



VERSION APPROUVEE LE 19 SEPTEMBRE 2014



AOC « Crémant de Bourgogne »



Vu le code rural et notamment les articles L.642-2, L.642-3, L.642-27 à L.642-30, R.642-39, R.642-46, R.642-54 à R.642-56 ;

Vu la proposition de CERTIPAQ, représentée par la Présidente de Comité de Certification, Madame Nicole AUGER le 09/01/2013, puis validée par la Direction le 23/05/2014 ;

Vu l'avis de l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) l'Union des Producteurs et Elaborateurs de Crémant de Bourgogne (UPECB), représenté par son Président Monsieur Georges LEGRAND ;

Le présent plan de contrôle a été approuvé par le conseil des agréments et contrôles de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité le :

VERSION	DATE	EVOLUTION	APPROBATION
01	21/07/08	Création du plan de contrôle	<i>Le Président du conseil agréments et contrôles</i> Olivier NASLES
02	11/09/08	Révision suite à la réserve du CAC de l'INAO	
03	01/04/2011	Révision suite aux évolutions du CDC parues au Journal Officiel	
04	11/10/2012	Mise à jour du plan de contrôle suite à la révision du cahier des charges réhomologué	
05	28/10/2013	Modification des modalités d'habilitation	
06	29/08/2014	Modification suite à refus par la FR-CAC de l'INAO	

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

SOMMAIRE

SOMMAIRE	2
INTRODUCTION	3
I - CHAMP D'APPLICATION	6
A - SCHEMA DE VIE.....	6
B - Les catégories d'opérateurs :	7
C - Points à contrôler :	8
II - ORGANISATION DES CONTRÔLES	9
A - CONDITIONS GENERALES	9
1 - Evaluation de l'ODG UPECB.....	9
2 - Identification et habilitation de l'opérateur	9
3 - Contrôles relatifs au cahier des charges et au contrôle des produits	13
B - ENVIRONNEMENT ET ORGANISATION PREVUE POUR LE CONTRÔLE	14
1 - Communication aux opérateurs du plan de contrôle.....	14
2 - Engagement des opérateurs	14
3 - Organisation du contrôle interne.....	15
4 - Organisation du contrôle externe.....	16
C - REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTRÔLES	17
1 - Contrôles relatifs à l'habilitation	17
2 - Contrôles relatifs au cahier des charges de l'AOC Crémant de Bourgogne et au contrôle des produits	18
III - MODALITES DES AUTOCONTRÔLES, CONTRÔLES INTERNES ET CONTRÔLES EXTERNES.....	19
A - IDENTIFICATION ET HABILITATION DE L'OPERATEUR	19
B - CONDITIONS DE PRODUCTION	20
1 - Vignoble (producteurs de raisins).....	20
2 - Sites de pressurage (producteurs de moûts, producteurs de vins de base, élaborateurs à partir du raisin).....	28
3 - Sites de transformation - conditionnement (producteurs de vins de base, élaborateurs, acheteurs de vin sur latte).....	32
C - OBLIGATIONS DECLARATIVES	38
D - CONTROLE PRODUIT.....	40
1 - Vin de base	40
2 - Vin effervescent.....	41
E - AUTOCONTRÔLES – CONTRÔLES INTERNES – CONTRÔLE DE L'ODG UPECB	42
1 - Autocontrôles	42
2 - Contrôles internes	42
3 - Contrôle de l'ODG UPECB.....	43
IV - MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES	45
A - AUTOCONTRÔLES.....	45
B - CONTRÔLES INTERNES	45
1 - Examens analytiques :	45
2 - Examens organoleptiques :	45
C - CONTRÔLES EXTERNES.....	45
1 - Examens analytiques :	45
2 - Examens organoleptiques :	46
V - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS.....	47
A - GESTION DES MANQUEMENTS CONSTATES LORS DES CONTROLES INTERNES	47
B - CONTRÔLES EXTERNES.....	48
1 - Eléments généraux.....	48
2 - Cotation des manquements	49
3 - Suivi des manquements.....	49
4 - Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur	53
ANNEXES	66

INTRODUCTION**❖ Présentation de l'appellation**

Le présent document constitue le Plan de Contrôle de l'Appellation d'Origine Contrôlée « Crémant de Bourgogne », établi par l'Organisme Certificateur CERTIPAQ. Il a pour objet d'organiser le contrôle du cahier des charges relatif à l'Appellation d'Origine Contrôlée « Crémant de Bourgogne ».

Ce plan de contrôle permet de s'assurer du bon respect de l'origine des produits, du bon respect des dispositions relatives à la production, la transformation, l'élaboration  et au conditionnement. Il permet de vérifier l'acceptabilité des produits dans cette appellation.

L'ensemble des conditions de production sont décrites dans le cahier des charges actuellement en cours d'homologation.

❖ Présentation de l'Organisme Certificateur

L'Organisme Certificateur (OC) CERTIPAQ est une Association déclarée qui relève de la Loi du 1^{er} juillet 1901. Il a été accrédité en octobre 1997 par le COFRAC (sous le n°5-0057) au regard des critères définis par la norme NF EN 45011. Cette accréditation a été régulièrement reconduite depuis cette date.

De plus, l'agrément de CERTIPAQ pour les Appellations d'Origine, sur la famille des Boissons alcoolisées, est assuré par l'INAO.

❖ Présentation de l'Organisme de Défense et de Gestion l'Union des Producteurs et Elaborateurs de Crémant de Bourgogne (UPECB)

La structure initiale a été reconnue en tant qu'Organisme de Défense et de Gestion par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) le 29/05/2007.

L'O.D.G. l'Union des Producteurs et Elaborateurs de Crémant de Bourgogne (UPECB) réunit les viticulteurs, les vinificateurs, les élaborateurs et les conditionneurs.

Dans ce contexte, il a pour principales missions :

- l'élaboration du projet de cahier des charges, la contribution à son application par les opérateurs et la participation à la mise en œuvre des plans de contrôle,
- la tenue à jour de la liste des opérateurs, qu'il transmet périodiquement à l'organisme de contrôle et à l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) ;
- la participation aux actions de défense et de protection du nom, du produit et du terroir, à la valorisation du produit ainsi qu'à la connaissance statistique du secteur ;
- la mise en œuvre des décisions du comité national des vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées.
- la communication à l'INAO, sur sa demande, de toute information collectée à l'occasion de ses missions.
- la proposition à l'INAO de l'organisme qui sera chargé du contrôle du cahier des charges relatif à l'AOC Crémant  de Bourgogne, conformément aux dispositions relatives aux organismes de contrôle ;
- l'élaboration d'un plan de contrôle conjointement avec l'organisme de contrôle.

Afin d'assurer une cohérence au niveau du bassin de production, l'UPECB délègue quelques missions limitatives à la Confédération des Appellations et des Vignerons de Bourgogne (C.A.V.B.) :

- Identification des opérateurs ;
- Coordination des commissions ODG pour assurer le contrôle interne au vignoble ;
- Transfert de compétence à des agents techniques pour le contrôle interne de l'outil de production.

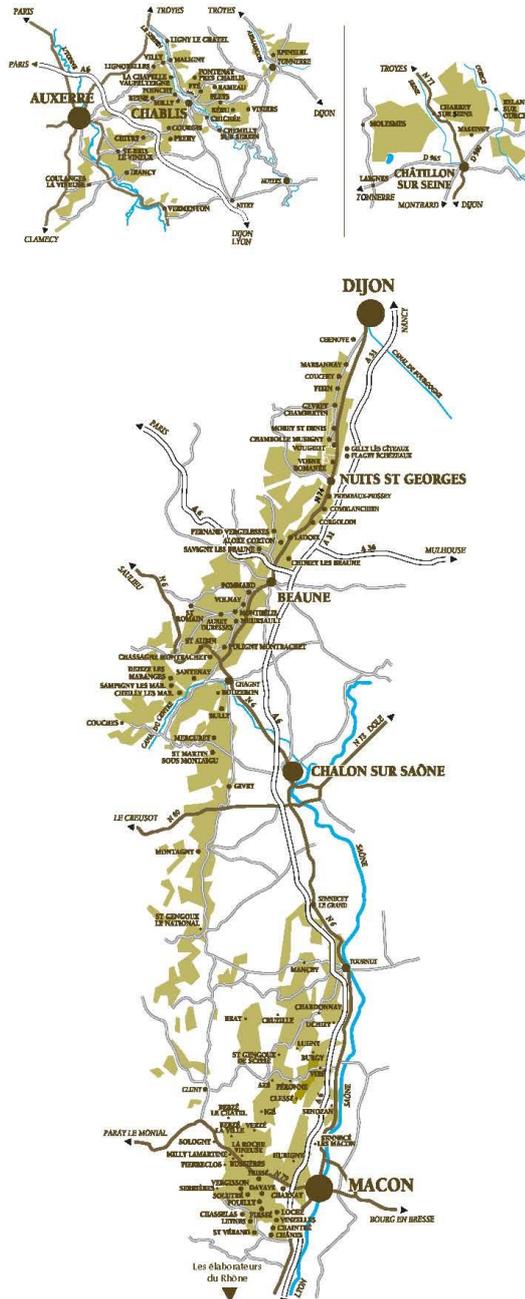
❖ **Ce plan de contrôle rappelle et précise :**

- le champ d'application = schéma de vie du produit et opérateurs
- l'organisation générale des contrôles : contrôles initiaux d'habilitation, répartition entre autocontrôles, contrôles internes et contrôles externes ;
- les modalités de délivrance de l'habilitation des opérateurs ;
- les méthodes d'évaluation, les fréquences de contrôle (et les responsables du contrôle) précisés pour chaque point de contrôle
- les modalités de désignation des membres de la commission chargée de l'examen organoleptique ainsi que les modalités de fonctionnement de cette commission ;
- les mesures sanctionnant les manquements au cahier des charges et les manquements des produits au regard de leur acceptabilité dans l'espace sensoriel de l'appellation.

❖ **L'appellation d'origine contrôlée « Crémant de Bourgogne »**

L'appellation d'origine contrôlée Crémant  de Bourgogne date de 1975 suite à la réforme de l'appellation Bourgogne Mousseux. Son signe de provenance géographique faisait référence à l'origine de l'aire géographique du Bourgogne Ordinaire et Bourgogne Grand Ordinaire. Cette aire de production représente dans la structure pyramidale des appellations d'origine bourguignonnes, la base de la pyramide, autrement dit l'aire géographique la plus étendue. Les appellations régionales plus restrictives (comme les régionales identifiées), les appellations villages et les grands crus se trouvent de fait dans l'aire géographique du Bourgogne Ordinaire et Bourgogne Grand ordinaire complété d'une délimitation plus restrictive. En conséquence de cette organisation, tout producteur produisant l'une des 99 appellations de Bourgogne peut s'il le souhaite produire sur ses vignes l'appellation Crémant de Bourgogne à partir du moment où les conditions de production sont respectées.

