

Sas SIQOCERT

Capital social : 157 000 € ; 132/134 route de Dijon 21200 BEAUNE

Tel : 03.80.25.09.50 / Fax : 03.80.24.63.23

SIREN : 500 667 662

VERSION APPROUVEE LE 18 JUIN 2015

PLAN DE CONTRÔLE « Marc de Bourgogne » et « Fine de Bourgogne »

version	Date	Evolution	Elaboration	Rédaction	Approbation
PIMF-01	01/10/2009		ICONE SAS	C. de HERICOURT	
PCMF-02	10/07/2014	Passage en certification	SIQOCERT SAS	C. de HERICOURT	
PCMF-03	29/05/2015		SIQOCERT SAS		

INTRODUCTION : Présentation de la filière

La tradition de distillation des marcs de raisin pressés est très ancienne en Bourgogne. On en trouve des traces dès la fin du XVIIe siècle dans un « Mémoire sur l'état de sa généralité » adressé en 1698 par l'intendant de Lorraine au Duc de Bourgogne qui mentionne cette pratique par laquelle « on tire un assez bon grand produit d'une chose qui n'était bonne qu'à brûler ».

La filière s'est perpétuée jusqu'à nos jours. Elle s'est constituée en syndicat de défense en 1993 transformé en Organisme de Défense et de Gestion en 2007 (décision INAO du 25-7-07).

L'ODG comprend près de 330 membres répartis en 3 collèges :

- les apporteurs de matière première (environ 200: le plus gros de l'effectif en nombre)
- les distillateurs (une dizaine)
- les éleveurs : il faut distinguer d'un côté les négociants à proprement parlé (une dizaine) qui manipulent un volume significatif et les viticulteurs qui élèvent leur propre eau-de-vie. Ces derniers sont assez nombreux (une centaine) mais ils manipulent des volumes très faibles et ne produisent qu'occasionnellement de l'eau-de-vie.

Il est à noter que certains opérateurs ont une activité unique de conditionneur.

Les volumes distillés annuellement, qui ont représenté jusqu'à 8 ou 10 000 hectolitres d'alcool pur (hlAP) dans les années 1975-1980, sont maintenant stabilisés autour de 1000 à 2000 hlAP (baisse de la consommation et disparition des volumes bas de gamme). Le Marc de Bourgogne représente environ 90% du volume total et la Fine 10%. On peut s'attendre à une stabilité des volumes de Marc et à un développement de ceux de la Fine qui est utilisée dans le Ratafia.

Les stocks en vieillissement sont importants : 3500 hlAP pour le Marc et 600 hlAP pour la Fine de Bourgogne. 60 % des volumes de Marc ont plus de 5 ans et 50% des volumes de Fine ont plus de 5 ans. Les volumes de Marc et Fine de plus de 10 ans d'âge représentent 20 à 25% du stock total en vieillissement.

L'aire géographique est celle de l'aire géographique de la Bourgogne viticole.

Le marc et la fine de Bourgogne ont été reconnus par décrets du 17 mars 2011 auxquels étaient annexés les cahiers des charges de ces appellations.

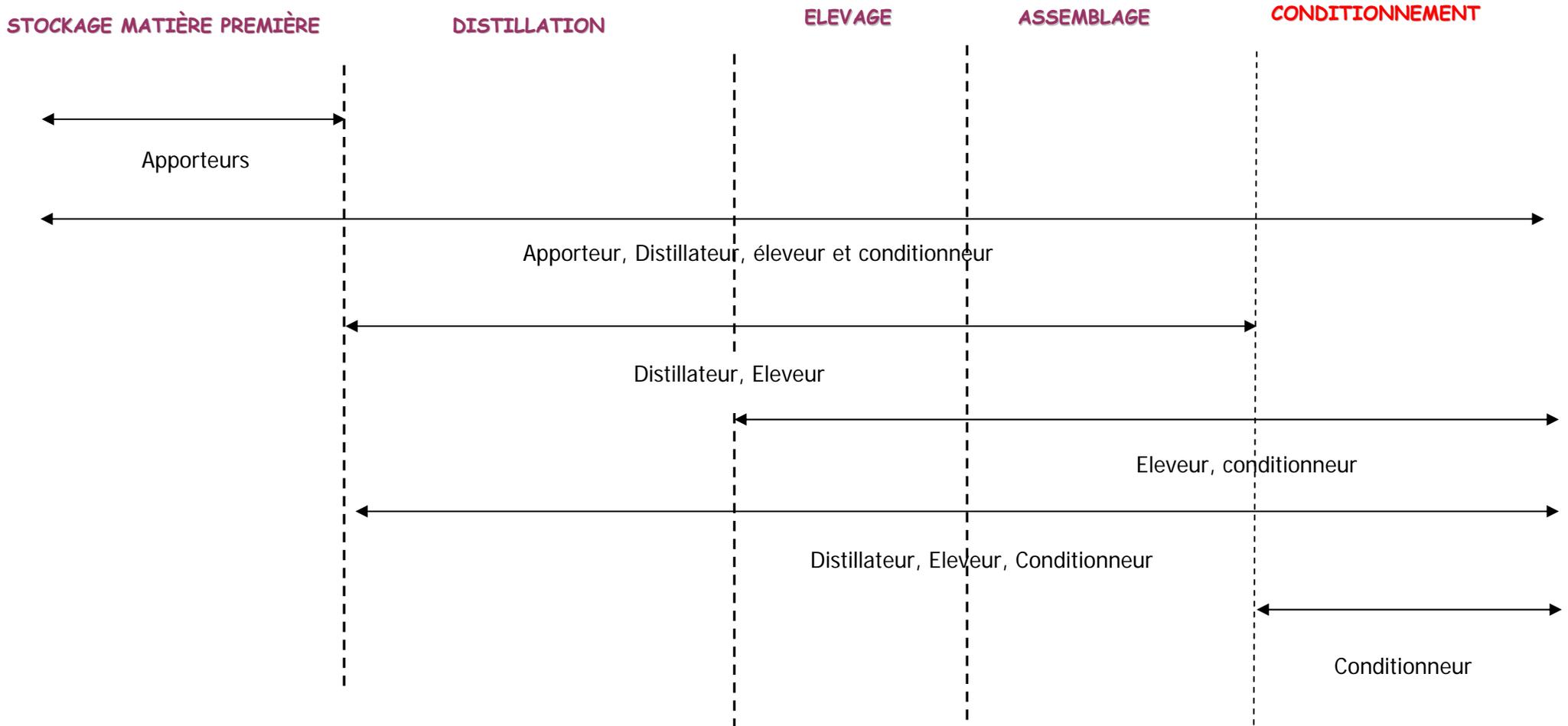
Sommaire

1 CHAMP D'APPLICATION DU PLAN DE CONTROLE.....	5
2 ORGANISATION DES CONTROLES	7
A- Conditions générales.....	7
1- Identification et habilitation de l'opérateur	7
2- Contrôles relatifs au cahier des charges	8
3 Evaluation initiale et contrôle de l'ODG	10
B- Environnement et organisation prévue pour le contrôle interne	12
1 Communication du plan de contrôle aux opérateurs	12
2 Engagement des opérateurs	12
3 Organisation du contrôle interne.....	12
C- Répartition et fréquence des contrôles	12
3-LES MODALITES DES AUTOCONTROLES, CONTROLES INTERNES ET CONTROLES EXTERNES.....	14
A- contrôle des points des cahiers des charges et de la réglementation :	14
B) contrôle de l'ODG :	21
4-LES MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES	23
A- Contrôle interne.....	23
1- Pour les produits avant vieillissement :	23
2- Pour les produits conditionnés :	24
B- Contrôle Externe	24
C- Examens analytiques	25
D- Examens Organoleptiques.....	25
5- TRANSMISSION DE L'INFORMATION ODG/SIQOCERT EN MATIERE DE CONSTATS.....	27
A-Contrôle interne : rapports, mesures correctives et informations à SIQOCERT	27
1 Contrôle des Obligations déclaratives.....	27
2 Contrôle des chais et des alambics	27
3 Contrôle des produits.....	27
4 transmission à SIQOCERT des manquements constatés en contrôle interne.....	27
5- Grille des actions correctives	28

B-Contrôle externe : rapports de contrôle et fiches de manquements	31
1 Gestion des rapports de contrôle ou d’audit comportant un manquement	31
2 Gestion des rapports de contrôle ou d’audit ne comportant pas un manquement	32
3 Bilan annuel.....	32
6- TRAITEMENT DES MANQUEMENTS	33
A / Classification des manquements :	33
B) Suites aux manquements :.....	34
C) COMITE DE CERTIFICATION.....	35
D –RECOURS ET APPEL.....	36
7- GRILLE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS.....	36

1 CHAMP D'APPLICATION DU PLAN DE CONTRÔLE

Schéma de vie du produit : Etapes du processus d'élaboration du produit et opérateurs concernés par les contrôles



OPERATEURS	Nombre (approximatif)	ETAPES	POINTS A CONTROLER (cahier des charges)	
apporteurs	200 opérateurs	Fermentation et stockage du marc et du vin	<ul style="list-style-type: none"> • Aire géographique (PPC) • Issus de vins ayant revendiqué une AOC • Encépagement • Rendement/vin (PPC) • Présence de lies fines dans le vin (PPC pour la fine) 	<ul style="list-style-type: none"> • Interdiction d'ajout de lies extérieures à l'exploitation (fine) • Interdiction d'enrichissement et d'ajout de conservateurs (marc) • Stockage (PPC pour les marcs) • Date limite de stockage (marc)
distillateur	10 opérateurs	Distillation	<ul style="list-style-type: none"> • Aire géographique (PPC) • Caractéristique de l'alambic (PPC) • Modalités de distillation • Registre de distillation • Nettoyage de l'alambic • Déclaration d'ouverture de campagne de distillation 	<ul style="list-style-type: none"> • Date de distillation (PPC pour les marcs) • Rendement en alcool • Titre alcoométrique (PPC) • Déclaration de fermeture de campagne de distillation • Déclaration de revendication
éleveur	130 opérateurs :	Elevage assemblage	<ul style="list-style-type: none"> • Aire géographique (PPC) • Caractéristiques du chai ; • Séparation et individualisation des EDV • Obscurisation si coloration ou édulcoration • Déclaration de mise sous bois 	<ul style="list-style-type: none"> • Durée et conditions d'élevage (PPC) • Registre de vieillissement • Examens organoleptiques et analytiques du produit avant vieillissement • Déclaration de stock • Déclaration de revendication
Pré-embouteilleur		Conditionnement et stockage	<ul style="list-style-type: none"> • Examens analytiques (PPC) • Examens organoleptiques (PPC) • Registre de conditionnement 	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration de stock • Etiquetage

2 ORGANISATION DES CONTRÔLES

A- Conditions générales

1- Identification et habilitation de l'opérateur

1.1 L'identification de l'opérateur

Tout personne souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production, la distillation, l'assemblage ou la finition d'une eau-de-vie revendiquant soit l'appellation d'origine « Marc de Bourgogne », soit l'appellation d'origine « Fine de Bourgogne » est tenu de déposer une déclaration d'identification auprès du Syndicat de défense et de promotion des Eaux-de-Vie et du ratafia de Bourgogne (SEVB).

