

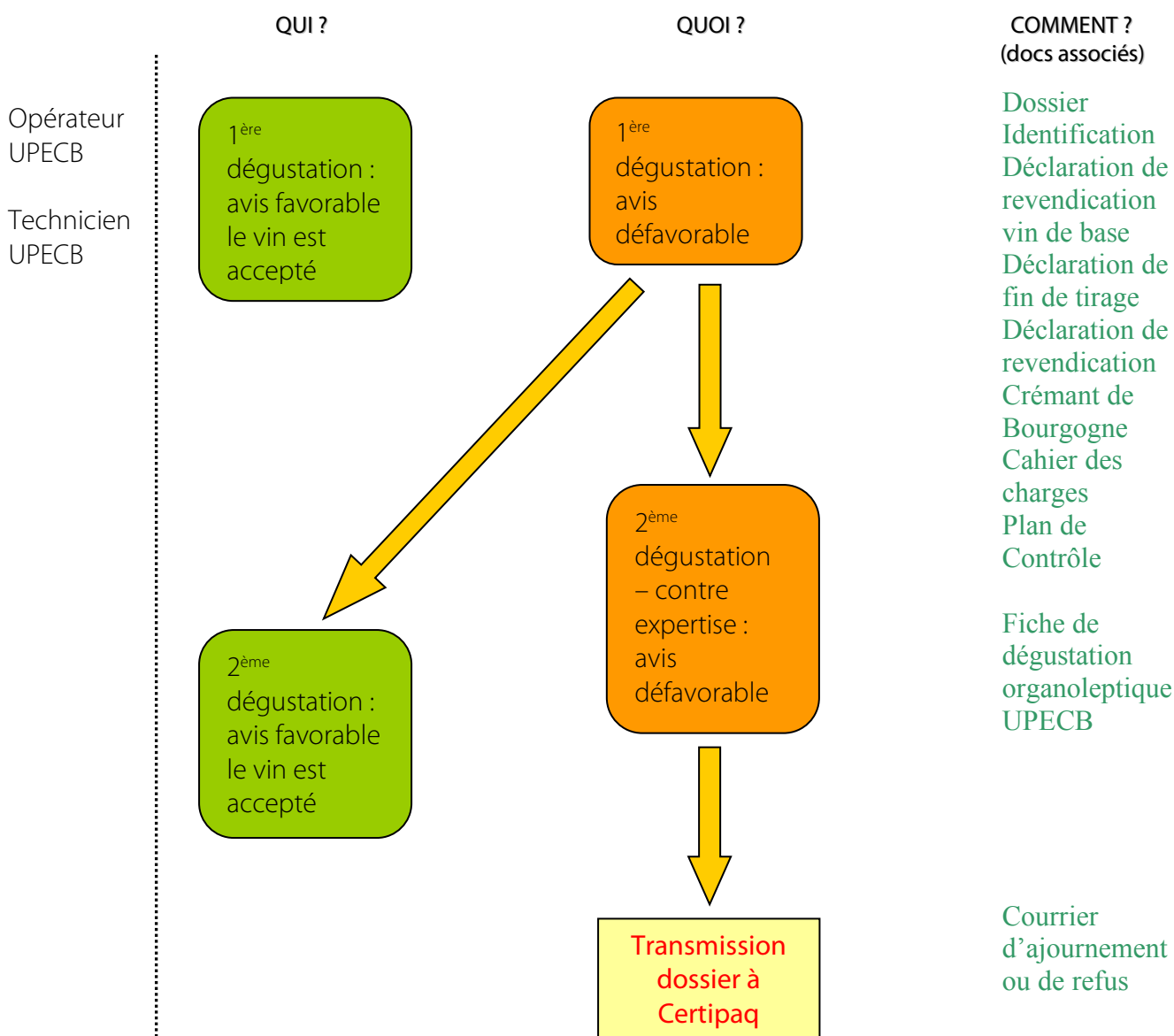
Rédacteur : Pierre du Couëdic

Destinataires : Techniciens de l'UPECB
Commission technique
Conseil d'Administration
Vinificateurs et élaborateurs
Certipaq

Objet : Cette procédure décrit les modalités de l'organisation du contrôle produit et du traitement des manquements dans le cadre des non conformités au plan de contrôle.

Conformément au plan de contrôle PC AO 06 V 07 validé le 02 02 2021, les manquements constatés lors des contrôles internes sont gérés de la manière suivante.

✓ Logigramme



✓ Organisation du contrôle

1- Planification du contrôle

Le contrôle produit est déclenché par tout opérateur souhaitant revendiquer du vin de base à destination de l'appellation Crémant de Bourgogne ou du Crémant de Bourgogne.

2- Déroulement du contrôle

▪ 1^{ère} étape : Déclaration de revendication

Sur proposition d'un calendrier annuel proposé par l'UPECB, tout opérateur peut à la date de son choix présenter ses demandes de revendication. L'UPECB conserve l'initiative de moduler le calendrier selon les besoins.

La procédure de déclenchement du contrôle :

- ✓ réception de la demande revendication (sous format papier ou dématérialisé)
- ✓ saisie de la demande / vérification
- ✓ enregistrement de l'appel de la cotisation.

Le technicien complète le cas échéant les n° de cuves à prélever pour les vins de base.