Carte des vignobles du Crémant



FRANCE | PAYSIS | 89 800 00 00

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

N° d'enregistrement :

Date de validation :

VERSION APPROUVEE LE 19 SEPTEMBRE 2014

I - CHAMP D'APPLICATION

A - SCHEMA DE VIE

Conduite de la vigne

Vendanges

Site de pressurage

Vinification

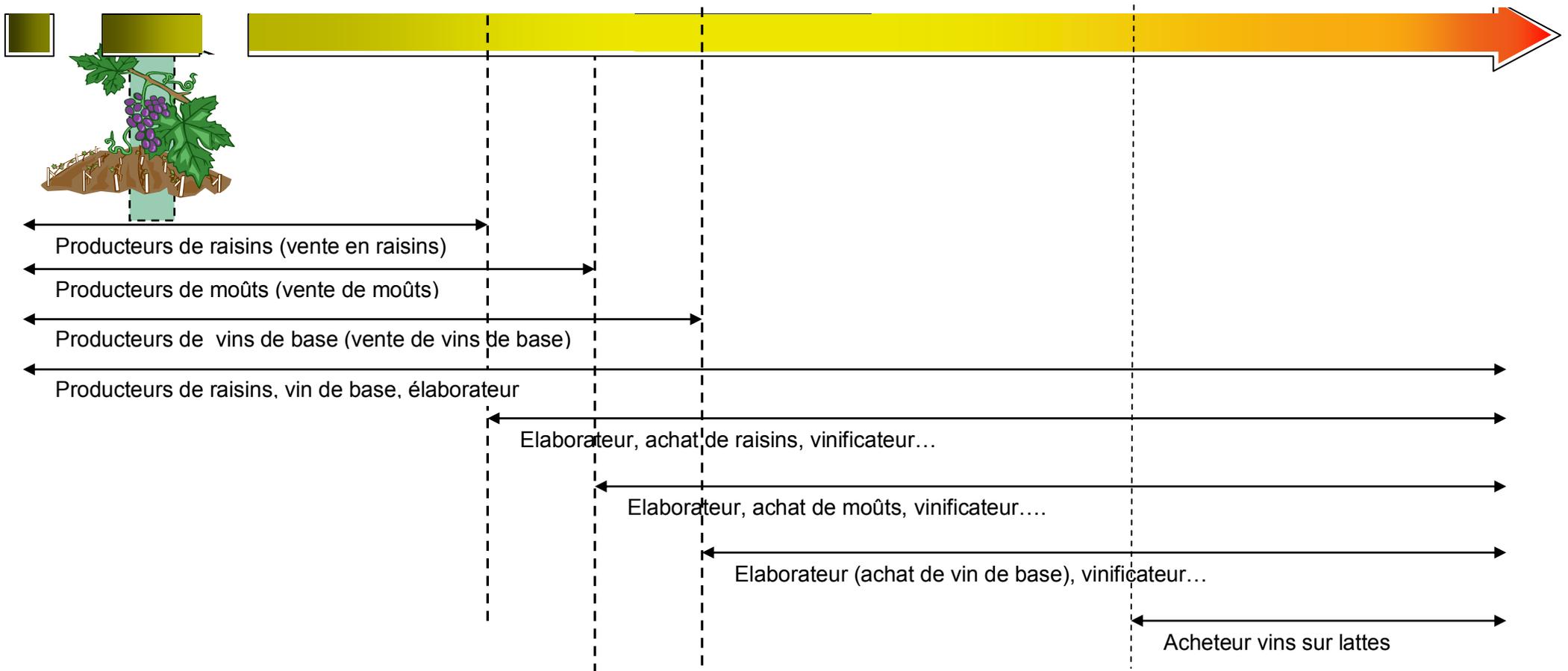
Assemblage

Elaboration (tirage...)

Stockage

Dégorgement

Habillage



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

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 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.

 Voir Annexe 3 : Lexique

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

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"> • Aire géographique et parcellaire délimitée • Remaniement des parcelles • Densité de plantation • Règles de taille • Cépages autorisés • Seuil de manquants • Charge maximale moyenne à la parcelle • Irrigation • Entretien de la vigne (palissage) • Etat cultural de la vigne • Matériel végétal sain • Maîtrise de l'enherbement • Modification de la morphologie des terrains • Boue et compost • Taux de sucre • Récolte • Transport de la vendange • Délai entre cueillette du raisin et pressurage • Entrée en production d'une jeune vigne • Mode de conduite (mesures transitoires) • Dépassement de rendement • 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"> • Localisation géographique des bâtiments • Qualité des raisins amenés et manipulés au pressoir • Installations de pressurage • Présence d'un dispositif de pesée sur le lieu de pressurage • Taux de rebêches • Titre alcoométrique volumique naturel potentiel des vins • 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"> • Localisation géographique des bâtiments • Assemblages autorisés • Pratiques interdites • 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"> • Localisation géographique des bâtiments • Etat d'entretien du chai et du matériel • 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 • Obligations déclaratives • Caractéristiques physico-chimiques vins effervescents • Durée de conservation des bulletins d'analyse • Caractéristiques organoleptiques vins effervescents

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 06 <i>Validation : 29/08/2014</i>
	<i>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE</i> <i>« CREMANT DE BOURGOGNE »</i>	Page 9/68

II - ORGANISATION DES CONTRÔLES

A - CONDITIONS GENERALES

1 - Evaluation de l'ODG UPECB

L'INAO est responsable de la reconnaissance de l'ODG UPECB en tant qu'ODG.

Conformément aux exigences de la norme EN NF 45 011, CERTIPAQ doit procéder à l'évaluation du Fournisseur. Celle-ci a pour but de vérifier la capacité de ce fournisseur à appliquer et maintenir les exigences sur lesquelles la certification est fondée.

Une **convention** est établie et signée entre l'Organisme Certificateur CERTIPAQ et le Fournisseur (c'est à dire l'ODG UPECB reconnu par l'INAO) afin de définir les responsabilités prises par les deux entités.

Dans le cadre de cette convention, un audit d'évaluation est réalisé conformément à la procédure en vigueur de CERTIPAQ (PR 56) référencée. Cet audit permet l'examen de l'ensemble des points mentionnés au paragraphe III - D – « *Autocontrôles et contrôles internes – contrôle de l'ODG* ». Il doit notamment démontrer que ce dernier :

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

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.

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 ;
- Le plan de cave entendu comme la description du lieu d'entrepôt : capacité de cuverie totale (vinification), nombre et type de contenants et le cas échéant une explication sur le système d'identification des contenants ;
- 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 demandes d'affectation parcellaire.

A défaut d'affectation parcellaire, la déclaration d'identification parcellaire 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.

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

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 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. La durée entre le transfert des dossiers à ces organismes et sa réception par l'UPECB ne doit pas dépasser un délai de 15 jours ouvrés.

Pour chaque campagne, les producteurs de raisins seront identifiés par les demandes d'affectation parcellaire. La déclaration d'affectation parcellaire vaut déclaration d'intention de production. A défaut d'affectation parcellaire, les producteurs devront adresser à l'UPECB une déclaration d'intention de production au plus tard à la date butoir de dépôt fixée par l'ODG.

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 (PC n°1), la densité de plantation (PC n°2) et l'encépagement (PC n°4) repris au chapitre III - B "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.

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.

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 06 V 06 <i>Validation : 29/08/2014</i>
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CREMANT DE BOURGOGNE »	Page 11/68

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.

➤ **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.

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.

➤ Les **décisions d'admission** après évaluation **et habilitation** sont prises conformément à la procédure relative au traitement d'une demande de certification (PR 04) de CERTIPAQ. Les audits et les résultats d'analyses réalisés sont transmis aux membres du Comité de Certification "AOC" de CERTIPAQ, qui décident ou non de l'habilitation des opérateurs. La notification d'habilitation précise la portée d'habilitation. En cas de refus d'habilitation, l'avis transmis à l'opérateur est motivé.

L'habilitation est prononcée dès que l'ensemble des manquements, éventuellement constatés, sont levés.

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.

Après la phase d'habilitation des différents opérateurs engagés dans la démarche de certification AOC, se met en place le plan de surveillance qui intègre l'autocontrôle, le contrôle interne et le contrôle externe.

2.3 – Liste des opérateurs habilités

L'habilitation de l'opérateur est confirmée par son inscription sur la liste des opérateurs habilités. Cette liste est disponible auprès de l'OC.

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 est en charge d'informer l'ODG UPECB à chaque nouvelle habilitation, suspension d'habilitation ou retrait d'habilitation dans un délai de 7 jours afin de permettre une mise à jour de la liste.

Il est de la responsabilité de l'OC de transmettre la décision d'habilitation à l'opérateur concerné et de mettre à jour la liste des opérateurs habilités.

L'ODG UPECB doit informer CERTIPAQ d'arrêts d'activités ou de modifications portées à sa connaissance par les opérateurs.

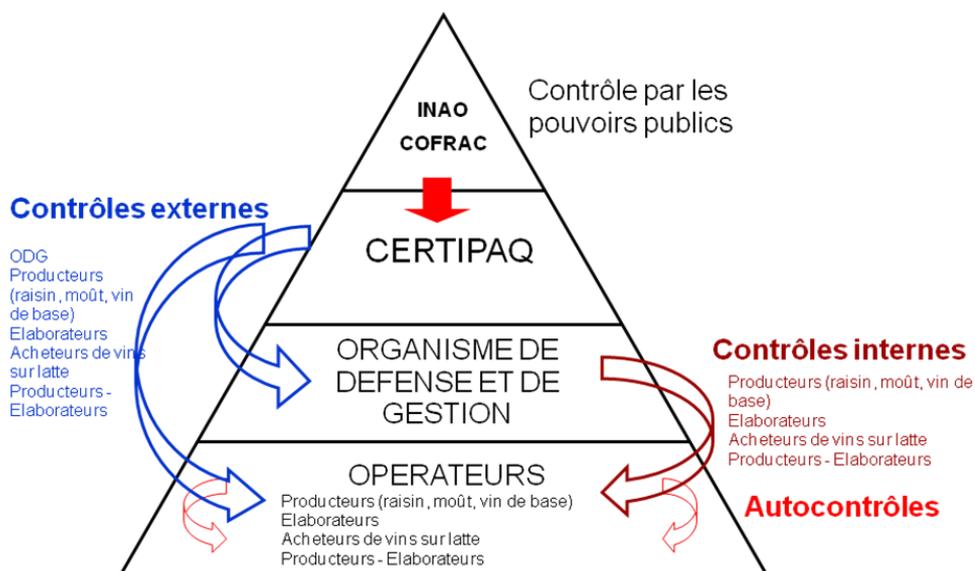
L'OC devra être tenu informé par l'ODG :

- 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 à la procédure de CERTIPAQ relative aux modalités d'habilitations des opérateurs.

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

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



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

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 - Communication aux opérateurs du plan de contrôle

Conformément aux dispositions en vigueur, CERTIPAQ adresse le plan de contrôle approuvé par le Conseil des Agréments et Contrôles de l'INAO à l'ODG UPECB.
Ce dernier communique aux opérateurs le présent plan de contrôle.

2 - Engagement des opérateurs

Il est réalisé lors de la demande d'indentification 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.

 Voir Annexe 2 : Lexique

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 06 Validation : 29/08/2014
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CREMANT DE BOURGOGNE »	Page 15/68

3 - Organisation du contrôle interne

3.1 – Compétences

L'ODG UPECB a défini des modalités de contrôle interne au chapitre III – B « Conditions de production » que l'Organisme Certificateur prend en compte pour l'élaboration  et la mise en œuvre de son plan de surveillance externe.

Pour se faire, des exigences minimales en termes de **compétence** et de **mandatement** des agents chargés du contrôle interne sont fixées par l'Organisme Certificateur.

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	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'obligent à respecter la confidentialité des informations recueillies lors des missions de contrôle ou d'accompagnement auprès des opérateurs de la filière.

 Voir Annexe 2 : Lexique

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

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

Le contrôle interne des opérateurs de la filière AOC Crémant de Bourgogne repose sur les audits réalisés selon une procédure générale d'audit établie par l'ODG UPECB, conformément aux dispositions prévues dans la Directive INAO 2007-03.

Le contrôle interne fait l'objet d'un enregistrement sur un support de contrôle spécifique.

4 - Organisation du contrôle externe

Le contrôle externe est défini, appliqué et géré par l'Organisme Certificateur **CERTIPAQ** accrédité par le COFRAC selon la norme NF EN 45011 et agréé par l'INAO. Il lui permet de s'assurer du respect des exigences liées à la certification AOC « Crémant de Bourgogne ».