Cette déclaration d'identification est établie selon un modèle défini par le SEVB et validé par l'INAO. Elle comporte obligatoirement :

- Une fiche d'identification précisant les opérations réalisées par l'opérateur ;
- Un engagement à respecter les dispositions du(es) cahier(s) des charges (CDC) et d'accepter les contrôles ainsi que leur coût, à réaliser des autocontrôles et se soumettre aux contrôles prévus par le plan de contrôle, à supporter les frais liés aux contrôles susmentionnés, à accepter de figurer sur la liste des opérateurs, à informer la SEVB de toute modification le concernant ou affectant sa structure de production ;
- Si l'opérateur a une activité de distillation, le plan de l'alambic utilisé.

La déclaration d'identification doit être déposée auprès du SEVB un mois avant tout début d'activité nécessitant le respect d'un ou plusieurs points du ou des cahiers des charges concernés.

A compter de leur réception, la SEVB dispose d'un délai de 15 jours ouvrés pour vérifier et enregistrer les demandes d'identification. Si les demandes sont incomplètes, les dossiers sont renvoyés aux opérateurs concernés dans un délai de 15 jours ouvrés à compter de leur réception. Les dates de réception et d'enregistrement doivent être notées par l'ODG.

Une fois le dossier complet, le SEVB accuse réception de la demande auprès de l'opérateur. Le dossier est ensuite transmis à SIQOCERT. La durée entre le transfert des dossiers à SIQOCERT et sa réception par la SEVB ne doit pas dépasser un délai de 15 jours ouvrés.

Toute modification concernant l'identification doit être envoyée au SEVB dans les plus brefs délais.

1.2 Habilitation de l'opérateur

Tout opérateur de la filière fait l'objet d'une habilitation qui a pour but de vérifier :

- L'aptitude des structures à satisfaire aux exigences du(es) cahier(s) des charges selon son activité ;
- Leur engagement à respecter les conditions de production fixées par le(s) cahier(s) des charges, réaliser les autocontrôles et se soumettre aux contrôles prévus dans le plan de contrôle le concernant

L'habilitation couvre donc une ou plusieurs AOC et une ou plusieurs activités

Partie 2 : Organisation des contrôles

L'habilitation mentionne le ou les cahiers des charges concernés, la ou les activités concernées, le ou les sites concernés et le ou les outil(s) sur le(s)quel(s) elle porte. En cas de refus d'habilitation, l'opérateur en est informé et ce refus doit être motivé.

La demande d'habilitation en est faite auprès du SEVB lors du dépôt de la déclaration d'identification. A sa charge d'en informer SIQOCERT dès que le dossier d'identification est complet et a été vérifié.

SIQOCERT réalise un audit dit « d'habilitation » visant à vérifier le respect des règles structurelles du ou des cahiers des charges des appellations qu'il souhaite revendiquer. Les points à contrôler sont indiqués dans le chapitre 3 du présent plan.

Cet audit est planifié dans le mois qui suit la réception du dossier et réalisé au plus tard avant le commencement de l'activité. Sur la base des conclusions du rapport d'audit, le comité de certification de SIQOCERT rend une décision relative à l'habilitation selon les délais et modalités définis dans son règlement intérieur.

L'habilitation délivrée mentionne le cahier des charges, l'activité, le ou les sites concernés ainsi que le ou les outils de production sur lesquelles elle porte. L'opérateur est informé par l'OC en cas de refus d'habilitation motivé. L'OC informe l'ODG des décisions d'habilitation.

Si des manquements ont été constatés lors de l'audit, l'opérateur ne peut être habilité qu'après la levée des manquements.

A titre exceptionnel, comme stipulé dans la directive INAO – DIR – CAC– 01, alors que l'habilitation nécessite un contrôle terrain, seul un contrôle documentaire peut être diligenté dans un premier temps. Ces cas sont validés par le Comité de Certification qui notifie dans sa décision les modalités de pression de contrôle supplémentaire mises en place jusqu'à la réalisation du contrôle terrain qui doit se dérouler dans les 3 mois qui suivent la décision.

Un opérateur qui n'intervient pas dans l'AOC et l'activité pour lesquelles il a été habilité pendant deux campagnes, voit son habilitation devenir caduc.

La liste des opérateurs habilités

SIQOCERT fait la mise à jour de la liste des opérateurs habilités et l'adresse par messagerie au SEVB et à l'INAO dans les conditions et périodicités prévues dans le cadre de l'échange de données informatiques

La liste des opérateurs habilités est consultable auprès de l'INAO et du SEVB. SIQOCERT tient à disposition la liste des opérateurs dont il assure le contrôle.

2- Contrôles relatifs au cahier des charges

Le contrôle des conditions de production, de distillation, d'assemblage ou de finition et le contrôle des produits comportent l'autocontrôle, le contrôle interne réalisé par le SEVB et le contrôle officiel du respect du cahier des charges appelé « contrôle externe » assuré par SIQOCERT

L'autocontrôle consiste pour l'opérateur à principalement se conformer à la réglementation et aux dispositions du cahier des charges. A ce titre, les opérateurs doivent être en mesure d'apporter la preuve de cette conformité, notamment en respectant les obligations déclaratives prévues. Les documents afférents à ces obligations doivent être conservés pendant 5 ans sauf exception notée dans le présent plan.

Les contrôles interne et externe ont pour objectif de vérifier que les opérateurs qui produisent ou distillent, élèvent ou conditionnent des eaux-de-vie d'AOC concernées par le présent plan, respectent les obligations des cahiers des charges concernant leur activité.

A l'issue d'un contrôle de telle ou telle obligation du cahier des charges, est constaté :

- Soit la conformité à la dite obligation ;
- Soit un manquement c'est-à-dire une non-conformité à la dite obligation ;

En cas de manquement, l'opérateur peut proposer des mesures correctrices ou correctives.

Bien que les contrôles interne et externe aient le même objectif, ils sont réalisés selon les mêmes méthodes de contrôle mais avec des modalités différentes présentées ci-dessous.

2.1 Contrôle interne

Le SEVB met en place une procédure de contrôle interne auprès de ses membres et de tout autre opérateur habilité volontaire selon les modalités fixées au chapitre 3 du présent plan et celles de la directive INAO DIR CAC-01 en vigueur.

Lors de ce contrôle, il peut apporter des conseils à l'opérateur et lui proposer des mesures correctrices ou correctives en cas de manquement. Il peut également lui proposer toute action visant à améliorer ces pratiques.

Selon les modalités fixées au chapitre 5. A. 1) a), le SEVB informe des résultats des contrôles diligentés à SIQOCERT aux fins de déclenchement de contrôles externes.

2.2 Contrôle externe

SIQOCERT réalise le contrôle externe selon les modalités, les méthodologies et les fréquences fixées au chapitre 3 du présent plan. Le contrôle externe est constitué :

- du contrôle des produits et du contrôle du respect des points des cahiers des charges
- de la vérification de l'effectivité et des résultats de l'autocontrôle et du contrôle interne ;
- du suivi des actions correctrices et correctives.

Les contrôles effectués par SIQOCERT se feront sous la responsabilité de son directeur et du responsable « audits ». Les contrôles sont exercés par les salariés de SIQOCERT. SIQOCERT peut sous-traiter ces contrôles à des sous traitants dûment mandatés et acceptés par les ODG concernés.

Ces personnes, ne sont pas liées à une partie directement engagée dans la production, la transformation, l'élaboration ou le conditionnement d'un produit de l'appellation d'origine contrôlée et toute autre fonction qu'elles exercent ne revêt aucun intérêt économique direct.

Partie 2 : Organisation des contrôles

Les contrôles externes sont effectués sans préavis, sauf dans des cas tels que les audits pour lesquels il est nécessaire de notifier préalablement aux opérateurs. Il en est de même si les circonstances l'exigent sur le contrôle de tout autre point des cahiers des charges.

Il est rappelé que l'opérateur s'étant engagé lors de son identification à se soumettre au contrôle, le refus manifeste de fixer un rendez vous, l'absence injustifiée le jour du contrôle et l'obstruction à la réalisation d'un contrôle entraîne un manquement étudié par le comité de certification en vue du prononcé d'une éventuelle sanction.

Tout contrôle donne lieu à la rédaction d'un rapport de contrôle ou d'audit et le cas échéant d'une ou de plusieurs fiches de manquements (sur leur transmission, voir chapitre sur le traitement des manquements). Ces documents sont définis dans les procédures et/ou instructions en vigueur au sein du système qualité de SIQOCERT.

Conformément à l'article 3 du REC 882/2004, une partie des contrôles externe peut être ciblée sur la base d'infractions à la réglementation générale relative aux denrées alimentaires qui seraient portées à la connaissance de SIQOCERT ou de toute information donnant à penser qu'un manquement pourrait avoir été commis.

3 Evaluation initiale et contrôle de l'ODG

3-1 Evaluation initiale du client

SIQOCERT procède à l'évaluation initiale de l'ODG candidat à la certification après que la phase d'acceptabilité de sa demande ait reçu un avis favorable de la part de la présidence et du comité de certification.

L'évaluation est basée sur la capacité de l'ODG à respecter les critères du plan de contrôle élaboré pour les produits certifiés. Elle peut être programmée avant que le plan de contrôle ait été validé par l'INAO et est basée dans ce cas sur la dernière version acceptée par l'ODG et validée par le comité de certification. Ces critères seront complétés par les points définis dans les instructions internes au système qualité de SIQOCERT.

L'évaluation initiale donne lieu à la rédaction d'un rapport précisant la conformité aux critères audités. Les conclusions du rapport sont présentées ensuite au comité de certification. Au vu des informations recueillies pendant le processus d'évaluation, le comité de certification statue sur l'habilitation de l'ODG et peut ainsi :

- **habiliter l'ODG.** Dans ce cas la structure est reconnue au titre de fournisseur de la certification. Un certificat, précisant notamment la portée de la certification octroyée, est émis et transmis à l'ODG.

L'habilitation du fournisseur déclenche la phase d'habilitation des opérateurs. A noter que cette dernière ne peut démarrer qu'après validation du plan de contrôle par l'INAO.