Les vins de base seront toujours contrôlés, toutes les cuveries actives sont visitées chaque année.

Il existe différents scénarii :

	% du prélèvement vin de base	Déclaration de mise en oeuvre
Producteur de vin de base qui vend à un élaborateur	20% du volume de la cuverie prélevé	Le producteur présente les différentes cuvées non assemblées
Producteur de vin de base vend une partie de sa production à un élaborateur et conserve l'autre partie	Au choix de l'opérateur : Soit il présente les vins prêts au tirage, on prélèvera 10% des volumes Soit il présente les éléments de cuvée, on prélèvera 20% des volumes	
Producteur- élaborateur	Au choix de l'opérateur : Soit il présente les vins prêts au tirage, on prélèvera 10% des volumes Soit il présente les éléments de cuvée, on prélèvera 20% des volumes	
Elaborateur	Au choix de l'opérateur : Soit il présente les vins prêts au tirage, on prélèvera 10% des volumes Soit il présente les éléments de cuvée, on prélèvera 20% des volumes	

Les Crémants de Bourgogne

Chaque lot doit être présenté aux examens analytique et organoleptique après les 9 mois sur latte.

▪ 2^{nde} étape: Prélèvement des échantillons

L'UPECB organise le prélèvement des échantillons. Les préleveurs sont formés et disposent d'un matériel adéquat.

- Le technicien dispose d'un accès sur la base de données Innov-Bourgogne où sont enregistrés les demandes de revendication,
- Organisation par le technicien préleveur de la tournée et envoi d'un avis de passage au producteur,
- Le préleveur prépare les étiquettes destinées aux échantillons et procède au prélèvement sur site en présence du producteur ou de son représentant :
 - Pour les vins de base : il sera prélevé 2 bouteilles de 0,50 cl (fermeture capsule couronne). Les bouteilles sont fournies par l'UPECB.
Sur la 1^{ère} bouteille, on collera le volet « dégustation ».
Sur la 2^{ème} bouteille, on collera le volet « laboratoire ».
 - Pour les Crémant de Bourgogne : il sera prélevé 2 bouteilles dégorgés et 1 non dégorgée prise sur pile.
Sur la 1^{ère} bouteille dégorgée, on collera le volet « dégustation ».
Sur la 2^{ème} bouteille dégorgée, on collera le volet « témoin ».
Sur la bouteille non dégorgée, on collera le volet « laboratoire ».
- Les bouteilles sont déposées dans le local technique ad-hoc, dans un local frais et adapté au stockage des échantillons.
- Les échantillons vin de base seront prélevés au plus tôt 72 heures avant le jour de la dégustation.

▪ 3^{ème} étape: Séance de l'examen organoleptique

L'UPECB fait le choix de déguster dans une salle unique de dégustation pour l'ensemble des échantillons sur l'aire géographique de l'appellation Crémant de Bourgogne. Ce choix résulte d'une volonté d'un contrôle homogène et cohérent dans le respect du principe de l'assemblage des cuvées.

Les dégustateurs sont proposés et formés par l'UPECB et sont regroupés en trois collèges :

- Les « porteurs de mémoire » : ce sont les opérateurs habilités au sens de l'ordonnance ou retraités reconnus par la profession
- Les « techniciens » : ce sont des personnes justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière
- Les « usagers du produit » : ce sont les 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...

Un jury est composé de 5 membres, représentant au moins deux des trois collèges, dont obligatoirement un porteur de mémoire La décision est prise à la majorité des juges.

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 de notation 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 le syndicat reconnu ODG « Union des Producteurs et des Elaborateurs de Crémant de Bourgogne » de documents pédagogiques.
- Participation à toute formation organisée dans ce cadre par le syndicat reconnu ODG « Union des Producteurs et des Elaborateurs de Bourgogne ».

Il est procédé par le technicien UPECB en charge de l'animation de la dégustation de la mise sous anonymat.

Les échantillons sont stockés pour la séance de dégustation dans un frigorifique pour une température de service optimum.

Le technicien prépare et range la salle de dégustation.

Il a en charge le service des échantillons.

▪ 4ème étape : séance de l'examen analytique

L'UPECB transfère l'ensemble des échantillons à un laboratoire d'analyse accrédité COFRAC : l'acheminement des échantillons au laboratoire accompagné de la liste des échantillons comprenant la nature de l'échantillon, le volume du lot, le n° d'anonymat, la correspondance du numéro d'anonymat avec les coordonnées de l'opérateur pour transmettre les résultats et la facture de l'analyse réalisée.

▪ 5ème étape : résultats

Le technicien réalise le dépouillement des résultats des examens organoleptique et analytique de chaque échantillon prélevé.

Il envoie un courrier à l'opérateur pour tout refus à l'examen organoleptique ou analytique dans les 15 jours qui suivent la séance de dégustation.

✓ **Gestion des manquements**

Si le vin est refusé à la seconde présentation, le dossier est transmis à Certipaq pour un contrôle externe. Un courrier est adressé à l'opérateur dans les 15 jours qui suivent la séance de dégustation. Il appartient à l'opérateur de se manifester pour présenter le lot à un troisième passage en choisissant une date dans le calendrier annuel proposé par l'UPECB.