Les contrôles externes réalisés par l'Organisme Certificateur portent sur :

- **la conduite du vignoble**
- **le transport et la réception de la vendange sur le site de pressurage**
- **la vinification**
- **l'élaboration** 
- **le « produit fini »** : examens analytiques
examens organoleptiques

Dans le cadre des contrôles externes, l'Organisme Certificateur doit prouver la compétence de ses agents chargés de la réalisation de ces contrôles.

Les agents chargés des audits sont **habilités** par le Comité de Certification « AOC » de l'Organisme Certificateur selon les modalités décrites dans la procédure de CERTIPAQ référencée PR 18 "Qualification, habilitation et suivi du personnel de certification".

D'une manière générale, les contrôles et analyses pratiqués dans le cadre de la certification AOC « Crémant de Bourgogne » sont gérés conformément aux procédures de CERTIPAQ référencées PR42 "Gestion des audits de contrôle" et PR39 "Gestion des analyses produits" de CERTIPAQ.

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 certificateur se réserve la possibilité de faire des visites inopinées.

Un **support de contrôle spécifique** est établi reprenant l'ensemble des points à contrôler 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 contrôler dans le cadre des visites de chaque opérateur.

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 06 <i>Validation : 29/08/2014</i>
	<i>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CREMANT DE BOURGOGNE »</i>	Page 17/68

C - REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTRÔLES

1 - Contrôles relatifs à l'habilitation

Les contrôles d'habilitation ont pour objet de reconnaître l'aptitude de l'opérateur à satisfaire aux exigences du cahier des charges.

Dès réception de la demande d'habilitation d'un opérateur par l'ODG, CERTIPAQ « déclenchera » la procédure d'habilitation.

Ces contrôles sont réalisés au maximum dans les 2 mois suivant l'identification par l'ODG UPECB de tout opérateur.

A l'issue de ces contrôles, l'organisme certificateur décide soit de l'inscription de l'opérateur sur la liste des opérateurs habilités, soit de la notification d'un refus d'habilitation.

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

2 - Contrôles relatifs au cahier des charges de l'AOC Crémant de Bourgogne et au contrôle des produits

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	4% de la superficie / an	24% de la superficie / an
Vignobles : Contrôle des critères contrôlables pendant récolte	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) Contrôle des critères contrôlables en dehors de l'activité de pressurage	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) Contrôle des critères contrôlables visuellement au moment du pressurage	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	100% des opérateurs / an
Contrôle produits : Contrôle organoleptique	<ul style="list-style-type: none"> - 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) 	100% des lots non contrôlés en interne, au cours d'au moins une CEO externe / an (représentant à minima 5% des lots)	<p>100% des opérateurs contrôlés / an</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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)	<ul style="list-style-type: none"> - 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 lots analysés en externe) - Vins effervescents : 100% des lots / opérateur / an (sauf lots analysés en externe) 	100% des lots contrôlés en CEO externe (soit à minima 5% des lots)	<p>100% des opérateurs contrôlés / an</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

* Les fréquences de contrôle sont calculées sur la base des sites actifs de la campagne à venir ou en cours.

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.

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

III - MODALITES DES AUTOCONTRÔLES, CONTRÔLES INTERNES ET CONTRÔLES EXTERNES

A - IDENTIFICATION ET HABILITATION DE L'OPERATEUR

Tout nouvel opérateur entrant dans la démarche fera l'objet d'un enregistrement de son identification par l'ODG. Cette identification sera communiquée par l'ODG à CERTIPAQ dès son enregistrement.

Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes		Contrôles Externes		Méthode de contrôle externe	Document de référence / Documents preuves
Identification	Demande d'identification	<ul style="list-style-type: none"> • Identification faite et à jour • Listes tenues à jour 	<ul style="list-style-type: none"> • Formulaire type complété • Déclaration à l'ODG UPECB de toute modification intervenant par rapport à son formulaire d'identification 	Réception et traitement de la demande		<i>Vérification des formulaires d'identification</i>		Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration d'identification • Affectation parcellaire
				<i>Fréquence</i>	A chaque demande d'identification	<i>Fréquence</i>	1 Audit de l'ODG / an		
Habilitation	Demande d'habilitation	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration d'identification • Notification d'habilitation 	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration à l'ODG UPECB de toute modification intervenant par rapport à son formulaire d'identification 	Transmission demande habilitation		<i>Vérification de la transmission des informations</i>		Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> • Courrier, fax ou mail d'envoi de la demande d'habilitation • Liste à jour
				<i>Fréquence</i>	A chaque demande d'habilitation	<i>Fréquence</i>	A chaque demande d'habilitation, dans l'année qui suit l'identification		

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

B - 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
PC1*	Situation géographique du vignoble	Aire géographique et aire parcellaire délimitée	<ul style="list-style-type: none"> Vignoble strictement dans l'aire géographique AOC 	<ul style="list-style-type: none"> Connaissance du classement des parcelles par le producteur Fiche CVI (Cadastré Viticole Informatisé) à jour 	Contrôle des déclarations de revendication en corrélation avec les déclarations d'affectation parcellaire de 5% des dossiers Vérification du respect des informations enregistrées et des délais de transmission	Contrôle de la localisation du vignoble dans l'aire géographique AOC Vérification du respect des informations enregistrées et des délais de transmission	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 Déclaration
					Fréquence 20% des superficies / an ⁽¹⁾	Fréquence 4% des superficies / an ⁽¹⁾		
PC2	Situation géographique du vignoble	Si remaniement des parcelles	<ul style="list-style-type: none"> Transmission d'une déclaration (à l'ODG en cas de travaux) au moins 4 semaines avant le début des travaux 	<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	Contrôle des déclarations Vérification du respect des informations enregistrées et des délais de transmission	Document Visuel  	<ul style="list-style-type: none"> Plan du vignoble Fiche CVI Plans INAO de l'aire délimitée Déclaration
					Fréquence 20% des superficies / an ⁽¹⁾	Fréquence Par sondage lors de l'audit de l'ODG		

⁽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

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

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	<ul style="list-style-type: none"> Densité \geq 5000 pieds / ha Ecartement entre rangs \leq 2,50m Ecartement entre pieds sur un même rang : <ul style="list-style-type: none"> si densité de plantation > 8000 pieds / ha : écart. \geq 0,50m si densité de plantation \leq 8000 pieds / ha : écart. \geq 0,80m Vignes plantées en foule : <ul style="list-style-type: none"> Densité \geq 9000 pieds / ha Ecartement entre pieds > 0,50m 	<ul style="list-style-type: none"> Fiche CVI renseignée et tenue à jour Déclaration d'affectation parcellaire Respect des densités 	Vérifications sur le terrain de la conformité de la fiche CVI		Vérifications du respect de la densité de plantation et sur le terrain de la conformité de la fiche CVI		Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Fiche CVI Déclaration d'affectation parcellaire
					<i>Fréquence</i>	20% des superficies / an ⁽¹⁾	<i>Fréquence</i>	4% des superficies / an ⁽¹⁾		

* PPC = Principal Point à Contrôler

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



PLAN DE CONTROLE

**APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« CREMANT DE BOURGOGNE »**

PC AO 06 V 06

Validation : 29/08/2014

Page 22/68

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	<ul style="list-style-type: none"> Règles de taille détaillées ci-dessous 	<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 du respect des règles de taille</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

CEPAGES, LOCALISATION DES VIGNES	REGLES DE TAILLE
DISPOSITIONS GENERALES	
Les vignes sont taillées selon les dispositions suivantes : - soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat), avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 12. - soit en taille longue Guyot simple ou Guyot double avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10.	
Cépages chardonnay B et sacy B (uniquement dans les communes du département du Rhône et dans les communes du département de Saône-et-Loire comprises dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon »)	En taille dite « taille à queue du Mâconnais », avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10.
Cépages chardonnay B et sacy B (à l'exception des communes du département du Rhône et des communes du département de Saône-et-Loire comprises dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Mâcon »)	En taille dite « taille Chablis », avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10.
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
La taille Guyot simple peut être adaptée : - avec un 2 ^{ème} courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ; - avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.	
Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année par mètre carré soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.	

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

N° d'enregistrement :

Date de validation :

VERSION APPROUVEE LE 19 SEPTEMBRE 2014

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	<ul style="list-style-type: none"> Cépages noir : Pinot Noir N, Pinot Gris G, Gamay N Cépages blancs : Chardonnay B, Pinot Blanc B, Aligoté B, Sacy B, Melon B 	<ul style="list-style-type: none"> Fiche CVI à jour 	- Vérification de la tenue du potentiel de production revendicable - Vérifications sur le terrain de la conformité de la déclaration d'encépagement		<i>Contrôle du respect de cépages autorisés dans l'AOC</i>		Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration d'affectation parcellaire Potentiel de production revendicable Fiche CVI
					<i>Fréquence</i>	20% des superficies / an ⁽¹⁾	<i>Fréquence</i>	4% des superficies / an ⁽¹⁾		
PC6*	Mode de conduite du vignoble	Seuil de manquants (pourcentage de pieds de vigne morts)	<ul style="list-style-type: none"> Si > 20% de manquants : application d'une réfaction du rendement proportionnel 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel Déclaration de manquants 	Vérification du taux de manquants Vérification de la souscription de la déclaration de manquants Vérification de la réfaction de rendement appliquée		<i>Vérification du respect du taux de manquants</i> <i>Vérification de la réfaction de rendement appliquée</i>		Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Cahier des charges Déclaration de récolte
					<i>Fréquence</i>	20% des superficies / an ⁽¹⁾	<i>Fréquence</i>	4% des superficies / an ⁽¹⁾		
PC7*	Mode de conduite du vignoble	Charge maximale moyenne à la parcelle	<ul style="list-style-type: none"> 13 000, 14 500 ou 16 000 kg/ha en fonction de la densité à la plantation et de l'écartement entre les rangs (cf. tableau ci-dessous) 	<ul style="list-style-type: none"> Recensement de la charge à la parcelle 	Vérification de la conformité de la charge maximale moyenne à la parcelle		<i>Vérification de la conformité de la charge maximale moyenne à la parcelle</i>		Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Cahier des charges
					<i>Fréquence</i>	20% des superficies / an ⁽¹⁾	<i>Fréquence</i>	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

DENSITE A LA PLANTATION, ECARTEMENT ENTRE LES RANGS	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
Parcelles de vigne présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 5500 pieds par hectare, avec un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 1,60 mètre	16000
Parcelles de vigne présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 5000 pieds par hectare et inférieure à 5500 pieds par hectare ou un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,20 mètres et supérieur à 1,60 mètre	14500
Parcelles de vigne présentant un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,50 mètres et supérieur à 2,20 mètres	13000