- **refuser l'habilitation.** Dans ce cas, les critères sur lesquels est basé le refus sont notifiés à l'ODG. Il est précisé sur la notification les conditions préalables à une nouvelle étude par le comité de certification.

3-2 **Conditions de maintien, suspension et retrait d'habilitation du client**

Une fois la demande de certification auprès de SIQOCERT aboutie par la délivrance d'un certificat, l'ODG-fournisseur entre dans le cadre des audits de surveillance prévus par les plans de contrôles et soumis aux conditions d'octroi, maintien, suspension et retrait de la certification définis dans les procédures internes à l'organisme et dans le présent plan de contrôle. Il est précisé que la suspension ou le retrait de la certification d'un fournisseur entraîne la suspension immédiate des activités de certification pour l'ensemble des opérateurs intervenant dans le(s) cahier(s) des charges de l'ODG concerné.

Le retrait de la certification pour un fournisseur est indépendant de sa reconnaissance en tant qu'ODG délivrée par l'INAO. La reprise éventuelle des activités d'un fournisseur pour lequel le comité de certification (CC) a acté un retrait de la certification est soumise :

- à la réalisation d'un audit spécifique de l'ODG,
- au traitement des résultats de cette évaluation par le comité de certification selon les procédures établies
- à l'habilitation ou non du fournisseur entraînant, selon la décision actée, l'émission d'un nouveau certificat.

Contrôle annuel du client

Le contrôle du fournisseur se déroule 2 fois par an sur ses missions relatives à l'enregistrement de l'identification et au contrôle interne. Il y a un audit documentaire et un audit de suivi de l'interne.

Un contrôle documentaire dans les locaux de l'ODG. L'organisation concernée est avertie ; cette partie vise à contrôler :

- que l'ODG ait rédigé des procédures couvrant les thèmes cités dans la directive INAO-DIR-CAC-1 (description de l'organisation de l'ODG, procédure encadrant les activités du personnel le cas échéant y compris les liens avec l'ODG, modalité de désignation des opérateurs contrôlés en interne, modalités et méthodologies appliquées en contrôle interne, mesures correctives pouvant découler du contrôle interne, contenu du document nécessaire au suivi des mesures correctives, liste des situations donnant lieu à une information de l'OCO à des fins de traitements);
- la diffusion des informations auprès de l'ensemble des opérateurs et à SIQOCERT, dont la mise à disposition du cahier des charges aux opérateurs par tout moyen disponible ;
- la vérification des attestations de formation des dégustateurs ;
- l'enregistrement des données liées à l'identification (enregistrement et suivi) des opérateurs ainsi que les déclarations de revendication ;
- la tenue à jour de la liste des opérateurs identifiés, qu'il transmet périodiquement à l'organisme de contrôle et à l'Institut national de l'origine et de la qualité ;
- la réalisation des contrôles internes et du suivi des mesures correctives demandées par l'ODG
- la mise en place et la traçabilité des activités liées au contrôle interne (fiche de suivi, envoi des mesures correctives aux adhérents, suivi des mesures correctives...). Les enregistrements réalisés par l'ODG doivent être conservés cinq ans.
- les moyens matériels et humains mis en œuvre et leur maîtrise.
- la mise en œuvre des mesures demandées par l'OC suite à un audit ODG

Un audit de suivi du contrôle interne : lors de l'audit de suivi, SIQOCERT s'assure prioritairement du respect par l'ODG du calendrier de contrôle prévu, du traitement des contrôles constatés en interne, du suivi des actions correctrices et de la transmission selon le dispositif prévu des manquements vers l'organisme de contrôle externe. Il est complété par un audit terrain conjoint sur le terrain.

B- Environnement et organisation prévue pour le contrôle interne

1 Communication du plan de contrôle aux opérateurs

Conformément aux dispositions de l'article R642-54 du code rural, SIQOCERT adresse le plan approuvé par le Conseil Agrément et Contrôle de l'INAO à l'ODG qui le communique aux opérateurs.

2 Engagement des opérateurs

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

- Réaliser des autocontrôles et se soumettre aux contrôles internes et externes prévus par le présent plan de contrôle ;
- Supporter les frais liés aux contrôles susmentionnés ;
- Accepter de figurer sur la liste des opérateurs habilités ;
- Informer l'ODG de toute modification le concernant ou affectant son outil de production.

3 Organisation du contrôle interne

Les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'ODG sont exercés par :

- Les commissions techniques de suivi des conditions de production ;
- des agents mandatés par le SEVB indépendants des organismes contrôlés ;
- des salariés du SEVB. Ces salariés ne sont pas liés à une partie ou directement engagés dans le processus d'élaboration d'un produit sous Appellation d'Origine Contrôlée.

☐ Fonctionnement des Commissions professionnelles nommées par les ODG

Voir les règlements intérieurs auprès des ODG.

C- Répartition et fréquence des contrôles

Le tableau ci-dessous présente :

- Les fréquences minimales de contrôle interne ;
- Les fréquences minimales de contrôle réalisées par SIQOCERT (contrôle externe) ;
- Les fréquences globales de contrôles (autocontrôles, contrôle interne, contrôle externe).

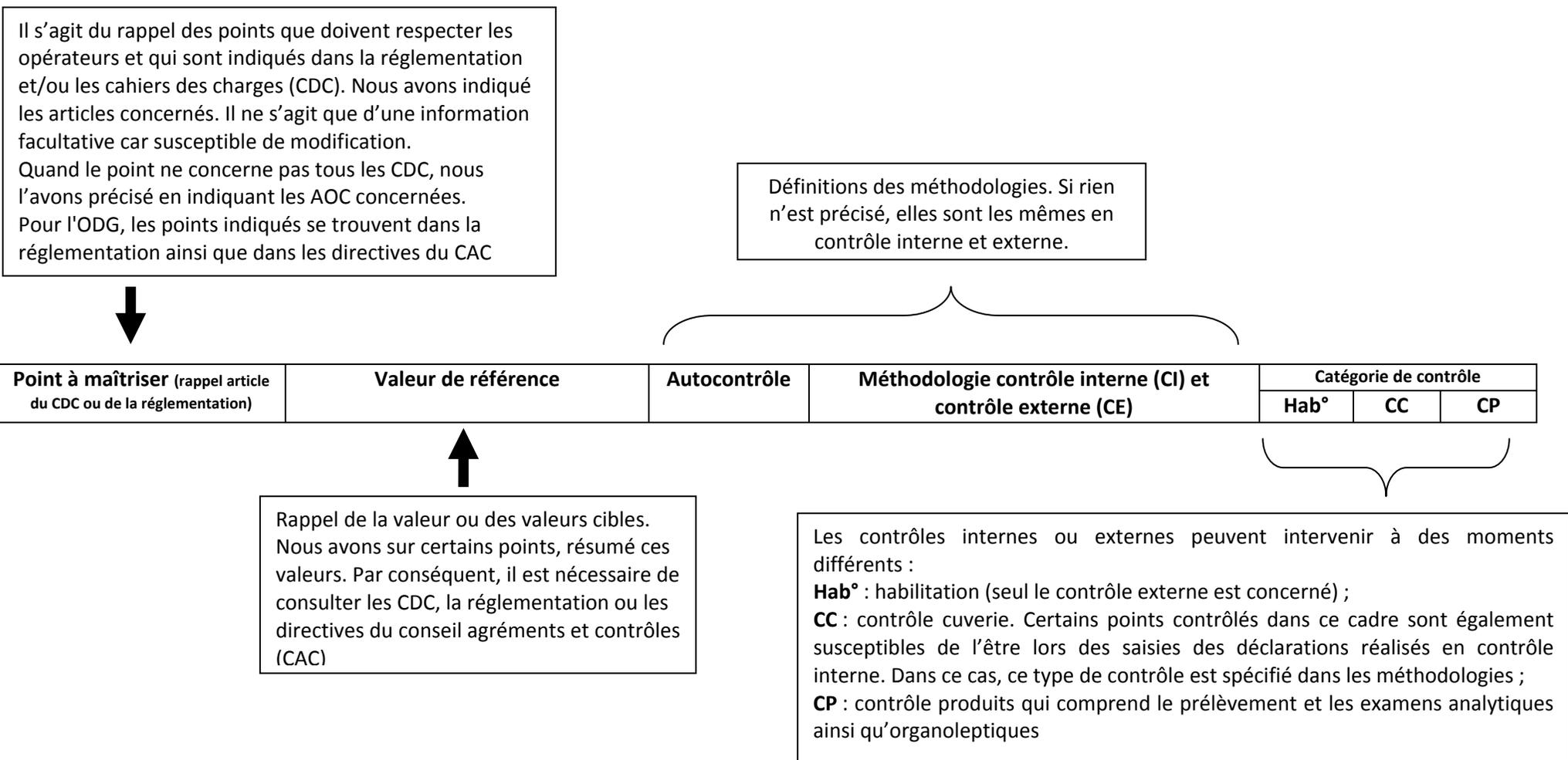
Partie 2 : Organisation des contrôles

Pour la catégorie des apporteurs : une partie des opérateurs de cette catégorie sont occasionnels. Par conséquent, seuls seront susceptibles de faire l'objet de contrôle, ceux qui l'année n-1 sont effectivement intervenus dans la production des appellations concernées par le plan.

