procéder au prélèvement des échantillons conformément à la fréquence du plan de contrôle.

3.3.2 Présentation des Crémants de Bourgogne

Chaque année, un calendrier des séances de dégustation pour les examens organoleptiques et analytiques est adressé aux élaborateurs. Après les 9 mois minimum de vieillissement sur latte, l'élaborateur adresse à l'ODG / l'OC une déclaration contrôle produit crémant de Bourgogne pour chaque lot en production.

A la réception de la déclaration contrôle produit crémant de Bourgogne, l'ODG / OC procède au prélèvement de l'échantillon.

| | | |
|-----------------|--|---|
| CERTIPAQ | INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « VIN DE BASE » ET DU VIN « CREMANT DE BOURGOGNE » | IT 38 V 04 Validation : 02/02/21 Page 6/8 |
| | AOC | |

3.4 Règles de prélèvement

Les prélèvements sont effectués, par un agent mandaté par CERTIPAQ.

CERTIPAQ s'assure du respect des règles d'anonymat et de confidentialité.

Lors du prélèvement, chaque lot de vin est codifié par un numéro, par l'agent mandaté, afin de garantir l'anonymat des échantillons.

Tout échantillon est accompagné d'une « fiche de suivi des échantillons » préétablie par CERTIPAQ (FE 01). Cette fiche assure la traçabilité des informations du point de prélèvement au lieu de l'examen organoleptique. L'agent de prélèvement doit alors :

- Cocher les cases correspondant à la certification concernée, au type d'analyse à réaliser.
- Compléter les éléments suivants : - Nature du produit : vin de base – Crémant de Bourgogne, couleur, millésime; - Nombre d'unités : volume en hectolitre, nombre de bouteilles de vin,... ; - N° de lot ; - DLC/DLUO : si elle existe ; - Date de fabrication : date d'assemblage, date de tirage, ... ; - Date d'envoi : date de prélèvement.

Une fiche de suivi d'échantillon doit être complétée par échantillon (ne pas mettre plusieurs échantillons sur la même fiche).

Cette fiche est retournée à CERTIPAQ, par le préleveur. Elle peut être également jointe en annexe des rapports, en l'absence de problème particulier lié aux échantillons.

Le demandeur est avisé de la date de passage de l'agent de prélèvement ; celui-ci se rend au lieu de détention des vins pour procéder en présence du demandeur ou de son représentant aux identifications nécessaires qui sont réalisées sur le(s) lot(s) concerné(s).

Chaque échantillon prélevé est muni d'un dispositif de bouchage inviolable et d'une étiquette sur laquelle sont inscrits tous les renseignements nécessaires à l'identification du lot correspondant, tout en assurant l'anonymat. Le propriétaire des vins ou son représentant peut, à sa demande, contresigner l'étiquette. Les étiquettes et les systèmes d'attaches sont fournis par l'organisme de prélèvement.

Les échantillons identifiés sont transportés par le préleveur à jusqu'au lieu de l'entrepôt pour la mise en œuvre des examens organoleptiques.

NB : le prélèvement pour la réalisation des analyses physico-chimiques externes sera réalisé en même temps que le prélèvement pour les examens organoleptiques.

3.5 Déroulement de l'examen organoleptique

3.5.1 Convocation du jury par CERTIPAQ

Les examens organoleptiques réalisés en contrôle externe sont placés sous l'entière responsabilité de CERTIPAQ.

CERTIPAQ planifie les examens organoleptiques et convoque en conséquence le jury.

| | | |
|-----------------|--|---|
| CERTIPAQ | INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « VIN DE BASE » ET DU VIN « CREMANT DE BOURGOGNE » | IT 38 V 04 Validation : 02/02/21 Page 7/8 |
| | AOC | |

L'animateur du jury est choisi par CERTIPAQ.

Conformément au plan de contrôle, CERTIPAQ convoque le jury de dégustation lors d'une séance de contrôle organoleptique par an.

CERTIPAQ peut convoquer le jury en séance extraordinaire afin de procéder aux contrôles nécessaires en vue de la levée de la suspension d'habilitation des opérateurs, tel que défini au chapitre 5 « Traitement des manquements » du plan de contrôle « Crémant de Bourgogne ».

3.5.2 Préparation de l'examen organoleptique

L'examen organoleptique se déroule dans une salle mise à disposition par l'UPECB. Le matériel nécessaire pour conserver les échantillons dans des conditions préservant leur intégrité est également mis à disposition :

- stockage des échantillons dans des armoires à température régulées.

Les échantillons sont préparés sous anonymat. Les vins sont dégustés dans des verres appropriés type INAO ou flûte.

L'examen organoleptique s'effectue à température ambiante.

Du pain et de l'eau sont à disposition des dégustateurs lors de l'examen organoleptique.

3.5.3 Critères de dégustation

L'examen organoleptique s'appuie sur les sens suivants :

- visuel
- olfactif
- gustatif

Pour réaliser l'examen organoleptique, les membres du jury disposent des documents suivants :

- Une grille de dégustation officielle précisant le barème de notation,
- Une fiche d'enregistrement des jurés.

La grille de dégustation est connue de tous les membres. Elle est fournie dans le cadre de la formation de tout nouveau membre. Toute nouvelle mise à jour est diffusée et explicitée aux membres du jury avant tout nouvel examen organoleptique.

3.5.4 Présentation des produits

Les vins sont présentés de façon anonyme afin de garantir la fiabilité des résultats. Tous les échantillons sont identifiés par un code, différent de celui du prélèvement. Seul l'animateur dispose de la correspondance des codes avec le nom de chacun des opérateurs.

Le nombre d'échantillons maximum soumis à la dégustation est de 20 par jury de dégustation.

L'ordre de présentation des échantillons proposés au jury est aléatoire.

| | | |
|----------|--|---|
| CERTIPAQ | INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « VIN DE BASE » ET DU VIN « CREMANT DE BOURGOGNE » | IT 38 V 04 Validation : 02/02/21 Page 8/8 |
| | AOC | |

L'examen organoleptique est effectué, individuellement, dans des conditions de silence et de réserve.

Une séance d'examen organoleptique dure environ une demi-journée.

3.5.5 Avis du jury

Chaque membre du jury formalise ses observations et avis motivés, de manière individuelle, sur une fiche d'enregistrement.

Tout avis négatif d'un membre de jury doit être formulé par écrit sur cette fiche. Cet avis est motivé et utilise les mots figurant sur la grille des dégustations officielles.

Les fiches sont collectées par l'animateur de la séance. Ce dernier établit une synthèse des fiches d'enregistrement des notes attribuées. Cette synthèse est accompagnée des observations et avis motivés du jury.

L'animateur transmet exclusivement à CERTIPAQ les fiches d'enregistrement et la synthèse établie, sous un délai d'1 semaine.

Ces fiches et synthèses sont conservées par CERTIPAQ pendant une durée de 3 ans. Ces documents sont tenus à disposition de l'autorité compétente et du COFRAC.

4. EXPLOITATIONS DES RESULTATS PAR CERTIPAQ

CERTIPAQ s'appuie sur la synthèse des résultats obtenus, des observations et des avis motivés des membres, pour décider de l'émission d'une fiche de manquement et/ou d'une sanction.

Après évaluation par les dégustateurs, tout vin obtenant une majorité de refus entraîne l'émission d'un manquement traité conformément au chapitre V « Traitement des manquements ».

5. DOCUMENTS D'APPLICATION

FE 01
Synthèse des résultats
Fiche de suivi d'échantillon
Grille de dégustation officielle « Crémant de Bourgogne »
Lexique de dégustation