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

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	<ul style="list-style-type: none"> Irrigation interdite 	<ul style="list-style-type: none"> Respect de l'interdiction 	Contrôle du respect de l'interdiction d'irrigation	<i>Vérification du respect de l'interdiction d'irrigation</i>	Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Cahier des charges
					<i>Fréquence</i> 20% des superficies / an ⁽¹⁾	<i>Fréquence</i> 4% des superficies / an ⁽¹⁾		
PC9*		Entretien de la vigne (palissage)	<ul style="list-style-type: none"> Vignes relevées sur échelas ou palissées Palissage entretenu Hauteur de feuillage $\geq 0,6$ fois l'écartement entre les rangs (modalité de calcul définie dans le cahier des charges) Vignes plantées en foule : conduites sur échelas 	<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	<i>Vérifications du respect des Règles de palissage</i>	Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Cahier des charges
					<i>Fréquence</i> 20% des superficies / an ⁽¹⁾	<i>Fréquence</i> 4% des superficies / an ⁽¹⁾		
PC10*	Mode de conduite du vignoble	Etat culturel de la vigne	<ul style="list-style-type: none"> Bon état culturel global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol 	<ul style="list-style-type: none"> Suivi de l'état culturel de la vigne 	Contrôle de l'état culturel de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol	<i>Contrôle de l'état culturel de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol</i>	Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Cahier d'enregistrement des pratiques
					<i>Fréquence</i> 20% des superficies / an ⁽¹⁾	<i>Fréquence</i> 4% des superficies / an ⁽¹⁾		
PC11*		Matériel végétal sain	<ul style="list-style-type: none"> Plants traités à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée 	<ul style="list-style-type: none"> Attestation de traitement 	Vérification de l'autocontrôle par envoi documentaire à l'ODG	<i>Vérification lors de l'audit de l'ODG</i>	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

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

N° d'enregistrement :

Date de validation :

VERSION APPROUVEE LE 19 SEPTEMBRE 2014

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes		Contrôles Externes		Méthode de contrôle externe	Document de référence / Documents preuves
PC12		Maîtrise de l'enherbement	<ul style="list-style-type: none"> Enherbement permanent des tournières obligatoire 	<ul style="list-style-type: none"> Suivi entretien des parcelles Respect des règles d'entretien du sol 	Contrôle du respect des autres pratiques culturales		<i>Vérification du respect des autres pratiques culturales</i>		Visuel 	• /
					<i>Fréquence</i>	20% des superficies / an ⁽¹⁾	<i>Fréquence</i>	4% des superficies / an ⁽¹⁾		
PC13	Mode de conduite du vignoble	Modification de la morphologie des terrains	<ul style="list-style-type: none"> Modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique 	<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 	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration de travaux d'aménagement
					<i>Fréquence</i>	20% des superficies / an ⁽¹⁾	<i>Fréquence</i>	4% des superficies / an ⁽¹⁾		
PC14		Boue et compost	<ul style="list-style-type: none"> 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
					<i>Fréquence</i>	20% des superficies / an ⁽¹⁾	<i>Fréquence</i>	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

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

N° d'enregistrement :

Date de validation :

VERSION APPROUVEE LE 19 SEPTEMBRE 2014

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	Taux de sucre	• ≥ 144 g/l de moût	<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 de l'autocontrôle par envoi à l'ODG		Vérification du respect du taux de sucre lors de l'audit de l'ODG		Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Enregistrement suivi contrôle maturité
					Fréquence	10 opérateurs / an ⁽²⁾	Fréquence	Par sondage lors de l'audit de l'ODG		
PC16 *	Récolte	Récolte	<ul style="list-style-type: none"> Récolte manuelle 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 vendangeurs (TESA...)
					Fréquence	10 opérateurs / an ⁽²⁾	Fréquence	10 opérateurs / an ⁽²⁾		
PC17	Transport	Transport de la vendange	<ul style="list-style-type: none"> Vendange protégée de la pluie Profondeur des récipients ≤ 50 cm Récipients à vendange non étanches et permettant l'écoulement rapide et complet du jus pendant le transport et dans l'attente du pressurage Un lavage après chaque vidange des récipients de vendange est obligatoire 	<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"> /
					Fréquence	10 opérateurs / an ⁽²⁾	Fréquence	10 opérateurs / an ⁽²⁾		
PC18		Délai entre cueillette du raisin et pressurage	<ul style="list-style-type: none"> Le plus court possible < 24h 	<ul style="list-style-type: none"> Respect du délai 	Contrôle du délai cueillette - pressurage		Vérification du respect du délai cueillette - pressurage		Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Carnet de pressoir
					Fréquence	10 opérateurs / an ⁽²⁾	Fréquence	10 opérateurs / an ⁽²⁾		

⁽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

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

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	<p>AOC Crémant accordée aux vins provenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> de jeunes vignes à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31 juillet de jeunes vignes à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet de parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation (dérogation : l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause) 	<ul style="list-style-type: none"> Respect des conditions d'entrée en production des jeunes vignes 	Vérification des conditions d'entrée en production des jeunes vignes		<i>Vérification du respect des conditions d'entrée en production des jeunes vignes</i>		Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Ficher CVI
					<i>Fréquence</i>	20% des superficies / an ⁽¹⁾	<i>Fréquence</i>	4% des superficies / an ⁽¹⁾		
PC20*	Mesures transitoires	Mode de conduite	<ul style="list-style-type: none"> Particularités précisées au chapitre XI – 1°-b du CDC 	<ul style="list-style-type: none"> Respect des modalités transitoires selon le type de parcelles 	Vérification du respect des mesures transitoires autorisées		<i>Vérification du respect des mesures transitoires autorisées</i>		Visuel  Document 	<ul style="list-style-type: none"> CDC Registres
					<i>Fréquence</i>	En fonction du point à contrôler concerné : 20% des superficies / an ⁽¹⁾ 10 opérateurs / an ⁽²⁾	<i>Fréquence</i>	En fonction du point à contrôler concerné : 4% des superficies / an ⁽¹⁾ 10 opérateurs / an ⁽²⁾		

⁽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

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

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
PC21 *	Situation géographique	Localisation géographique	<ul style="list-style-type: none"> Respect de l'aire géographique AOC 	<ul style="list-style-type: none"> Situation géographique des bâtiments 	Contrôle interne		<i>Contrôle de la localisation dans l'aire géographique AOC</i>		Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Fiche d'identification
					<i>Fréquence</i>	100% des sites via des opérateurs	<i>Fréquence</i>	4% des sites / an		
PC22 *	Pressurage	Qualité des raisins amenés et manipulés au pressoir	<ul style="list-style-type: none"> Raisins versés entiers dans le pressoir pour les vins blancs 	<ul style="list-style-type: none"> Organisation du chantier de récolte / carnet de pressoir 	Vérification de la présence de rafles dans les mares 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 	<ul style="list-style-type: none"> /
					<i>Fréquence</i>	10% du nombre total de sites audités / an ⁽⁴⁾	<i>Fréquence</i>	10% du nombre total de sites audités / an ⁽⁴⁾		
PC23	Pressurage	Installations de pressurage	<ul style="list-style-type: none"> Respect des règles d'installation décrites ci-après : <ul style="list-style-type: none"> . Réception de la vendange . Pressoir . Chargement . Fractionnement . Hygiène <u>Mesure transitoire</u> (installations avant 31 juillet 2009) : 4 tapis maximum autorisés entre 1^{ère} chute et pressoir (jusqu'à la récolte 2015) 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> /
					<i>Fréquence</i>	10% du nombre total de sites audités / an ⁽⁴⁾	<i>Fréquence</i>	10% du nombre total de sites audités / an ⁽⁴⁾		

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

* PPC = Principal Point à Contrôler

⁽⁴⁾ Contrôle des critères contrôlables visuellement au moment du pressurage

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

CRITÈRES LIÉS À LA RÉCEPTION DE LA VENDANGE	RÈGLES À RESPECTER
Réception de la vendange	L'installation de réception des vendanges est à l'abri des intempéries.
Egouttage et foulage	L'emploi de tout système d'égouttage et de foulage comportant une vis hélicoïdale est interdit.

CRITÈRES LIÉS AU PRESOIR	RÈGLES À RESPECTER
Implantation du ou des pressoirs	- Pressoir à l'abri des intempéries au moment de son fonctionnement ; - Installation de pressurage à l'abri des intempéries.
Type	L'emploi de tout système de pressurage de la vendange comportant une vis hélicoïdale ou des pressoirs contenant des chaînes est interdit.

CRITÈRES LIÉS AU CHARGEMENT	RÈGLES À RESPECTER
Dispositif de pesée	Obligatoire et adapté au type de récipients utilisés pour la vendange.
Aire de stockage	Récipients contenant de la vendange abrités des intempéries.
Hauteur de chute des raisins	- L'alimentation gravitaire directe du pressoir est privilégiée pour l'installation de tout nouveau site de pressurage ; lorsque la situation ne permet pas une adaptation pour l'alimentation gravitaire directe des pressoirs, la chute initiale s'effectue directement sur le système de convoyage ; - La hauteur de chute initiale n'excède pas 1 mètre en chute libre ; si nécessaire, elle peut être complétée par une chute accompagnée de 1 mètre maximum.
Convoyage des raisins et tapis à raisins	- Lorsque le convoyage des raisins vers le pressoir est effectué au moyen d'une trémie mobile, la charge maximale unitaire admise pour celle-ci est de 1000 kilogrammes de raisins ; - Les trémies ne peuvent être utilisées que pour le transfert immédiat vers le pressoir et ne peuvent en aucun cas servir pour un stockage intermédiaire ; les trémies alimentent directement les pressoirs, excluant tout autre système de convoyage intermédiaire ; - Lorsque les raisins subissent une chute d'un tapis sur un autre, la hauteur maximale autorisée est de 0,80 mètre ; la chute est accompagnée pour éviter un détachement éventuel des baies ; - Un maximum de 3 tapis entre la première chute et le pressoir est autorisé ; - Lorsque 2 tapis de convoyage à raisins se succèdent, le second a une vitesse inférieure ou égale au premier ; le second tapis présente une largeur supérieure ou égale au premier ; - L'inclinaison maximale autorisée pour un tapis de convoyage de raisins est de 45 degrés ; - Lorsque le système de convoyage comprend une pente sur laquelle glissent les raisins, l'inclinaison maximale de cette pente est de 45 degrés ; - Tout système ou moyen « antibourrage » qui altère l'intégrité du raisin est interdit.

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



PLAN DE CONTROLE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« CREMANT DE BOURGOGNE »

PC AO 06 V 06

Validation : 29/08/2014

Page 30/68

CRITÈRES LIÉS AU FRACTIONNEMENT	RÈGLES À RESPECTER
Fractionnement des jus	- Pour tout nouveau site de pressurage mis en place à compter de la date d'homologation du présent cahier des charges, le fractionnement des moûts (tailles-cuvées) st possible ; - L'installation comprend un nombre suffisant de cuves pour ce fractionnement (3 au minimum : cuvées, tailles et rebêches).
Autopressurage	Les jus d'autopressurage résultant du système de convoyage de la vendange sont séparés. Ces jus d'autopressurage ne sont pas pris en compte dans le calcul du volume de rebêches. Ils sont envoyés à la distillation avant le 31 juillet de la campagne en cours.