Thèmes de contrôles	Fréquence minimale des contrôles interne	Fréquence minimales des contrôles externes	Fréquence minimale globale du contrôle
ODG (contrôle documentaire et contrôle terrain...)		2 audits dont un terrain	2 audits dont un terrain
Identification (contrôle documentaire)	100% des opérateurs	Réalisé dans le cadre de l'audit ODG	
Habilitation		100% des nouveaux opérateurs	
Le contrôle des points du CDC liés à la matière première	7% des apporteurs et 3 distillateurs/an	3% des apporteurs et 1 distillateur/an	10% des apporteurs et 4 distillateurs/an
Le contrôle des points du CDC liées à la distillation	L'ensemble des distillateurs sont vus en trois ans	L'ensemble des distillateurs sont vus en six ans	L'ensemble des distillateurs sont vus en trois ans
Le contrôle lié à l'assemblage et à l'élevage	15% des opérateurs habilités /an	5% des opérateurs habilités/an	20% des opérateurs habilités/an
Le contrôle des produits :			
1-produits avant ou en début de vieillissement	10% des opérateurs éleveurs habilités		10% des opérateurs éleveurs ou conditionneurs habilités
2-produits conditionnés	15% des opérateurs éleveurs ou conditionneurs habilités	5% des opérateurs conditionneurs habilités	20% des opérateurs conditionneurs habilités

3-Les modalités des autocontrôles, contrôles internes et contrôles externes

Explications des tableaux explicitant les modalités des contrôles :



A- contrôle des points des cahiers des charges et de la réglementation :

Point à maîtriser (rappel article du CDC ou de la réglementation)	mar	fine	Valeur de référence	Autocontrôle	Méthodologie contrôle interne (CI) et contrôle externe (CE)	Catégorie de contrôle		
						Hab	CC	CP
Définition de la zone géographique (I.C des CDC) (PPC)	X	X	La provenance des marcs de raisins/vins, leur stockage, la distillation ainsi que le vieillissement des eaux-de-vie sont réalisés à l'intérieur de l'aire géographique de la Bourgogne (voir communes dans CDC).	Respect du CDC	Contrôle documentaire : CVI Dans le cadre du CI, ces vérifications sont également réalisées lors des éventuelles saisies des déclarations.	X	X	
Matière première (I.D 1° des CDC) : AOC et encépagement	X	X	Les marcs de raisins sont issus de la vinification des vins (ou l'eau-de-vie est obtenue à partir de la distillation de vins) ayant été revendiqués dans une des AOC situées dans les communes listées dans le CDC. Ils doivent également être issus des cépages indiqués dans les CDC	Respect du CDC	Contrôle documentaire : CVI, déclaration de récolte et DREV Dans le cadre du CI, ces vérifications sont également réalisées lors des éventuelles saisies des déclarations	X	X	
Matière première (I.D 1° des CDC) : rendement chez l'apporteur (PPC)		X	Les cuvées destinées à être distillées de vins chargés de lies fines issus des soutirages. Le volume de vins mis en distillation est inférieur ou égal à 3% du volume total des vins de l'exploitation revendiqués au cours de la campagne	Respect du CDC et des obligations déclaratives	Contrôle documentaire sur la déclaration de récolte et le document d'accompagnement pour le transport à l'alambic). Contrôle visuel		X	
Matière première (I.D 1° des CDC) : lies extérieures		X	L'ajout de lies extérieures à l'exploitation est interdit	Respect du CDC	Contrôle documentaire sur la déclaration de récolte et le document d'accompagnement pour le transport à l'alambic		X	
Matière première (I.D 1° des CDC) : stockage lies		X	A l'issue des soutirages et en attente de distillation, les vins doivent être stockés dans des cuves ouillées et bouchées afin d'éviter tout contact avec l'air.	Respect du CDC	Contrôle visuel		X	
Conditionnement des marcs et conduite de la fermentation (I.D. 2°) : stockage à l'abri de l'air (PCC)	X		Les marcs sont conditionnés de façon à éviter les altérations dues aux fermentations aérobies. Ils restent conditionnés jusqu'à leur distillation à l'abri de l'air, dans des contenant fermés d'une capacité comprise entre 1 et 200 hectolitres.	Respect du CDC	Contrôle visuel	X	X	
Conditionnement des marcs et conduite de la fermentation (I.D. 2°) : délai (PPC)	X		Les marcs sont conditionnés au plus tard dans les 18h après la fin du pressurage quand ils sont issus d'une vinification en blanc et 24 quand ils sont issus d'une vinification en rouge.	Respect du CDC	Contrôle documentaire : registre de conditionnement registre de manipulation		X	

Partie 2 : Organisation des contrôles

Point à maîtriser (rappel article du CDC ou de la réglementation)	marc	fine	Valeur de référence	Autocontrôle	Méthodologie contrôle interne (CI) et contrôle externe (CE)	Catégorie de contrôle		
						Hab	CC	CP
Conditionnement des marcs et conduite de la fermentation (I.D. 2°) : enrichissement et ajout	X		L'enrichissement des marcs et l'ajout de conservateurs sont interdits	Respect du CDC Registre d'enrichissement	Contrôle documentaire notamment sur le registre d'enrichissement		X	
Rendements (I.D 3° du CDC) : chez l'apporteur (PPC)	X		La quantité de marcs mis en œuvre doit être inférieure ou égale à 35 kl en poids brut par hl de vin ayant revendiqués dans une des AOC définie dans le CDC	Respect du CDC	Contrôle documentaire sur la déclaration de récolte et le document d'accompagnement pour le transport à l'alambic		X	
rendements (I.D 3° du CDC) : après distillation (PPC)	X		La quantité d'alcool obtenue après distillation pour 100 kg de marcs mis en œuvre doit être : ≥ à 5 l et ≤ à 8 l pour les marcs issus d'une vinification rouge ≥ à 4 l et ≤ à 7 l pour les marcs issus d'une vinification blanc	Respect du CDC	Contrôle documentaire sur le registre de distillation		X	
Rendements (I.D 2° du CDC)		X	La quantité d'alcool obtenue après distillation est ≥ à 8 L d'alcool pur pour 100 L de vins mis en œuvre.	Respect du CDC	Contrôle documentaire sur le registre de distillation		X	
Distillation (I.D.4 du CDC) : période de distillation (PPC)	X		Les marcs de raisins sont distillés avant le 31 mars de l'année suivant la vendange (sauf proposition INAO)		Contrôle documentaire (date de l'acquit de la matière première)		X	
Distillation (I.D.4 du CDC) : date distillation (PPC°)	X		Les marcs issus de raisins non égrappés doivent avoir été distillés au plus tard 60 jours après la date de leur conditionnement	Assurer traçabilité + registres	Contrôle documentaire : DSA (chez l'apporteur et le distillateur), registre de distillation Contrôle visuel chez l'apporteur		X	
Ouverture des contenants sans altération microbienne ou fongicide (I.D.4 du CDC)	X		Après ouverture du conditionnement en vue de la distillation, le marc stocké est maintenu à l'abri de l'air afin d'éviter les altérations microbiennes ou fongicides.	Registre de distillation	Contrôle visuel		X	

Partie 2 : Organisation des contrôles

Point à maîtriser (rappel article du CDC ou de la réglementation)	marc	fine	Valeur de référence	Autocontrôle	Méthodologie contrôle interne (CI) et contrôle externe (CE)	Catégorie de contrôle		
						Hab	CC	CP
Caractéristiques de l'alambic (I.D.3 ou 4 du CDC) (PPC)	X	X	<p>Les vins ou les marcs sont distillés selon le procédé de distillation discontinu multiétagé à l'aide d'alambics constitués de vase de dilatation et de colonnes de concentration.</p> <p>Les alambics utilisés sont constitués d'au maximum trois vases à chargement successifs et d'au maximum -trois colonnes de concentration montées en série.</p> <p>Les vases de dilatation sont en cuivre. Ils présentent chacun un volume maximum de 630 L et sont chauffés à feu nu ou par injection de vapeur.</p> <p>Les colonnes sont en cuivre. Chaque colonne présente une hauteur inférieure ou égale à 1,5 m. Le nombre total de plateaux pour l'ensemble des colonnes est au maximum de 7.</p>		<p>Contrôle terrain</p> <p>Et en plus, uniquement pour le contrôle interne, contrôle documentaire sur les déclarations d'ouverture des travaux de distillation et les déclarations de modification/réparation d'alambic.</p>	X	X	
Nettoyage de l'alambic (I.D.3 ou 4 du CDC)	X	X	Toute distillation doit être précédée d'un nettoyage de l'alambic, à la vapeur ou à l'eau bouillante.	Registre de distillation	Contrôle documentaire		X	
TAV des eaux-de-vie à la sortie de l'alambic (I.D.3 ou 4 du CDC) (PPC)	X	X	Les eaux-de-vie produites doivent présenter à la sortie de l'alambic, à la température de 20°, un titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 72 %.	Alcoomètre Registre de distillation	Contrôle documentaire et contrôle sur place de l'alambic Contrôle terrain avec mesure du titre		X	
Caractéristiques du chai de vieillissement (I.D. 4 ou 5 du CDC)	X	X	Les eaux-de-vie doivent être vieilles au sein de chais de vieillissement dont l'hygrométrie et la température sont régulées naturellement sans installation autre que l'isolation et la ventilation des locaux	Respect des CDC	contrôle terrain	X	X	
Logement lors du vieillissement (I.D. 4 ou 5 du CDC) (PPC)	X	X	Les eaux de vie doivent être logées après distillation dans des contenants en bois de chêne [...] dont la capacité est ≤ à 60 hl	Respect des CDC	Contrôle terrain	X	X	

Partie 2 : Organisation des contrôles

Point à maîtriser (rappel article du CDC ou de la réglementation)	marc	fine	Valeur de référence	Autocontrôle	Méthodologie contrôle interne (CI) et contrôle externe (CE)	Catégorie de contrôle		
						Hab	CC	CP
Durée de vieillissement (I.D. 4 ou 5 du CDC) (PPC)	X	X	Les eaux de vie doivent être logées [...] pendant une période minimale de deux ans (marc) ou trois ans (fine) sans interruption à compter de la mise sous bois.	Registre de vieillissement/déclaration de revendication et de stock/composition des assemblages (compta matières)	Contrôle documentaire : Registre de vieillissement/déclaration de revendication et de stock/composition des assemblages (compta matières)		X	
Coloration et édulcoration (I.D. 5 ou 6 des CDC)	X	X	La coloration ainsi que l'édulcoration sont autorisés de telle sorte que leur effet sur l'eau-de-vie soit inférieur à 4 degrés d'obscuration. L'obscuration, exprimée en degré, est obtenue par la différence entre le TAV brut et le TAV réel	Contrôle à l'alcoomètre et traçabilité	Contrôle documentaire et à l'alcoomètre		X	
Règles de présentation et d'étiquetage (I.F des CDC) : AOC	X	X	Les eaux de vie ne peuvent être déclarées pour la fabrication, offertes aux consommateurs, expédiées, mises en vente ou vendues sans que, sur les titres de mouvement, les documents déclaratifs, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation soit inscrite accompagnée de la mention « appellation d'origine contrôlée », le tout en caractères très apparents.	Respect des CDC	Contrôle documentaire		X	X
Règles de présentation et d'étiquetage (I.F des CDC) : mentions facultatives	X	X	La mention facultative « vieille » désigne des eaux-de-vie ayant été vieilles au minimum 4 ans ; « très vieille », 6 ans ; « hors d'âge », 10 ans. Dans l'étiquetage, ces mentions facultatives doivent être inscrites avant ou après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et en caractères de taille inférieure ou égale	Respect des CDC	Contrôle documentaire		X	X
Règles de présentation et d'étiquetage (I.F des CDC) : mention complémentaire	X		Le nom de l'AOC de l'eau-de-vie ne peut être complété par aucune mention complémentaire faisant référence au cépage ou à une mention géographique	Respect des CDC	Contrôle documentaire		X	X