CRITÈRES LIÉS À L'HYGIÈNE	RÈGLES À RESPECTER
Aire de stockage et de pressurage	Le sol du local de réception et de pressurage est nettoyable facilement (nature du sol, point d'eau, écoulements...).
Pressoir	Un lavage quotidien du pressoir est obligatoire ou des pressoirs contenant des chaînes est interdit
Récipients à vendange	Un lavage après chaque vidange des récipients de vendange est obligatoire

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

N° d'enregistrement :

Date de validation :

VERSION APPROUVEE LE 19 SEPTEMBRE 2014

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes		Contrôles Externes		Méthode de contrôle externe	Document de référence / Documents preuves
PC24 *	Pressurage	Présence d'un dispositif de pesée sur le lieu de pressurage	<ul style="list-style-type: none"> 150 kg de raisins pour 100 L de moût 	<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	<ul style="list-style-type: none"> Annuelle de 0 à 10 % de la quantité de moût élaboré 	<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	<ul style="list-style-type: none"> ≥ 9% et ≤ 11,5%* * si vin enrichi 	<ul style="list-style-type: none"> Analyse de moût 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⁾		

* PPC = Principal Point à Contrôler

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

N° d'enregistrement :

Date de validation :

VERSION APPROUVEE LE 19 SEPTEMBRE 2014

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
PC27 *	Situation géographique	Localisation géographique	<ul style="list-style-type: none"> Respect de l'aire géographique AOC 	<ul style="list-style-type: none"> Situation géographique des bâtiments 	Contrôle interne		<i>Contrôle de la localisation dans l'aire géographique AOC</i>		Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Plan du site
					<i>Fréquence</i>	4% des sites / an	<i>Fréquence</i>	4% des sites / an		
PC28 *	Assemblage des cépages	Assemblages autorisés 	<ul style="list-style-type: none"> Cépages : pinot noir, pinot gris, pinot blanc, chardonnay : les vins à appellations contrôlée « Crémant de Bourgogne » ne peuvent être élaborés qu'à partir d'un vin de base ou d'un assemblage de vins de base dans lequel le volume issu des cépages de 1ère catégorie nommés ci-dessus, est au moins égal à 30% de l'ensemble Proportion de gamay N ≤ 20% 	<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 	<ul style="list-style-type: none"> Carnet de tirage 
					<i>Fréquence</i>	4% des sites / an	<i>Fréquence</i>	4% des sites / an		

* PPC = Principal Point à Contrôler

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

N° d'enregistrement :

Date de validation :

VERSION APPROUVEE LE 19 SEPTEMBRE 2014

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	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation de morceaux de bois interdite Utilisation de charbons œnologiques, seuls ou en mélange dans des préparations, interdite pour les vins rosés 	<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		
PC30 *	Pratiques œnologiques et traitements physiques	Températures des contenants au cours de la vinification des vins de base	<ul style="list-style-type: none"> ≤ 25°C 	<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>		Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> /
					<i>Fréquence</i>	4% des sites / an	<i>Fréquence</i>	4% des sites / an		
PC31 *	Vinification	Capacité globale de cuverie (vinification et stockage)	<ul style="list-style-type: none"> Minimum le total du volume vinifié pour la récolte de l'année précédente 	<ul style="list-style-type: none"> Disposer d'une capacité de cuverie de vinification adaptée 	Contrôle de la capacité globale de cuverie de vinification		<i>Vérification du respect de la capacité globale de cuverie de vinification</i>		Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Plan de cave Déclaration de récolte ou déclaration de production Déclaration de revendication
					<i>Fréquence</i>	4% des sites / an	<i>Fréquence</i>	4% des sites / an		

* PPC = Principal Point à Contrôler

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

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	<ul style="list-style-type: none"> Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène) : <ul style="list-style-type: none"> Hygiène générale des locaux Innocuité des matériels et produits Séparation et spécificité des locaux Gestion des effluents vinicoles Absence de substances à risque ou odorantes 	<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>Vérification du respect des règles d'hygiène</i>		Visuel 	• /
					<i>Fréquence</i>	4% des sites / an	<i>Fréquence</i>	4% des sites / an		
PC33 *	Prise en mousse	Délai de tirage  en bouteilles	<ul style="list-style-type: none"> A partir du 1er décembre qui suit la récolte Elaboration par seconde fermentation en bouteille en verre 	<ul style="list-style-type: none"> Tenue à jour du registre des tirages  	Contrôle des dates de tirage  en bouteilles		<i>Vérification du respect des dates de tirage  en bouteilles</i>		Document 	• Registre de tirage 
					<i>Fréquence</i>	4% des sites / an	<i>Fréquence</i>	4% des sites / an		

* PPC = Principal Point à Contrôler

 Voir Annexe 2 : Lexique

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

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	<ul style="list-style-type: none"> 9 mois minimum à compter du tirage  	<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	<ul style="list-style-type: none"> En bouteille dans laquelle a été réalisée la prise en mousse et le dégorgement Exception : vins vendus dans des bouteilles d'un volume < 37,5cl ou > 150cl 	<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	<ul style="list-style-type: none"> Lieu de stockage spécifique, adapté et tempéré pour vins conditionnés Température de stockage bouteilles « sur latte » ≤ 25°C 	<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>		Document  Visuel 	<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

 Voir Annexe 2 : Lexique

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

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode de contrôle externe	Document de référence / Document preuves
PC37		Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés		<ul style="list-style-type: none"> Après une période de 9 mois à compter de la date de tirage  	<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>Fréquence</i> 4% des sites / an	<i>Vérification du respect des règles de circulation des vins entre entrepositaires</i> Document  <i>Fréquence</i> 4% des sites / an	<ul style="list-style-type: none"> Registre de tirage 
PC38 *	Conditionnement – mise sur le marché	Date de mise à la consommation	<ul style="list-style-type: none"> après une période de 12 mois minimum à compter de la date de tirage  Mesure transitoire : . Tirages réalisés avant le 30 novembre 2011 : après une période d'élevage de 10 mois minimum à compter de la date de tirage . Tirages réalisés entre le 1^{er} décembre 2011 et le 30 novembre 2013 : après une période d'élevage de 11 mois minimum à compter de la date de tirage 	<ul style="list-style-type: none"> Respect du délai entre tirage  et mise à la consommation dans la période transitoire et en dehors de cette période 	Contrôle interne vérification documentaire et conformité des volumes déclarés <i>Fréquence</i> 4% des sites / an	<i>Vérification du respect du délai entre le tirage  et la mise à la consommation</i> Document  <i>Fréquence</i> 4% des sites / an	<ul style="list-style-type: none"> Registre de tirage  	

* PPC = Principal Point à Contrôler

 Voir Annexe 2 : Lexique

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

N° d'enregistrement :

Date de validation :

VERSION APPROUVEE LE 19 SEPTEMBRE 2014

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	<ul style="list-style-type: none"> Mention « Crémant de Bourgogne » sur déclaration de récolte, annonces, prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques en caractères apparents Indications facultatives : en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'AOC 	<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		
PC40 *	Rendement	Dépassement de rendement	<ul style="list-style-type: none"> 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
					<i>Fréquence</i>	4% des sites / an		
PC41 *	Produit commercialisé	Comptabilité matière	<ul style="list-style-type: none"> 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 pendant 1 an 	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		

* PPC = Principal Point à Contrôler

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

C - 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	<ul style="list-style-type: none"> Transmission (à l'ODG) de la déclaration d'affectation parcellaire avant le 31 mars Si absence de déclaration d'affectation parcellaire : transmission (à l'ODG) de la déclaration d'intention de production au plus tard 72 heures avant le début des vendanges 	<ul style="list-style-type: none"> Transmission déclaration d'affectation avant le 31 mars Sinon, transmission déclaration d'intention à l'UPECB avant la date butoir de dépôt fixée par l'ODG 	Contrôle des déclarations de récolte en corrélation avec les déclarations d'affectation parcellaire ou les déclarations d'intention de production		<i>Contrôle des déclarations de récolte en corrélation avec les déclarations d'affectation parcellaire ou les déclarations d'intention de production</i>		Document 	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration de récolte Déclarations d'affectation parcellaire Déclaration d'intention de production
					<i>Fréquence</i>	100% des opérateurs / an (réception et saisie par l'ODG)	<i>Fréquence</i>	Par sondage lors de l'audit de l'ODG		
PC43 *	Rendement	Rendement annuel	<ul style="list-style-type: none"> Si affectation parcellaire remise au 31 mars : <ul style="list-style-type: none"> Rendement de base : 74 à 78 hL / ha selon la densité à la plantation et l'écartement entre les rangs (définis dans le CDC) Rendement butoir : 80 à 90 hL / ha selon la densité à la plantation et l'écartement entre les rangs (définis dans le CDC) Si absence de déclaration préalable d'affectation parcellaire, déclaration d'intention remise 72h avant la récolte : application des rendements associés au Bourgogne Blanc 	<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"> Déclaration d'intention Mesure du rendement de base Déclaration de récolte
					<i>Fréquence</i>	100% des opérateurs / an (réception et saisie par l'ODG)	<i>Fréquence</i>	Par sondage lors de l'audit de l'ODG		

* PPC = Principal Point à Contrôler

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

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	<ul style="list-style-type: none"> Transmission (à l'ODG) au moins 15 jours avant circulation des vins entre entrepositaires agréés et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte 	<ul style="list-style-type: none"> Tenue à jour des déclarations Transmission dans les délais prévus 	Vérification de la gestion des déclarations <i>Fréquence</i>	<i>Vérification de la gestion des déclarations</i> 100% des opérateurs / an (réception et saisie par l'ODG) <i>Fréquence</i>	Document  Par sondage lors de l'audit de l'ODG	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration de revendication pour les vins de base
PC45	Obligations déclaratives	Déclaration préalable à la transaction et retraiton (vins de base)	<ul style="list-style-type: none"> Transmission (à l'ODG) entre le jour de contractualisation de la transaction et au moins 8 jours avant retraiton 	<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 retraiton (vins de base) par l'ODG à l'interprofession par la signature d'une convention entre l'ODG et l'interprofession <i>Fréquence</i>	<i>Vérification de la signature d'une convention entre l'ODG et l'interprofession afin de garantir le respect de la transmission de cette déclaration entre le jour de contractualisation de la transaction et au minimum 8 jours avant retraiton</i> <i>Fréquence</i>	Document  Lors de l'audit de l'ODG	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration préalable à la transaction et retraiton
PC46 *	Obligations déclaratives	Déclaration de revendication (fin de tirage)	<ul style="list-style-type: none"> Transmission (à l'ODG) au plus tard à la fin du mois au cours duquel l'opération de tirage a été réalisée 	<ul style="list-style-type: none"> Tenue à jour des déclarations Transmission dans les délais prévus 	Vérification de la gestion des déclarations <i>Fréquence</i>	<i>Vérification de la gestion des déclarations</i> 100% des opérateurs / an (réception et saisie par l'ODG) <i>Fréquence</i>	Document  Par sondage lors de l'audit de l'ODG	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration de revendication
PC47	Obligations déclaratives	Déclaration de déclassement	<ul style="list-style-type: none"> Transmission (à l'ODG et à l'OC) d'une déclaration mensuelle 	<ul style="list-style-type: none"> Tenue à jour des déclarations Transmission dans les délais prévus 	Vérification de la gestion des déclarations <i>Fréquence</i>	<i>Vérification de la gestion des déclarations</i> 100% des opérateurs / an (réception et saisie par l'ODG) <i>Fréquence</i>	Document  Par sondage lors de l'audit de l'ODG	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration de déclassement

* PPC = Principal Point à Contrôler

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

D - 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 acquis : minimum 9° SO₂ total : 100 mg/L maxi Titre alcoométrique volumique total (après enrichissement) ≤ 11,5% 	• /	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
					<i>Fréquence</i>	Cf. fréquences mentionnées au chapitre II.C.2	<i>Fréquence</i>	Cf. fréquences mentionnées au chapitre II.C.2		
PC49 *	Fin de fermentation alcoolique	Durée de conservation des bulletins d'analyse	<ul style="list-style-type: none"> Conservation des bulletins d'analyse pendant 6 mois minimum à compter de la date de tirage 	<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
					<i>Fréquence</i>	4% des sites / an	<i>Fréquence</i>	4% des sites / an		
PC50 *	Fin de fermentation alcoolique	Aspect, saveurs et typicité du vin	<ul style="list-style-type: none"> Qualité organoleptique : conformité à la grille de dégustation 	• 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.2	<i>Fréquence</i>	Cf. fréquences mentionnées au chapitre II.C.2		

* PPC = Principal Point à Contrôler

 Voir Annexe 2 : Lexique

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

N° d'enregistrement :

Date de validation :

VERSION APPROUVEE LE 19 SEPTEMBRE 2014

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 : 150 mg/L maxi (après tirage et avant dégorgement) Suppression de gaz carbonique ≥ 4 bars, mesurée à la température de 20° C (après tirage et avant dégorgement) Titre alcoométrique volumique total (avant adjonction de la liqueur d'expédition et en cas d'enrichissement du moût) ≤ 13% Sucres totaux (fructose + glucose + saccharose) : 50 g/L maximum (en cohérence avec une éventuelle mention sur l'étiquette, sinon réglementation générale) Acidité totale ≥ 3,5g d'acide tartrique (ou 46,6 meq) Acidité volatile : 18 meq maximum Titre alcoométrique acquis : 9% minimum 	• /	Analyse physico-chimiques		<i>Analyse physico-chimiques (vérification du respect des paramètres analytiques)</i>		Analyse 	• Bulletin d'analyse
PC52 *	10 mois depuis la date du tirage 	Durée de conservation des bulletins d'analyse	<ul style="list-style-type: none"> Conservation des bulletins d'analyse pendant 6 mois minimum à compter de la date de tirage 	<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 	• 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		<i>Vérification du respect des caractéristiques du vin Vérification de la réalisation des contrôles organoleptiques</i>		Organoleptique 	• Grille de dégustation
					<i>Fréquence</i>	Cf. fréquences mentionnées au chapitre II.C.2	<i>Fréquence</i>	Cf. fréquences mentionnées au chapitre II.C.2		
					<i>Fréquence</i>	4% des sites / an	<i>Fréquence</i>	4% des sites / an		
					<i>Fréquence</i>	Cf. fréquences mentionnées au chapitre II.C.2	<i>Fréquence</i>	Cf. fréquences mentionnées au chapitre II.C.2		

* PPC = Principal Point à Contrôler

** 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

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 06 V 06 <i>Validation : 29/08/2014</i>
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CREMANT DE BOURGOGNE »	Page 42/68

E - 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 :

 Voir Annexe 2 : Lexique

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

N° d'enregistrement :

Date de validation :

VERSION APPROUVEE LE 19 SEPTEMBRE 2014

3 - Contrôle de l'ODG UPECB

Point à contrôler	Action de contrôle	Méthode (documentaire sur site de l'ODG)	Fréquence
Organisation générale et documentaire	- Respect des conditions générales de certification (identification des opérateurs, gestion des nouvelles demandes...)	- Examen et suivi : <ul style="list-style-type: none"> . de l'organisation et du fonctionnement de l'ODG UPECB . des conditions générales de certification . de la convention ODG / Organisme Certificateur . du cahier des charges relatif à l'AOC Crémant de Bourgogne . Identification des opérateurs auprès de l'ODG conformément à l'article D644-1 du code rural et de la pêche maritime . de la compétence des contrôleurs internes et des contrôleurs réalisant l'audit sur site d'opérateurs en vue de leur habilitation 	Lors des audits de l'ODG UPECB : 2 fois / an
	- Documents gérés par l'ODG UPECB	- Contrôle et suivi des documents officiels, documents de maîtrise de la qualité (conformément à la Directive INAO 2007-03), et documents CERTIPAQ - Vérification de la mise à jour des listes des opérateurs identifiés - Vérification de la gestion des déclarations d'opérateurs	
	- Suivi des actions correctives apportées par l'ODG	- Identification des éventuels manquements lors de l'audit précédent - Suivi des actions correctives et de leur efficacité - Transmission des informations à l'Organisme Certificateur	
	- Audit interne	- Contrôle du respect de la réalisation des contrôles internes - Contrôle des comptes-rendus d'audits internes	
Formation et information des opérateurs	- Diffusion des documents qualité aux opérateurs	- Vérification de la diffusion des documents d'informations, d'enregistrements et de traçabilité aux opérateurs habilités	Lors des audits de l'ODG UPECB : 2 fois / an
	- Réunions techniques	- Contrôle des comptes-rendus des réunions	
	- Formation	- Suivi du respect du plan de formation établi - Vérification de l'enregistrement des formations réalisées du personnel de contrôle interne	

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

Point à contrôler	Action de contrôle	Méthode (documentaire sur site de l'ODG)	Fréquence
Suivi des opérateurs	- Formation et mandatement du personnel	- Examen : . de la procédure de gestion du contrôle interne, des analyses et de la sous-traitance . de la(des) convention(s) entre le(s) contrôleur(s) interne(s) et l'ODG UPECB	Lors des audits de l'ODG UPECB : 2 fois / an Accompagnement d'un agent de contrôles internes : 1 fois / an
	- Suivi des contrôles internes	- Contrôle du respect : . de la gestion du contrôle interne (contrôles et analyses) . de la procédure de traitement des manquements relevés en interne et/ou en externe - Examen et suivi : . des rapports de contrôle interne : support de contrôle, plan de progrès . des enregistrements relatifs à la gestion des manquements . du dossier des sanctions . 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 : . de l'enregistrement des mesures correctives . du suivi des actions correctives . de la transmission des informations à l'Organisme Certificateur	

☰ Voir Annexe 2 : Lexique

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

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 100% des lots de vins de base et 95% des lots de vins effervescents par an, 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 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 en vigueur de CERTIPAQ (PR 39).

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 06 <i>Validation : 29/08/2014</i>
	<i>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE</i> « CREMANT DE BOURGOGNE »	Page 46/68

2 - Examens organoleptiques :

Un contrôle « produit » est réalisé sur vins de base et vins effervescents à raison d'une séance d'examen organoleptique par an dans le cadre du contrôle externe conformément à la procédure en vigueur de CERTIPAQ (PR 39) 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.

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

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 :

Manquement mineur ou Majeur (initial) :

- 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.

Manquement Grave ou Majeur récurrent, refus de mise en conformité au travers d'un plan de progrès, l'application du plan de progrès n'ayant pas permis un retour à la conformité, refus d'audit :

- Rédaction de(des) manquement(s) relevé(s) dans le rapport d'audit interne.
- **Information** de l'ODG UPECB, par l'agent qualifié ayant réalisé le contrôle, dans les **24 heures**.
- Information de **CERTIPAQ**, par l'ODG UPECB, **dans les 72 heures** suivant la réalisation du contrôle.
- Information de l'opérateur, par l'ODG UPECB, que son dossier a été transmis à l'Organisme Certificateur pour prise de décision.

Ce manquement sera alors géré par l'Organisme Certificateur conformément au chapitre B « Contrôles externes ». Dans ce cadre, CERTIPAQ, 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 sur un critère « corrigible » :
 - 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 refus constat de non-conformité.
 - o Suite à un deuxième constat de non-conformité du même produit (lors du second passage en interne) sur un critère « corrigible », 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".
- Suite à un constat de non-conformité d'un produit sur un critère « rédhibitoire » :
 - o lors de son premier passage en contrôle interne, l'ODG transmet l'information à CERTIPAQ. Le produit concerné doit alors faire l'objet d'un deuxième 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".

L'animateur de l'ODG UPECB s'assure de l'**archivage** des rapports d'audit interne et plans de progrès, et les tient à la disposition de CERTIPAQ lors de ses contrôles périodiques.

✓ 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 par rapport aux exigences du cahier des charges relatif à l'AOC Crémant de Bourgogne et/ou du plan de contrôle doivent **systématiquement** faire l'objet **de mesures correctrices (1) et de mesures correctives (2)** de la part de l'opérateur concerné et/ou de l'ODG UPECB, en fonction de la gravité du manquement constaté et des règles de fonctionnement définies par la convention CERTIPAQ / ODG UPECB.

¹ Mesures Correctrices (MR) : actions immédiates de traitement des produits non-conformes (définie le devenir du produit NC) ;

² Mesures Correctives (MV) : actions qui visent, par une analyse en profondeur des causes des manquements, à les éliminer et empêcher leur renouvellement

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

Les manquements peuvent également entraîner, de la part du Directeur Général ou du Responsable Certification ou du Comité de Certification "AOC" de CERTIPAQ, des **sanctions** allant de l'avertissement à la suspension / retrait de l'habilitation des opérateurs conformément à la procédure en vigueur de CERTIPAQ relative à la Gestion des manquements et des décisions relatives au maintien et à la suspension de l'habilitation (PR 38) et au barème général de sanctions (DT 82).

Remarque : une infraction aux obligations réglementaires autres que celles reprises dans le plan de contrôle ne fait pas l'objet d'un manquement. Cependant, dans le cas où l'auditeur constate une infraction, celui-ci en informe immédiatement le Directeur Général ou le Responsable de la Certification. Ce dernier peut décider de la formalisation d'un courrier d'information à l'opérateur, copie à l'ODG, du constat réalisé et des risques relatifs à la sécurité des consommateurs.

2 - Cotation des manquements

Tout manquement mis en évidence, lors des contrôles de site ou d'analyses du produit, entraîne l'émission d'un manquement évaluée conformément à la procédure générale de CERTIPAQ relative à la Cotation des manquements (PR 50) et au Tableau récapitulatif de l'évaluation des manquements et sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur. Le tableau récapitulatif est présenté au chapitre 4.4 du présent dossier.

La répétition d'un manquement d'un contrôle à l'autre augmente d'un niveau sa gravité (mineur, Majeur, Grave).

3 - Suivi des manquements

En fin d'audit, l'auditeur restitue à :

- l'ODG UPECB
- l'opérateur audité

les éléments de l'audit et l'informe des manquements observés.

✓ Rapport d'audit

L'auditeur a la charge de la rédaction du rapport d'audit constitué des éléments suivants :

- * support d'audit complété,
- * tout autre document fourni par l'entreprise lors de l'audit et nécessaire à l'évaluation (exemple : rapport d'essai),
- * tableau de suivi des manquements.

Le rapport d'audit est finalisé dès la fin de l'audit. Un exemplaire est laissé sur site. L'autre exemplaire est transmis, accompagné des éventuelles fiches de manquements, au Responsable de la Certification.

Ce dernier valide les éléments transmis et s'assure notamment de l'évaluation de la réponse aux manquements par l'auditeur. Les modalités de gestion des manquements sont décrites dans la procédure en vigueur de CERTIPAQ (PR 38).

Le Responsable de la Certification ou Chargé de Certification s'assure de la transmission, à l'ODG UPECB, des rapports d'audit (non remis sur place) des opérateurs et éventuelles fiches de manquements correspondants, dans un délai maximum de 3 semaines après réception à CERTIPAQ.

✓ Rédaction d'un manquement

Tout manquement doit être consigné dans une fiche manquements par l'auditeur ou le responsable du contrôle.

Elle reprend :

- l'identification de l'ODG,
- l'identification de l'entité auditée,
- le cadre et la date du contrôle,
- le manquement constaté et sa cotation.

Dans la mesure du possible, l'ODG UPECB (dans le cadre du contrôle de l'ODG) ou l'opérateur (dans le cadre du contrôle de l'opérateur) responsable du manquement indique les traitements, les actions correctives ainsi que leur délai de mise en place, et remet un exemplaire de la fiche de suivi dûment complétée à l'auditeur. L'ODG UPECB et/ou l'opérateur conserve l'autre exemplaire de la fiche.

Dans le cas contraire, la fiche de suivi des manquements dûment complétée de la réponse d'action corrective par l'ODG UPECB et/ou l'opérateur est transmis à l'Organisme Certificateur dans un délai de 15 jours après la date d'audit. En cas de non-respect du délai de réponse, un fax de relance est immédiatement adressé à l'ODG UPECB ou à l'opérateur.

✓ Evaluation de la pertinence de chacune des réponses

Les réponses de l'ODG UPECB et/ou de l'opérateur sont évaluées par l'auditeur, concernant **la pertinence des traitements et actions correctives** proposées qui doit être indiquée pour chaque manquement.

S'il juge qu'une réponse est insuffisante ou incomplète, il peut **demandeur un complément à l'action corrective**, voire une refonte complète de la réponse. Dans cette situation, les délais octroyés pour la transmission de la nouvelle réponse sont d'une semaine.