Partie 2 : Organisation des contrôles

Point à maîtriser (rappel article du CDC ou de la réglementation)	marc	fine	Valeur de référence	Autocontrôle	Méthodologie contrôle interne (CI) et contrôle externe (CE)	Catégorie de contrôle		
						Hab	CC	CP
Déclaration d'ouverture et de fermeture des travaux de distillation (A.1° des CDC)	X	X	Déclaration d'ouverture et de fermeture des travaux sont déclarés à l'organisme de contrôle en indiquant le nom de l'AOC, la date d'ouverture des travaux et les références de matériels de distillation. Si l'opérateur ne distille pas d'autres eaux-de-vie que l'une des AOC de Bourgogne, les déclarations souscrites auprès de la DGDDI suffisent.	Envoi des déclarations dûment complétées	Contrôle documentaire (lors de la réception) ;		X	
Déclaration de revendication (A.2° des CDC)	X	X	La DREV doit être adressée à l'ODG au plus tard un mois après la fermeture des travaux de distillation et précise notamment l'AOC revendiquée et les quantités distillées (volume et TAV)	Envoi des déclarations dûment complétées	Contrôle documentaire		X	
Déclaration de mise sous bois (A.3° des CDC)	X	X	Elle est transmise à l'ODG au plus tard 30 jours après la réalisation de l'opération. Elle comprend les dates et lieu de distillation, l'adresse du chai, la capacité des logements utilisés, la date de mise sous bois, le volume et le TAV des eaux-de-vie à la mise sous bois.	Envoi des déclarations dûment complétées	Contrôle documentaire		X	
Déclaration de stocks (A.4° des CDC)	X	X	Tout opérateur disposant d'un chai de vieillissement doit transmettre à l'ODG chaque année, au plus tard dans les 3 mois qui suivent la clôture de son exercice fiscal, le résultat de l'inventaire physique des stocks détenus dans chacun de ses chais identifiés par compte d'âge de vieillissement.	Envoi des déclarations dûment complétées	Contrôle documentaire		X	

Partie 2 : Organisation des contrôles

Point à maîtriser (rappel article du CDC ou de la réglementation)	marc	fine	Valeur de référence	Autocontrôle	Méthodologie contrôle interne (CI) et contrôle externe (CE)	Catégorie de contrôle		
						Hab	CC	CP
Registre de conditionnement du marc (B 1° des CDC)	X		Tenue à jour du registre de conditionnement où figurent notamment les informations suivantes : coordonnées et identification du ou des viticulteurs ayant produit le marc/caractéristiques des raisins desquels le marc est issu (couleur, égrappage ou non)/date et heure de la fin des opérations de pressurage/date et heure du conditionnement du marc.	Tenue du registre	Contrôle documentaire		X	
Registre de distillation (B 2° ou 1° des CDC)	X	X	Tenue à jour par le distillateur d'un registre de distillation où figurent notamment les informations suivantes : AOC revendiquée/coordonnées et identification de l'opérateur ayant conditionné le marc/le ca échéant, référence au document de circulation qui accompagne le marc ou le vin/caractéristiques des raisins desquels le marc est issu (couleur, égrappage ou non)/horaires de début et de fin de la procédure de nettoyage/date et heure de distillation/quantité et TAV de l'eau-de-vie obtenue/destination de l'eau-de-vie obtenue	Tenue du registre	Contrôle documentaire		X	
Comptabilité matières pour le vieillissement (B 3° ou 2° des CDC)	X	X	Les marcs de Bourgogne ou les eaux-de-vie de fines de Bourgogne sont pris en charge dans la comptabilité matières de l'opérateur selon les modalités indiquées dans les CDC	Tenue du registre	Contrôle documentaire		X	

Partie 2 : Organisation des contrôles

Point à maîtriser (rappel article du CDC ou de la réglementation)	marc	fine	Valeur de référence	Autocontrôle	Méthodologie contrôle interne (CI) et contrôle externe (CE)	Catégorie de contrôle		
						Hab	CC	CP
examens analytiques avant vieillissement	X	X	Degré Quantités de substances volatiles méthanol	analyses	Contrôle documentaire		X	X
examens analytiques des produits conditionnés (PPC)	X	X	Degré Quantités de substances volatiles méthanol	analyses	Contrôle documentaire Examens analytiques uniquement en contrôle externe.		X	X
Examens organoleptiques avant vieillissement	X	X	Acceptabilité dans l'AOC revendiquée due à l'absence de défauts réhibitoires	Aucun	Examens organoleptiques uniquement en contrôle interne (sauf si manquement)			X
Examens organoleptiques des produits conditionnés (PPC)	X	X	Acceptabilité dans l'AOC revendiquée due à l'absence de défauts réhibitoires	Aucun	Examens organoleptiques uniquement en contrôle externe			X

B) contrôle de l'ODG :

Point à maîtriser (rappel article du CDC ou de la réglementation)	Valeur de référence	Méthodologie contrôle externe (CE)
Procédure couvrant les thèmes cités dans la directive INAO-DIR-CAC-1 (version en vigueur)	la directive INAO-DIR-CAC-1 (version en vigueur)	Contrôle documentaire
Diffusion des informations aux opérateurs et à SIQOCERT dont la mise à disposition des CDC	la directive INAO-DIR-CAC-1 (version en vigueur)	Contrôle documentaire
Formation des dégustateurs	la directive INAO-DIR-CAC-1 (version en vigueur) CDC des formations	Contrôle des attestations Validation de la formation par l'OCO évaluation des dégustateurs.
Enregistrements des déclarations d'identification et des déclarations de revendication	la directive INAO-DIR-CAC-1 (version en vigueur)	Contrôle documentaire
Liste d'opérateurs identifiés et transmission à l'OCO	la directive INAO-DIR-CAC-1 (version en vigueur) plan de contrôle	Contrôle documentaire

Partie 2 : Organisation des contrôles

Point à maîtriser (rappel article du CDC ou de la réglementation)	Valeur de référence	Méthodologie contrôle externe (CE)
Réalisation du contrôle interne et du suivi des mesures correctives	la directive INAO-DIR-CAC-1 (version en vigueur) plan de contrôle	Contrôle documentaire et terrain
Transmission des manquements à l'OCO	la directive INAO-DIR-CAC-1 (version en vigueur) plan de contrôle	Contrôle documentaire et terrain
Traçabilité des activités liées au contrôle interne (conservation 5 ans)	la directive INAO-DIR-CAC-1 (version en vigueur)	Contrôle documentaire
Moyens humains et matériels suffisants	la directive INAO-DIR-CAC-1 (version en vigueur)	Contrôle documentaire et terrain
Mise en œuvre des mesures demandées par l'OC suite à un audit ODG	la directive INAO-DIR-CAC-1 (version en vigueur)	Contrôle documentaire

4-Les modalités d'organisation des examens analytiques et organoleptiques

A- Contrôle interne

Le contrôle interne s'exerce sur les eaux de vie avant vieillissement et sur celles assemblées prêtes à être conditionnées pour les opérateurs en procédure renforcée (voir point D). Il se traduit par la réalisation d'examens organoleptiques sur les lots prélevés.

1- Pour les produits avant vieillissement :

Définition du lot :

Le lot est constitué par une cuvée homogène.

Sont soumis à un examen organoleptique : Un lot de marc ou de fine prélevés chez 10% des opérateurs éleveurs habilités

Stade de prélèvement :

Les lots sont prélevés lors du passage de l'ODG pour le contrôle des points du cahier des charges relatifs à l'élevage, l'assemblage et le conditionnement et si nécessaire lors d'un passage spécifique suite à une sanction

Plan d'échantillonnage :

L'échantillonnage est constitué de 2 bouteilles de 37,5 cl:

- Une bouteille pour l'examen organoleptique ;
- Une bouteille témoin conservé dans les locaux de l'ODG.

Le choix des lots se fait de manière aléatoire et rendus anonyme via un système d'anonymat propre à l'ODG.

Si le degré alcoolique est supérieur à 50%vol, le préleveur doit le ramener à 50%vol avec de l'eau distillé, selon la formule suivante :

$$V+ = \frac{V1 \times T1}{50} - V1$$

V1= volume de marc/fin prélevé

T1= titre alcoolémique du produit

V+= volume d'eau distillée à ajouter.

2- Pour les produits conditionnés :

Définition du lot :

Le lot est constitué par des marcs ou des fines conditionnés, issus de cuvées homogènes.

Sont soumis à un examen organoleptique : Un lot de marc ou de fine prélevés chez 15% des opérateurs éleveurs ou conditionneurs habilités

Stade de prélèvement :

Les prélèvements se réalisent sur des produits déjà conditionnés en cours de commercialisation ou proche de l'être. Ce prélèvement n'entraîne pas de blocage de lots.

Plan d'échantillonnage :

L'échantillonnage est constitué de 2 bouteilles :

- Une bouteille pour l'examen organoleptique et analytique ;
- Une bouteille témoin conservé dans les locaux de l'ODG.

Le choix des lots se fait de manière aléatoire et rendues anonyme via un système d'anonymat propre à l'ODG.

B- Contrôle Externe

Le contrôle externe s'exerce sur des produits conditionnés en cours de commercialisation selon les fréquences indiquées dans le tableau page 14 du présent plan ;

Il peut concerner d'autres stades du produit sur décision et selon les modalités définies par le comité de certification dans le cadre du prononcé d'une sanction.

Définition du lot :

Le lot est constitué par des marcs ou des fines conditionnés, issus de cuvées homogènes.

Stade de prélèvement :

Les prélèvements se réalisent par un agent de SIQOCERT sur des produits déjà conditionnés en cours de commercialisation ou proche de l'être. Ils sont réalisés chez l'opérateur. Ce prélèvement n'entraîne pas de blocage de lots.

Plan d'échantillonnage :

L'échantillonnage est constitué de 2 bouteilles :

- Une bouteille pour l'examen organoleptique et analytique ;
- Une bouteille témoin conservé dans les locaux de SIQOCERT.

Le choix des lots se fait de manière aléatoire et rendues anonyme via un système d'anonymat propre à SIQOCERT.

• Conservation des échantillons par SIQOCERT :

Si les produits prélevés font l'objet d'un manquement, les échantillons témoins sont conservés jusqu'à la fin du délai de recours devant les tribunaux judiciaires de la décision du comité de certification et en cas de recours, jusqu'à la décision des dits tribunaux et l'épuisement des voies d'appel.

C- Examens analytiques

Les examens analytiques sont réalisés par un laboratoire accrédité et agréé par l'INAO et portent sur les lots d'eaux de vie :

- Conditionnés ayant fait l'objet d'un manquement organoleptique lors d'un contrôle externe ;
- Avant vieillissement ou assemblées avant conditionnement contrôlés en externe suite à un manquement en contrôle interne.