✓ Suivi des manquements

Les manquements font l'objet de décisions et d'éventuelle(s) sanction(s) par le Responsable de la Certification conformément à la procédure en vigueur de CERTIPAQ (PR 38).

- Les décisions/sanctions relatives aux **manquements mineurs et Majeurs sans caractère récurrent**, sont directement assurées par le **Responsable de la Certification**, qui peut, si nécessaire, s'appuyer sur le Directeur Général de CERTIPAQ.
Le Directeur Général et le Comité de Certification ont la possibilité de décider d'un complément ou d'un aménagement de la sanction, prononcée par le Responsable de la Certification.
- Les décisions/sanctions relatives aux manquements **Graves** et/ou aux manquements Majeurs présentant un **caractère récurrent**, ayant une incidence sur **les caractéristiques du produit ou mode de production**, sont assurées par le **Comité de Certification** de CERTIPAQ.
Le Directeur Général peut, après accord du Président du Comité de Certification AOC, décider d'une **action immédiate**, communiquée dans les meilleurs délais à l'ODG UPECB et à l'opérateur concerné. Ce(s) dernier(s) doit (doivent) en retour faire connaître à l'Organisme Certificateur les actions mises en place dans un délai défini.

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 surveillance, 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, le Directeur Général ou le Comité de Certification.

✓ Sanctions

Les sanctions, qu'elles émanent du Directeur Général ou du Responsable Certification ou du Comité de Certification "AOC", sont prises conformément à la procédure en vigueur de CERTIPAQ (PR 38) et au barème général de sanctions (DT82).

Elles peuvent être :

- avertissement,
- renforcement d'audit selon les modalités et les délais définis par CERTIPAQ,
- retrait du bénéfice de l'AOC,
- suspension de l'habilitation de l'opérateur,
- retrait de l'habilitation de l'opérateur.

Ces décisions sont effectuées en fonction du barème figurant au chapitre 4.4 - "Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur".

Le barème est utilisé comme base de réflexion et d'orientation des décisions. Il n'est pas exhaustif mais les principaux manquements sont présentés. Dans le cas où un manquement constaté ne serait pas pris en compte dans les tableaux présentés au chapitre 4 « Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur », celui-ci serait évalué, comme les autres manquements, en y attribuant une cotation (mineur – Majeur – Grave) et la sanction adéquate (en fonction de la cotation de ce manquement).

La prise en compte du **contexte** (historique, réactivité de l'opérateur...) et son évaluation par le Directeur Général ou du Responsable Certification et Comité de Certification "AOC " permet de finaliser la décision concernant la sanction encourue parmi les sanctions 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, du Directeur Général ou du Responsable Certification est notifiée, sous huitaine, à l'ODG par le Directeur Général ou le Responsable de la Certification en précisant les motifs et les actions devant être mises en place. Il est de la responsabilité de l'ODG de transmettre la décision à l'opérateur concerné et de mettre à jour la liste des opérateurs habilités.

Toute décision de sanction peut faire l'objet d'un **appel**. Ces appels sont traités conformément à la procédure en vigueur de CERTIPAQ (PR 17).

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 AOC « Crémant de Bourgogne » dans un délai de 7 jours suivant la date de cette décision ou de validation du constat.

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 06 V 06 <i>Validation : 29/08/2014</i>
	<i>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE</i> « CREMANT DE BOURGOGNE »	Page 52/68

✓ Enregistrement et archivage

Le Responsable de la Certification de CERTIPAQ s'assure de l'enregistrement :

- des **manquements relevés** ;
- des **actions correctives** envisagées ou réalisées, ainsi que les **délais proposés** par l'ODG UPECB et/ou l'opérateur ;
- de **l'évaluation de la réponse** apportée ;
- de **la décision du Directeur Général ou du Responsable Certification**.

Les tableaux de suivi des manquements, ainsi que les comptes-rendus d'audit, sont archivés au CERTIPAQ dans des dossiers spécifiques de l'ODG UPECB et de l'opérateur concerné pour une durée de 3 ans.

 Voir Annexe 2 : Lexique

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

N° d'enregistrement :

VERSION APPROUVEE LE 19 SEPTEMBRE 2014

Date de validation :

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

Point de contrôle concerné (pointing to PC22)

Libellé de la non conformité (pointing to Non-respect des règles de taille)

Actions correctrices et/ou correctives qui doivent être mises en œuvre suite à la détection de la non conformité concernée (pointing to MV : formation du personnel)

Identification du niveau de la non conformité (pointing to M and G)

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

NC	Manquement constaté	Traitement Immédiat (MR/MV)	Cotation			Sanction				
			Ponctuel	Récurrent	Systématique	AV	DL	RA	SH	RH
1 à 54	Non transmission des documents prévus dans le plan de contrôle par l'opérateur à l'ODG ou à l'OC	MV : Sensibilisation de l'opérateur	m	M		X		X		
					G	X			X	X
	Absence de déclassement des lots suite à des non-conformités relevées	MV : Sensibilisation de l'opérateur	M	G		X	X	X		
					G	X	X		X	X
	Perte de la traçabilité	MV : Sensibilisation de l'opérateur	M	G		X	X	X		
					G	X	X		X	X
	Approvisionnement auprès d'un opérateur non habilité dans la démarche		G				X	X	X	X
	Absence de réalisation d'autocontrôle	MV : Sensibilisation de l'opérateur	m	M		X	X	X		
					G	X	X		X	X
Non-respect des exigences contractuelles fixées par le Fournisseur (plan de contrôle interne...)	MV : Sensibilisation de l'opérateur	m	M		X	X	X			
				G	X	X		X	X	
Absence de réponse à manquement, absence d'actions correctives en cas d'écart ou actions correctives inadaptées et/ou tardives	MV : Sensibilisation de l'opérateur	M	G		X	X	X			
				G	X	X		X	X	
Moyens (humain, technique, documentaire...) mis à disposition pour la bonne réalisation de l'audit externe insuffisants	MV : Sensibilisation de l'opérateur	M	M		X		X			
				G	X			X		
Non-respect d'une décision prise par l'Organisme Certificateur	MV : Sensibilisation de l'opérateur	M	G				X	X		
				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 – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des analyses – **SH** : Suspension de l'habilitation – **RH** : Retrait de l'habilitation.

NC	Manquement constaté	Traitement Immédiat (MR/MV)	Cotation			Sanction				
			Ponctuel	Récurrent	Systématique	AV	DL	RA	SH	RH
1 à 54	Documents incomplets (mineure) Absence de la documentation (Majeure)	MV : mise en place de l'organisation adéquate	m/M			X				
				M/G		X		X		
					G				X	X
	Cumul de manquements mineurs / majeurs	/	M			X		X		
				G					X	X
	Refus de contrôle (sauf cas avéré de force majeure) <i>(1) Le courrier d'avertissement stipule qu'un nouvel audit sera réalisé.</i>	/	G						X	X
	Absence de paiement des frais de contrôle (externe) entraînant l'arrêt de réalisation des contrôles (externes)	MV : Sensibilisation de l'opérateur MR : Paiement de la cotisation	G						X	X
	Absence des cotisations ODG entraînant l'arrêt de réalisation des contrôles internes	MV : Sensibilisation de l'opérateur MR : Paiement de la cotisation	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 – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des analyses – **SH** : Suspension de l'habilitation – **RH** : Retrait de l'habilitation.

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
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	m	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	G	X		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	G		X		X		X
	Non-respect des types de taille (mode de taille, absence de taille)	MR : Déclassement des parcelles concernées	M	G		X	X	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 correctrice

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			X		X		
				G					X	X
7*	Non-respect de la CMMP	MR : Déclassement des parcelles concernées MV : Sensibilisation du viticulteur	M			X	X	X		
				G					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			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			X		X	X	X
				G					X	X
10*, 12, 13	Mauvais état cultural de la vigne, mauvais état de l'enherbement, 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	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			X				
				M				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			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			X		X	X	X
				G			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 (maturité du raisin)	MR : Déclassement du lot MV : Sensibilisation du viticulteur	M			X	X	X		
				G			X		X	X
	Registre de suivi de maturité non renseigné	MV : Sensibilisation du viticulteur	m			X		X		
				M		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.

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 du viticulteur	m	M	G	X	X			
						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
20*	Non-respect des mesures transitoires dans le cadre du mode de conduite des vignes	MR : Déclassement des parcelles	M			X		X		
		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

4.3 – Evaluation des manquements constatés sur les sites de pressurage

PC	Manquement constaté	Traitement Immédiat (MR/MV)	Cotation			Sanction				
			Ponctuel	Récurrent	Systématique	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		
				G			X	X	X	X
29*	Utilisation de morceaux de bois Utilisation de charbons œnologiques pour les vins rosés	MV : Sensibilisation de l'opérateur	G				X		X	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				
				M		X		X		
					G				X	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		
				G					X	X
31*	Non-respect de la capacité globale de cuverie (vinification et stockage)	MV : Sensibilisation de l'opérateur	M			X		X		
					G				X	X
32*	Non-respect des conditions d'entretien et d'hygiène du chai et du matériel :	MV : Sensibilisation de l'opérateur	m			X				
	- Absence de spécificité des locaux.			M		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		G			X		X	X
	- Absence d'innocuité du matériel en contact avec le produit	MV : Sensibilisation de l'opérateur	G				X		X	X
33*	Non-respect de la date du tirage  en bouteilles	MV : Sensibilisation de l'opérateur	M			X	X	X		
	Non-respect des conditions d'élaboration-fermentation			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

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	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	G		X	X	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	M	G	X		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	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	M	G	X		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	G		X	X	X		X	X
39*	Non-respect des conditions d'étiquetage et des mentions apparaissant sur tout document	MV : Sensibilisation de l'opérateur	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	X	
	Preuve de destruction des volumes dépassant le rendement erronée	MV : mise en place de l'organisation adéquate	m	M	G	X	X		X	X	
41*	Comptabilité matière non tenue	MV : mise en place de l'organisation adéquate	M	G		X	X	X		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	M		X		X			
					G	X	X		X	X	
49*	Absence de conservation des bulletins d'analyse	MV : Sensibilisation de l'opérateur	m			X					
53*	Non-respect du délai de conservation des bulletins d'analyse		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

4.5 – 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	Systéma-tique	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	m	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***	
43*	Non-respect du rendement annuel	MR : Distillation du surplus (manquement M) MV : Sensibilisation du viticulteur	M	G		X	X	X		X	X
42 43 44* 45 46* 47	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	
	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 correctrice

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 41	Registre non conforme ou incomplet	MR : Correction du registre MV : Sensibilisation de l'opérateur	m	M	G	X		X		
	Absence de tenue de registre	MR : Mise à jour du registre MV : Sensibilisation de l'opérateur	M	G		X	X	X	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		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 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 (suite à examen non-conforme sur première analyse interne ou externe).	MV : Révision éventuelle des procédés de production / fabrication		G		Retrait du bénéfice de l'AOC
50* et 53*	Contrôle organoleptique non conforme sur un critère « corrigible » :	MR : Isoler le lot considéré MV : Correction immédiate du critère mis en cause (à l'issue du 1 ^{er} examen)	m			Avertissement de l'opérateur + examen organoleptique supplémentaire du lot en interne (puis, si nouveau refus au 2 ^{ème} passage en interne => 3 ^{ème} passage en externe)
	- lors du 1 ^{er} examen organoleptique externe.					
	- lors du 3 ^{ème} passage (si manquement à nouveau constaté lors du 2 ^{ème} passage en interne).	MV : Révision éventuelle des procédés de production / fabrication		G		Retrait du bénéfice de l'AOC
	Contrôle organoleptique non conforme sur un critère « réhibitoire »** :	MR : Isoler le lot considéré MV : Révision éventuelle des procédés de production / fabrication	M			Avertissement de l'opérateur + examen organoleptique supplémentaire du lot en externe
- lors du 1 ^{er} examen organoleptique externe.						
- lors du 2 nd examen organoleptique externe (si manquement constaté suite au 1 ^{er} passage en interne ou en externe).	MV : Révision éventuelle des procédés de production / fabrication		G		Retrait du bénéfice de l'AOC	