Les examens analytiques portent sur les trois paramètres suivants :

- Le degré ;
- Les quantités de substance volatiles ;
- Le méthanol.

D- Examens Organoleptiques

L'examen organoleptique a pour finalité de vérifier l'acceptabilité du produit au sein de son AOC après s'être assuré d'une absence de défaut qualitatif rédhibitoire.

L'examen organoleptique se déroule en deux parties :

- 1^{ère} étape : Description du produit échantillon :

Le dégustateur est tenu de donner une appréciation sur chaque caractéristique apparaissant sur la fiche, par une notation (cocher la case) entre 1 et 7. La première case de chaque ligne correspond, pour la caractéristique en question, au terme noté en début de ligne (incolore, pas gras, faible, absent, etc...). L'intensité va en croissant vers la droite de la ligne, jusqu'au maximum, signifié par le terme inscrit en bout de ligne (foncé, très gras, intense,...).

- 2^{nde} étape : détermination de l'appartenance de l'eau-de-vie au sein de l'AOC revendiquée.

Chaque dégustateur doit donner un avis sur la recevabilité à l'aspect visuel, olfactif, gustatif et global, en cochant une des trois cases : oui, peut être, non

Ces informations (description du produit et appartenance) sont notées par le dégustateur sur des fiches individuelles d'examens organoleptiques.

En fin de séance, l'agent de SIQOCERT ou en cas de contrôle interne, du SEVB récupère ces fiches qui doivent être dûment signées et paraphées. Cette personne se charge ensuite :

- ⇒ de compter le nombre de « oui », « peut être » et « non » pour chaque Eau de Vie : le coefficient 2 sera affecté à « oui », 1 à « peut être » et 0 à « non ». La valeur obtenue sera comparée, en pourcentage, à la note maximum pouvant être obtenue. Il y a avis favorable lorsque la note représente 60% de la note maximum possible. A l'inverse, on considère qu'il y a avis défavorable ;
- ⇒ de faire la synthèse des motifs. En cas d'avis défavorables, si les motifs évoqués diffèrent entre les dégustateurs, l'agent de SIQOCERT ou celui du SEVB doit demander aux dégustateurs de se mettre d'accord sur les motifs en dégustant de nouveau le produit, le cas échéant. Cette synthèse est indiquée sur la fiche de manquement.
- ⇒ de présenter les résultats à la commission.

Déroulement des examens :

En début de campagne, est défini par l'ODG un calendrier des séances d'examens organoleptiques.

Au choix de SIQOCERT, l'une de ces séances sera réalisée en contrôle externe, où seront dégustés les lots conditionnés prélevés par les services de SIQOCERT. Selon les besoins, SIQOCERT peut organiser d'autres examens organoleptiques.

Dans le cadre d'un contrôle interne, il appartient à l'ODG de convoquer les dégustateurs au moins 5 jours avant sa réalisation. En cas de contrôle externe, cette mission incombe à SIQOCERT.

Dans tous les cas, les examens organoleptiques se déroulent dans une salle adaptée aux analyses sensorielles et permettant des dégustations individuelles. Les échantillons soumis à la dégustation sont présentés de façon anonyme. Lorsque la forme des contenants (bouteilles personnalisées, BIB) ne permet pas d'assurer cet anonymat le service est assuré hors de la vue des dégustateurs.

L'animation de la séance est réalisée soit par un agent de SIQOCERT (en cas de contrôle externe) soit par une personne mandatée par le syndicat (en cas de contrôle interne).

Le nombre d'échantillons soumis à la dégustation est au maximum de 10 par commission.

En cas de contrôle externe, les membres d'une commission sont choisis par SIQOCERT dans une liste de personnes formées par les ODG. Conformément à la directive INAO-DIR-CAC-02 sur les examens organoleptiques, cette liste se décompose en trois collèges :

- ⇒ Porteurs de mémoire du produit (opérateurs habilités au sens de l'ordonnance ou retraités reconnus par la profession)
- ⇒ Techniciens (personnes justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière)
- ⇒ 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,...).

En contrôle interne, ce choix incombe à la SEVB.

Chaque commission d'examen organoleptique doit comprendre **5 membres** issus d'au moins deux collèges dont celui des porteurs de mémoire. Si la commission est incomplète, la dégustation est annulée.

Les dégustateurs dégustent séparément, sans communiquer en respectant une **charte de dégustation** qui leur est remise en début de séance. Le non respect de cette charte entraîne l'annulation et le report de la session.

Lors des séances, les **dégustateurs peuvent faire l'objet d'une évaluation** selon les modalités décrites dans le système interne de SIQOCERT.

5- TRANSMISSION DE L'INFORMATION ODG/SIQOCERT EN MATIÈRE DE CONSTATS

A-Contrôle interne : rapports, mesures correctives et informations à SIQOCERT

1 Contrôle des Obligations déclaratives

Le SEVB contrôle le respect des obligations déclaratives dans le cadre des contrôles chais et le cas échéant, lors de la réception des déclarations dont l'envoi par l'opérateur à l'ODG est obligatoire.

En cas de manquement, le SEVB en informe l'opérateur par courrier, fax, courriel afin qu'il puisse se mettre en conformité. Le suivi est réalisé de manière documentaire mais il peut également exiger un contrôle terrain qui sera considéré comme un contrôle chai.

Dans le cadre de ces contrôles, le SEVB doit signaler à SIQOCERT les opérateurs qui revendiquent une ou des AOC alors qu'ils sont en suspension ou en retrait d'habilitation.

2 Contrôle des chais et des alambics

Les constats, les recommandations en cas de manquement (s) relevé (s) et les délais de suivi des recommandations et les éventuelles mesures correctrices ou correctives sont inscrits dans un rapport d'audit interne. Il doit être validé par l'ensemble des participants à la visite. L'opérateur audité doit le signer ainsi que les éventuelles fiches de manquement.

Le suivi des recommandations est assuré de 2 manières possibles :

- Fax ou courrier de l'opérateur audité pour confirmer la mise en œuvre des mesures correctives sans contre-visite du technicien,
- Contre-visite. La date de la seconde visite est fixée selon la planification établie par le SEVB avec l'opérateur. Elle dépend du type de mesure corrective proposé et du délai nécessaire pour la mettre en œuvre.

3 Contrôle des produits.

Les documents afférents aux prélèvements et à l'organisation des séances d'examen organoleptiques sont conservés par le SEVB. Un rapport de contrôle est établi et envoyé à l'opérateur selon les modalités prévues dans les procédures internes de l'ODG. En cas de manquement, l'opérateur peut demander un recours qui est accepté systématiquement. Il peut également proposer des mesures correctrices ou correctives.

4 transmission à SIQOCERT des manquements constatés en contrôle interne

le SEVB transmet sans délai à SIQOCERT, à des fins de traitement, l'information d'un constat de manquement, quel que soit son niveau de gravité, lorsque :

- l'opérateur a refusé le contrôle ;
- aucune mesure correctrice ne peut être proposée par le SEVB ;
- les mesures correctrices n'ont pas été appliquées par l'opérateur (Ceci couvre notamment les situations où l'opérateur n'aurait pas respecté les délais de mise en œuvre prescrits par l'ODG, aurait refusé ou contesté la mise en œuvre des mesures correctrices) ;
- l'application des mesures correctrices n'a pas permis au SEVB de lever le manquement.

Le SEVB peut également transmettre tout manquement à SIQOCERT, si les circonstances l'exigent.

Le rapport d'audit interne doit être envoyé à SIQOCERT dans les 3 jours ouvrés qui suivent le constat du ou des manquements. Le SEVB doit informer l'opérateur qu'SIQOCERT va déclencher un contrôle externe.

5- Grille des actions correctives

3-1 Identification et habilitation de l'opérateur :

Points à contrôler	Mesures correctives
Identification Engagement de l'opérateur	Absence de demande : relance du retour de l'imprimé ou envoi d'un imprimé si pas déjà fait Dossier incomplet : relance pour pièces manquantes et aide à l'élaboration du dossier
Habilitation	Pour les nouveaux opérateurs explicitations des règles à respecter qui ne le seraient pas. Si nécessaire mise en place d'un plan de mise en conformité

3-2 Conditions de production :

3-2-1- Les règles structurelles :

Points à contrôler	Marc	Fine	Mesures correctives
Aire géographique	X	X	-Rappel du classement des communes et des parcelles, correction du dossier -Suivi du respect du tri des marcs ou lies, seuls ceux issus de la zone pouvant revendiquer l'appellation
Encépagement	X	X	-Rappel des règles du cahier des charges de l'AOC concernée -Conseil et suggestions pour mise en conformité
Jusqu'à leur distillation, conditionnement des marcs à l'abri de l'air, dans des contenants fermés d'une capacité comprise entre 1 et 200 hectolitres, afin d'éviter les altérations dues aux fermentations aérobies.	X		-Conseils sur la réalisation d'un stockage conforme pour la prochaine campagne

Partie 2 : Organisation des contrôles

A l'issue des soutirages et en attente de distillation, stockage des vins dans des cuves ouillées et bouchées afin d'éviter tout contact avec l'air.		X	-Conseils sur la réalisation d'un stockage conforme pour la prochaine campagne
Durée de conditionnement limitée à 60 jours pour les marcs non égrappés (pour éviter l'augmentation du méthanol)	X		Conseils sur la réalisation d'un stockage conforme pour la prochaine campagne
Caractéristiques de l'alambic : A premier jet discontinu chauffé à feu nu ou à la vapeur Trois vases maximum à chargement successifs d'un volume maximum de 630 litres. Trois colonnes maximum de concentration en cuivre d'une hauteur inférieure ou égale à 1,5 m et, un nombre maximum de 7 plateaux pour l'ensemble des colonnes.	X	X	Rappel des règles relatives aux CDC.
Caractéristiques du chai de vieillissement : Hygrométrie et températures régulées naturellement sans installation extérieure par l'isolation et la ventilation des locaux. Présence de futaille de fûts ou de foudres en bois de chêne.	X	X	-conseils pour la mise en conformité
Stockage des eaux de vie de chaque catégorie dans des contenants séparés clairement identifiés	X	X	-demande de mise en conformité

3-2-2 Les règles liées au cycle de production :

Interdiction d'enrichissement et d'ajout de conservateurs	X		Rappel de l'interdiction d'enrichissement et de conservateurs si mention sur registre
Rendement chez l'apporteur : quantité de marc inférieure ou égale à 35 kilogrammes en poids brut par hectolitre de vin revendiquant une AOC de Bourgogne	X		Si excédent de marc rappel de la règle et si possible recherche des causes
Rendement chez l'apporteur: Maximum 3% du volume total des vins de l'exploitation revendiqués dans une des AOC situées dans les communes listées au pont Ic du Cahier des charges		X	Si excédent de fine recherche de la traçabilité de la matière première Rappel de la règle

Partie 2 : Organisation des contrôles

Stockage pour les marcs issus de vinification en blanc 18 heures maximum après la fin du pressurage pour fermentation et pour ceux issus de vinification en rouge 24 heures après la fin du pressurage	X		Rappel de l'importance du délai de mise en stockage pour la qualité de la matière première
Ouverture des conditionnements sans altération microbienne ou fongique	X		Conseils sur la réalisation d'un conditionnement conforme
Durée de conditionnement limitée à 60 jours pour les marcs non égrappés (pour éviter l'augmentation du méthanol)	X		Rappel de l'importance du respect d'une durée maximale de stockage Rappel des conséquences sur la teneur en méthanol de l'eau-de-vie
Rendement à la distillation : La quantité d'alcool obtenue après distillation de 100 kg de marcs doit être : ≥ 5 litres et à ≤ 8 litres d'alcool pur pour les marcs issus d'une vinification en rouge ≥4 litres et à ≤ 7 litres d'alcool pur pour les marcs issus d'une vinification en blanc	X		Recherche de l'origine de la matière première Interrogation du distillateur sur l'état constaté de la matière première Surveillance des marcs de même provenance
Rendement à la distillation : Supérieur ou égale à 8 litres d'alcool pur pour 100 litres de vins mis en œuvre		X	Recherche de l'origine de la matière première Interrogation du distillateur sur l'état constaté de la matière première Surveillance des vins de même provenance
Titre alcoométrique (à 20°) inférieur ou égale de 72% à la sortie de l'alambic	X	X	Conseils sur la conduite de l'alambic
Nettoyage vapeur ou eau bouillante du circuit de l'alambic avant distillation de marc ou de fine	X	X	Rappel de la nécessité d'un nettoyage soigneux entre 2 types d'eau-de-vie
Durée de vieillissement d'au moins 2 ans sans interruption à compter de la mise sous bois dans des contenants en bois de chêne d'une capacité inférieure ou égale à 60hl	X		Rappel du caractère impératif de la règle sauf usage industriel ou incorporation à un produit composé Remise sous bois de l'eau de vie pour la durée complémentaire nécessaire
Elevage dans des contenants en bois de chêne d'une capacité inférieure ou égale à 60hl pendant au moins 3 ans sans interruption à compter de la mise sous bois		X	Rappel du caractère impératif de la règle sauf usage industriel ou incorporation à un produit composé Remise sous bois de l'eau de vie pour la durée complémentaire nécessaire
Examens organoleptiques avant vieillissement	X	X	Recherche de sur l'origine du manquement et conseils sur la destination du produit
Examens analytiques avant vieillissement	X	X	Recherche de sur l'origine du manquement et conseils sur la destination du produit

Partie 2 : Organisation des contrôles

Examens organoleptiques des produits conditionnés	X	X	Recherche de sur l'origine du manquement et conseils sur la destination du produit
Examens analytiques des produits conditionnés	X	X	Recherche de sur l'origine du manquement et conseils sur la destination du produit
Règles générales étiquetage (mention AOC)	X	X	Rappel du CDC
Etiquetage mentions facultatives « vieux », « très vieux » ou « vieille », « très vieille » et « hors d'âge »	X	X	Rappel du CDC
Interdiction de compléter le nom des appellations Marc de Bourgogne ou Fine de Bourgogne par une mention complémentaire faisant référence au cépage ou à une mention géographique « Bourgogne »..	X	X	Rappel du CDC

B-Contrôle externe : rapports de contrôle et fiches de manquements

Tout contrôle donne lieu à la rédaction d'un rapport d'audit ou de contrôle dont un exemplaire est laissé ou envoyé à l'opérateur et à l'ODG concerné.

Dans le cadre des contrôles vignes aléatoires, étant donné que la planification est basée sur un choix parcellaire, aucun rapport n'est envoyé aux opérateurs (sauf en cas de manquement) mais un rapport général est transmis à chaque ODG.

1 Gestion des rapports de contrôle ou d'audit comportant un manquement

Dès lors qu'un manquement est constaté, il est consigné dans un rapport ou fait l'objet d'une fiche de manquement.

Si l'opérateur n'était pas présent lors du contrôle, SIQOCERT peut prendre contact avec lui afin de le rencontrer. Cette rencontre n'est pas obligatoire et si elle n'a pas lieu, le rapport lui est notifié par voie postale, fax, courriel ou via un extranet mis en place par SIQOCERT.

Si cette rencontre a lieu ou si l'opérateur est présent lors de la visite, le rapport de contrôle et la ou les fiches de manquement lui sont remis en main propre.

Dans tous les cas, un exemplaire est conservé par SIQOCERT.

A. Contestation des résultats des contrôles

Les modalités et le délai des contestations ainsi que leur traitement sont définies dans les procédures en vigueur au sein du système qualité de SIQOCERT.

Pour les recours contre des résultats organoleptiques, s'ils sont acceptés, ils sont réalisés aux frais de l'opérateur.

En l'absence de contestation ou si suite à celle-ci, les résultats du contrôle sont confirmés, SIQOCERT traite le rapport et le manquement selon les procédures en vigueur au sein de l'organisme et les modalités exposées dans le paragraphe 7 du présent plan.

Au préalable, SIQOCERT doit de nouveau, mettre en mesure l'opérateur de proposer des mesures correctrices ou de produire toute observation, notamment des mesures correctives.

B. Mesures correctrices

Une mesure correctrice est une action proposée par l'opérateur ou le fournisseur visant à éliminer rapidement le manquement.

Si l'opérateur ou l'ODG propose des mesures correctrices et qu'elles sont acceptées par SIQOCERT, un délai lui est accordé pour leur réalisation. A son expiration, SIQOCERT vérifie la mise en conformité. Cette vérification peut être documentaire. Si elle a été réalisée, l'OC lève le manquement concerné et notifie cette levée à l'opérateur.

Le comité de certification est informé des cas de levées de manquement afin de pouvoir statuer s'il y a lieu, sur l'attribution d'une sanction à l'opérateur au vu de la nature du manquement ayant initié la procédure (voir paragraphe 7).

Si le manquement n'est pas levé, l'opérateur ou l'ODG peut contester, selon les modalités et le délai du système qualité de SIQOCERT, les résultats du contrôle ou produire toute observation, notamment des mesures correctives. Il ne peut pas proposer de nouvelles mesures correctrices.

C. Mesures correctives

Une mesure corrective est une mesure visant à empêcher que le manquement se renouvelle. Les mesures correctives sont portées à la connaissance du comité de certification lors de la présentation du manquement. Il est en charge de définir le suivi de cette ou de ces mesures. Si lors de son suivi, il est constaté que le manquement n'est pas renouvelé, il est considéré comme soldé.

2 Gestion des rapports de contrôle ou d'audit ne comportant pas un manquement

Si aucun manquement n'est constaté, les modalités de l'envoi du rapport diffèrent selon le type de contrôle :

- En cas de contrôle « cuverie » : un exemplaire du rapport est laissé à l'opérateur ;
- En cas de contrôle « produits » : un rapport de contrôle sera envoyé à l'opérateur dans un délai raisonnable

3 Bilan annuel

SIQOCERT envoie à chaque ODG un bilan annuel de ses contrôles au plus tard à la fin du 1^{er} trimestre de l'année suivante. Ce bilan est un extrait du rapport d'activité envoyé chaque année à l'INAO.

6- TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

Préambule : reprise des traitements des manquements en cours et des sanctions prononcées par l'INAO

A la date d'application du présent plan, l'INAO transmettra à SIQOCERT :

Les identités des opérateurs sur lesquels des sanctions ont été prononcées en 2013 ;

Les identités des opérateurs qui ont des délais de mise en conformité suite à l'acceptation de mesures correctives.

Les opérateurs pour lesquels des manquements seraient en cours de traitement : leurs dossiers sont finalisés par l'INAO qui ensuite les remet à SIQOCERT.

A / Classification des manquements :

Tout constat de manquement donne lieu à la rédaction d'un rapport de contrôle ou d'audit et le cas échéant, d'une ou plusieurs fiches de manquement par l'OC:

- permettant la contestation d'un résultat par l'opérateur ou le fournisseur ainsi que des propositions de mesures correctrices (voir page 35 du présent plan) ;
- permettant une proposition d'action corrective, dont la mise en œuvre effective sera vérifiée par l'OC. L'action corrective est une action visant à empêcher de nouveaux manquements par l'élimination de leur(s) cause(s) ;
- permettant à l'opérateur de faire connaître à SIQOCERT toute information qu'il juge utile par rapport au manquement constaté ;
- qui classe ce manquement dans l'une des 3 catégories mineur, majeur ou grave.

Pour l'opérateur :

- manquement mineur (m) = manquement non "réthibitoire" pour le produit ; manquement présentant un risque faible d'incidence sur le produit. Ils se traduisent généralement par des demandes de mise en conformité et sont accompagnés de sanctions "légères", avertissement et augmentation de la pression de contrôle.
- manquement majeur (M) = manquement ayant un impact sur la qualité du produit (condition de transformation ou contrôle produit par exemple) concernant des points importants des cahiers des charges. Ils se traduisent généralement par une perte ou une suspension du bénéfice de l'appellation pour les parcelles ou les vins et une augmentation de la pression de contrôle.
- manquement grave ou critique (G) = manquement sur les caractéristiques fondamentales de l'appellation ou des manquements proches d'un comportement fautif. Ils se traduisent par des retraits définitifs du bénéfice de l'appellation pour des vins et le retrait total ou partiel de l'habilitation de l'opérateur.

Pour l'ODG :

- manquement mineur = non-respect d'une règle, ne portant pas atteinte à l'efficacité de la mission de contrôle interne de l'ODG ;
- manquement majeur = non-respect d'une règle susceptible, en fonction de l'étendue du manquement constaté, de porter atteinte à l'efficacité de la mission de contrôle interne de l'ODG ;
- manquement grave ou critique = non-respect d'une règle remettant fondamentalement en cause la mission de contrôle interne de l'ODG.

Dans la grille ci-jointe, chaque manquement a fait l'objet d'une classification. Etant donné qu'il est de la compétence de l'OC d'apprécier le niveau de gravité d'une non-conformité et que dans certains cas, ce niveau de gravité peut varier, l'OC peut décider de diminuer ou d'augmenter le niveau d'un manquement selon les faits constatés. Concernant les produits, SIQOCERT a mis en place une classification interne des défauts qui définit leur gravité et s'ils sont susceptibles ou non de traitement.