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

* PPC = Principal Point à Contrôler

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

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

Manquement constaté	Cotation			Sanction			
	Ponctuel	Récurrent	Systématique	AV	RA	SL	RL
Non-respect des missions incombant à l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) (sélection, formation, procédures internes, système qualité...)	m	M	G	X	X	X	X
Absence d'identification des opérateurs par l'ODG	M	G		X	X	X	X
Diffusion tardive aux opérateurs concernés des informations nécessaires à la maîtrise du cahier des charges relatif à l'AOC Crémant de Bourgogne	m	M	G	X	X	X	X
Absence d'application de la procédure de gestion des plaintes et/ou des réclamations portées à la connaissance de l'ODG UPECB	m	M	G	X	X	X	X
Réalisation des contrôles internes par des agents non qualifiés et/ou non mandatés	M	G		X	X	X	X
Rapports de contrôles incomplets	m	M	G	X	X	X	X
Non-respect des fréquences de contrôle interne	M	G		X	X	X	X
Absence de mise en place et de suivi des actions correctives ou mise en place d'actions correctives inadaptées et/ou tardives par l'ODG UPECB	M	G		X	X	X	X
Transmission tardive à CERTIPAQ des informations relatives à la certification	m	M	G	X	X	X	X
Cumul de manquements lors d'une même visite ou lors de deux visites successives	M	G		X	X	X	X
Moyens (humain, technique, documentaire...) mis à disposition pour la bonne réalisation de l'audit externe insuffisants	M	G		X	X	X	X
Refus de visite - refus d'accès aux documents	G					X	X
Faux caractérisé	G					X	X

Légende des sanctions : **AV** : Avertissement par lettre du producteur – **RA** : Renforcement des audits – **SL** : Suspension de la Licence – **RL** : Retrait de la Licence.

En cas de manquement grave présenté par l'ODG lors de l'évaluation du contrôle interne, CERTIPAQ transmet le dossier à l'INAO conformément aux textes en vigueur.

ANNEXE 1

INSTRUCTIONS TECHNIQUES CONTRÔLE PRODUIT

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

ANNEXE 2

LEXIQUE

Assemblage : action d'assembler différents jus pour l'obtention d'une cuvée prêt au tirage.

Blanc de blancs : désigne un vin de crémant issu uniquement des cépages blancs (chardonnay, aligoté, pinot blanc, pinot gris, sacy, melon de Bourgogne) dans les limites des proportions réglementaires.

Blanc de noirs : désigne un vin de crémant issu uniquement des cépages noirs (pinot noir, gamay noir à jus blanc) dans les limites des proportions réglementaires.

Bouchage : opération qui consiste en la pose d'un bouchon de liège cylindrique. C'est la forme du goulot qui imprime la forme conique que représente le bouchon lors du débouchage.

Brut : désigne un Crémant ayant une teneur en sucre < 12 g / litre.

Crémant : désigne un vin mousseux de qualité produit dans une région déterminée.

Cuvée : désigne un lot représentant un volume de vin défini (une provenance géographique, un millésime, un cépage ou un assemblage). – voir également **jus de cuvée**.

Dégorgement : action qui élimine le dépôt de levures rassemblé à l'extrémité du goulot de la bouteille. Il est alors ajouté la liqueur d'expédition. Cette opération dit de dégorgement intervient après l'action du remuage.

Demi – sec : désigne un Crémant ayant une teneur en sucre comprise entre 33 et 50 g / litre.

Habillage : opération finale avec la pose d'une collerette, de l'étiquette qui porte les mentions légales (nom de l'appellation, centilisation, provenance...) et éventuellement de la contre étiquette qui donne des informations complémentaires au consommateur.

Jus de cuvée : désigne le jus de raisin de la première presse. Ce jus est caractérisé par sa finesse aromatique. Et apporte l'acidité.

Latte : nom commun associé à l'expression « vin sur latte » ou « vieillissement sur latte ». Les vins en bouteilles sont traditionnellement empilés en cave entre deux équerres formant des piles de bouteilles couchées sur plusieurs mètres de longueur et pouvant atteindre 3 m de hauteur. Entre chaque rangé de bouteilles, ces dernières reposent sur des lattes de bois favorisant la stabilité de la pile. La position couchée de la bouteille favorise une prise de mousse homogène, phénomène de l'autolyse.

Liqueur de tirage : adjonction d'un volume appelé liqueur comprenant un vin de base additionné de sucre, de levures et d'adjuvants. La liqueur de tirage est à l'origine de la seconde fermentation en bouteille.

Liqueur d'expédition : adjonction d'un volume appelé liqueur comprenant un Crémant additionné ou non d'un sirop de sucre selon l'appartenance) la classification demandée : extra brut ou nature, brut, sec, demi-sec...

Muselage : action de la pose d'un muselet en fil métallique qui maintient fermement le bouchon en place sur la bouteille.

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 06 V 06 <i>Validation : 29/08/2014</i>
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CREMANT DE BOURGOGNE »	Page 68/68

Prise de mousse : ou seconde fermentation. Action où la levure transforme le sucre en alcool et en gaz carbonique qui se dissoudra dans le vin et sera à l'origine de la formation de l'effervescence. C'est pendant cette période que se dessine la personnalité du vin et l'expression des arômes.

Remuage : action manuelle (sur pupitre) ou automatique (sur remueur automatique) d'amener le dépôt de fermentation (levures mortes) dans le goulot de la bouteille. Cette action se procède par étapes successives, amenant la bouteille de sa position allongée à une position verticale, goulot en bas.

Sec : désigne un Crémant ayant une teneur en sucre comprise entre 17 et 35 g / litre.

Taille (ou jus de taille) : désigne le jus de raisin de la seconde et troisième presse. Ce jus est caractérisé par l'apport des tanins, il concentre les arômes.

Tirage : action de mise en bouteille du vin de base additionné d'une liqueur dite de tirage pour lancer la seconde fermentation.

Vin de base : vin tranquille issu des jus de presse à destination de l'élaboration du Crémant avant la seconde fermentation en bouteille. Le vin de base est stocké en vrac.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « VIN DE BASE » ET DU VIN « CREMANT DE BOURGOGNE »	IT 38 V 03 Validation : 28/10/12 Page 1/9
	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 ».

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-2008-02 – 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-2008-02 – Commission chargée de l'examen organoleptique).

2. OBJECTIFS ET COMPOSITION DE LA COMMISSION CHARGEE 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.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « VIN DE BASE » ET DU VIN « CREMANT DE BOURGOGNE »	IT 38 V 03 Validation : 28/10/12 Page 2/9
	AOC	

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 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 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 ».

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	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « VIN DE BASE » ET DU VIN « CREMANT DE BOURGOGNE »	IT 38 V 03 Validation : 28/10/12 Page 3/9
	AOC	

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

Un bilan des examens organoleptiques est établi par CERTIPAQ, lui permettant notamment d'évaluer les membres de la commission.

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.

Par ailleurs, trois absences consécutives à une convocation de l'un des membres entraîneront sa suspension et son remplacement par un autre membre désigné par l'ODG. Pour réintégrer la commission, le membre devra participer à un examen organoleptique sans prise en compte de sa notation.

3. PRINCIPES GENERAUX POUR L'ORGANISATION ET LE FONCTIONNEMENT DE LA COMMISSION CHARGÉE 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. A la date choisie par l'opérateur, chaque année, il présente le ou les lots équivalent à 10 % du volume en production vin de base destinée au tirage, aux examens analytiques et organoleptiques, 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, on prélèvera 20% des volumes en production vin de base. Un lot correspond à un élément de cuvée. 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.

Le demandeur 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.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « VIN DE BASE » ET DU VIN « CREMANT DE BOURGOGNE »	IT 38 V 03 Validation : 28/10/12 Page 4/9
	AOC	

3.1.2 Lot sur Crémant de Bourgogne

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

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 la déclaration de fin de tirage 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'opérateur.

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.

Les prélèvements sont réalisés au plus tôt deux jours avant l'examen organoleptique.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « VIN DE BASE » ET DU VIN « CREMANT DE BOURGOGNE »	IT 38 V 03 Validation : 28/10/12 Page 5/9
	AOC	

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. Ces bouteilles ne peuvent pas se suivre sur chaque lot prélevé.

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

3.3 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 par fax 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, est détachable pour assurer l'anonymat. Le propriétaire des vins ou son représentant peut, à sa demande,

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « VIN DE BASE » ET DU VIN « CREMANT DE BOURGOGNE »	IT 38 V 03 Validation : 28/10/12 Page 6/9
	AOC	

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.

3.4 Déroulement de l'examen organoleptique

3.4.1 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.

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 ».

3.4.2 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 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.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « VIN DE BASE » ET DU VIN « CREMANT DE BOURGOGNE »	IT 38 V 03 Validation : 28/10/12 Page 7/9
	AOC	

3.4.3 Critères de dégustation et notation

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

- visuel
- olfactif
- gustatif

Le jury tel que défini au point 2.4 procède à l'évaluation des produits en fonction d'un barème de notation se rapportant à la présentation (couleur, limpidité et transparence...), à la sensorialité du vin et à la flaveur (odeur, goût).

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 notes attribuées.

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.

Toute décision de retrait du bénéfice de l'appellation Crémant de Bourgogne doit être motivée.

L'évaluation se déroule en 2 étapes, permettant le renforcement de l'anonymat : une première étape pour l'appréciation visuelle et olfactive, une deuxième étape pour l'analyse en bouche. Pour chaque étape, différents critères sont notés.

3.4.4 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. Le nombre minimum est de 3 échantillons par jury.

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

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

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

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « VIN DE BASE » ET DU VIN « CREMANT DE BOURGOGNE »	IT 38 V 03 Validation : 28/10/12 Page 8/9
	AOC	

3.4.5 Avis du jury

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

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 calcul de la moyenne des notes attribuées par les dégustateurs, tout vin obtenant :

- une majorité de refus entraîne le retrait de l'appellation Crémant de Bourgogne pour le lot concerné en cas de manquement grave dit « réhibitoire »,
- une majorité de refus entraîne une représentation du lot concerné en cas de manquement majeur (manquement non « réhibitoire »)

conformément au chapitre V « Traitement des manquements ».

Liste des manquements « réhibitoires » en contrôle produit		
VIN DE BASE	CONTRÔLE ORGANOLEP TIQUE	Mercaptan - indégustable
		Mauvaise odeur (moisi, putride, croupi, métallique) - indégustable
		Mauvais goût (moisi, putride, croupi, métallique) - indégustable
CREMANT DE BOURGOGNE	CONTRÔLE ORGANOLEPTIQUE	Aspect trouble, pas net
		Mercaptan - indégustable
		Mauvaise odeur (moisi, putride, croupi, métallique) - indégustable
		Mauvais goût (moisi, putride, croupi, métallique) - indégustable

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « VIN DE BASE » ET DU VIN « CREMANT DE BOURGOGNE »	IT 38 V 03 Validation : 28/10/12 Page 9/9
	AOC	

5. DOCUMENTS D'APPLICATION

FE 01 :

Synthèse des résultats

Fiche de suivi d'échantillon

Grille de dégustation officielle « Crémant de Bourgogne »

Lexique de dégustation