B) Suites aux manquements :

La liste des mesures sanctionnant les manquements relevés chez les opérateurs comprend notamment

- avertissement;
- contrôle(s) supplémentaire(s) qui peuvent être à la charge de l'opérateur en vue d'augmenter la pression de contrôle sur les conditions de production ou sur le produit ;
- baisse du rendement ;
- diminution du volume revendicable ;
- blocage des lots ;
- des contrôles supplémentaires. Si ces contrôles concernent les produits, le comité peut décider selon des modalités qu'il aura définies, que les contrôles portent sur des produits qui ne sont pas encore conditionnés. Dans ce cas, il pourra notamment exiger de l'opérateur une information afin que son lot puisse, le cas échéant après contrôle, circuler.
- des mesures complémentaires ;
- retrait du bénéfice de l'appellation sur un produit ;
- suspension de l'habilitation de l'opérateur en cause, la suspension d'habilitation peut être partielle lorsqu'elle ne concerne qu'une activité particulière ;
- retrait de l'habilitation de l'opérateur en cause, le retrait d'habilitation peut être partiel lorsqu'il ne concerne qu'une activité particulière.

La décision de retrait d'habilitation précise le délai minimum fixé pour le dépôt d'une nouvelle déclaration d'identification en vue d'une habilitation.

En outre, en cas de retrait de l'habilitation, le comité de certification doit se prononcer sur le devenir des lots d'eaux de vie conditionnés ou non détenus par l'opérateur. Ces lots peuvent être déclassés et ne pas pouvoir prétendre à l'AOC initialement revendiquée.

Une sanction peut être accompagnée d'un plan de mise en conformité au cahier des charges dans un délai donné ou de contraintes particulières liées au manquement constaté. Cette mise en conformité est vérifiée par l'OC.

L'opérateur ou l'ODG doit fournir à l'OC toutes les informations nécessaires au contrôle. Dans le cas contraire, l'opérateur devra fournir les éléments en question dans les délais déterminés par l'OC. Le non respect de ces délais sera considéré comme un manquement sur le point à contrôler du niveau le plus important prévu par la grille de traitement des manquements.

En cas de refus de contrôle, le comité de certification peut prononcer une suspension ou un retrait d'habilitation.

En cas de retrait du bénéfice de l'appellation, de déclassement de lot, de suspension, de retrait d'habilitation ou de mise à la consommation de produits issus d'opérateurs indûment habilités, l'organisme certificateur informe les services de l'INAO dans un délai 7 jours suivant la date de décision ou de la validation du constat.

La liste des mesures sanctionnant les manquements relevés chez l'ODG comprend notamment :

- avertissement ;
- contrôle supplémentaire à la charge de l'ODG ;
- mesures complémentaires (mise en place de formation....)
- modification du plan de contrôle, dans les cas où les manquements observés conduisent à considérer que le contrôle interne n'est plus assuré par l'ODG et que sa réalisation doit être confiée à l'organisme de contrôle ;
- suspension ou le retrait du certificat de certification de l'ODG. Le retrait du certificat d'un ODG peut intervenir : en cas de manquements graves ou suite à la répétition ou au cumul de manquements.

Tout manquement grave est transmis à l'INAO en vue d'un éventuel retrait de la reconnaissance en ODG.

C) COMITE DE CERTIFICATION

Les décisions/sanctions relatives aux manquements sont prises par le Comité de Certification ou par le responsable certification sur délégation du comité.

Les règles de fonctionnement du comité (composition, missions, règles de délibération, notification des sanctions...) sont définies dans son Règlement Intérieur.

Au vu des cas qui lui sont présentés, le comité étudie les réponses de l'opérateur et statue sur la sanction à notifier en s'appuyant sur la grille des manquements.

Le comité de certification peut prescrire toute mesure complémentaire lui permettant d'apprécier l'évolution du dossier.

Les décisions du Comité de Certification sont adressées par courrier à l'opérateur dans les 7 jours ouvrés qui suivent la séance.

Le comité de certification ayant statué sur la reconnaissance de l'ODG en tant que fournisseur de la certification, il applique pour celui-ci les conditions de maintien, suspension et retrait de la certification spécifiées dans la procédure interne, au même titre qu'un opérateur.

Il est précisé que la suspension ou le retrait de la certification d'un fournisseur entraîne la suspension immédiate des activités de certification pour l'ensemble des opérateurs intervenant dans le(s) cahier(s) des charges de l'ODG concerné.

Le retrait de la certification pour un fournisseur est indépendant de sa reconnaissance en tant qu'ODG délivrée par l'INAO. La reprise éventuelle des activités d'un fournisseur pour lequel le comité de certification (CC) a acté un retrait de la certification est soumise :

- à la réalisation d'un audit spécifique de l'ODG,
- au traitement des résultats de cette évaluation par le comité de certification selon les procédures établies
- à l'habilitation ou non du fournisseur entraînant, selon la décision actée, l'émission d'un nouveau certificat.

D – RECOURS ET APPEL

L'opérateur a une possibilité de recours, voire d'appel contre la décision du comité. Les modalités de recours et appel sont définies dans la procédure en vigueur.

Les règles relatives au recours et à l'appel d'une décision du comité de certification sont communiquées à l'opérateur lors de la notification de la sanction ou de la décision du recours.

Le recours est traité par le comité de certification devant lequel l'opérateur ou le fournisseur est invité à expliquer son cas.

L'appel porte sur la décision du comité de certification suite à un recours. L'appel n'est possible que si l'opérateur ou le fournisseur s'est présenté devant le comité de certification lors de son recours. L'appel est traité par une commission spécifique de 5 membres constituée selon les règles établies dans la procédure en vigueur et dans le règlement intérieur du comité de certification.

7- GRILLE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

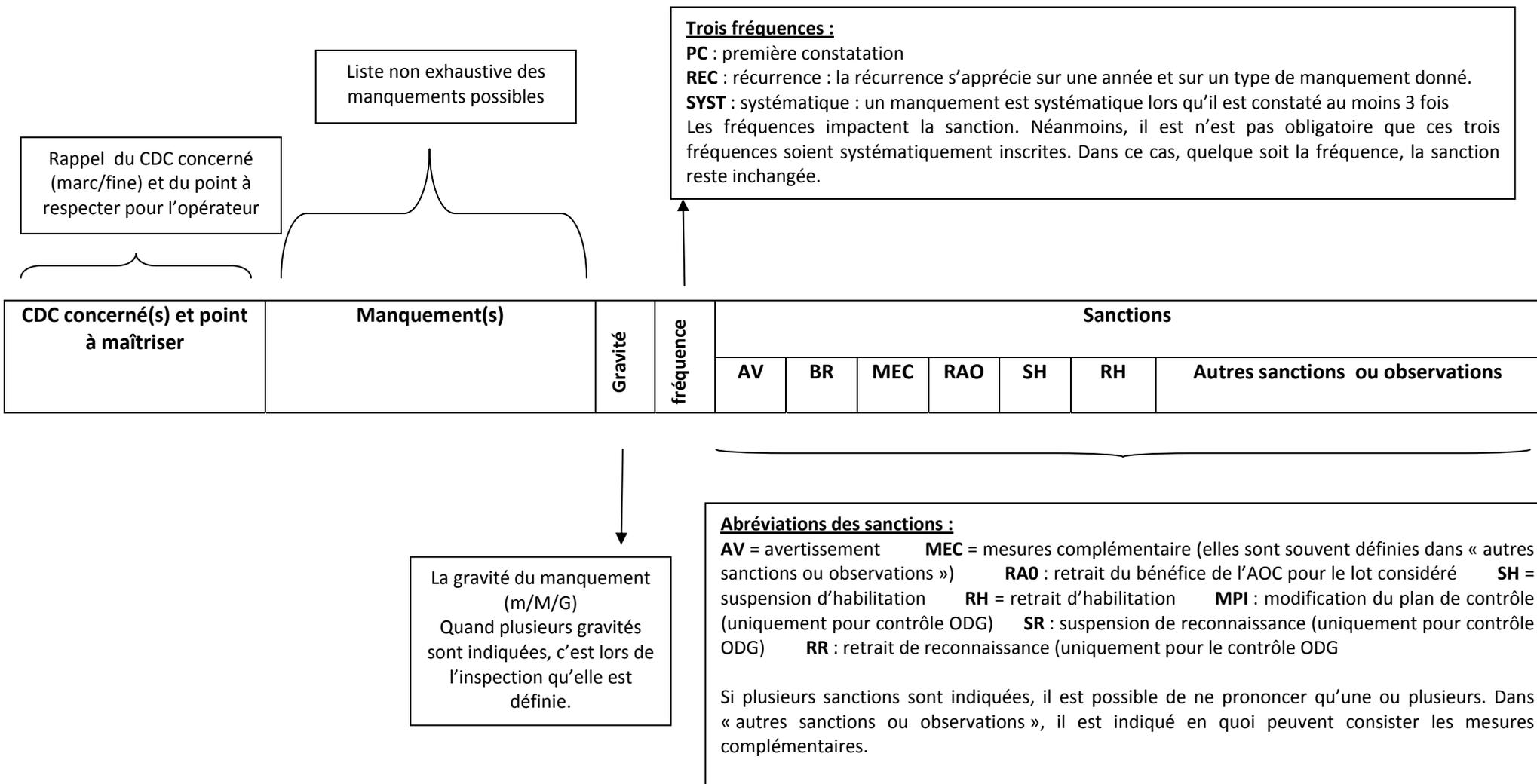
La grille reprend l'ensemble des points à contrôler inscrits dans les cahiers des charges, des points issus du code rural ainsi que les obligations issus du plan de contrôle. Pour chaque point sont précisés les manquements possibles avec leur niveau de gravité ainsi que les sanctions envisagées, **toutefois cet outil d'aide à la décision ne peut en aucun cas être considéré comme exhaustif.**

Il est également précisé le cas échéant, l'évolution des sanctions en cas de récurrence du manquement ou si sa constatation est systématique.

Les sanctions peuvent faire l'objet d'aménagement pour tenir compte au mieux des cas.

Le retrait d'habilitation d'un opérateur peut remettre en cause le bénéfice de l'AOC de produits en stock. La décision sera prise au cas par cas. Le retrait peut être partiel ou total.

Explication de la grille de traitement des manquements



Partie 2 : Organisation des contrôles

CDC concerné(s) et point à maîtriser	Manquement(s)	Gravité	fréquence	sanctions					
				AV	MEC	RAO	SH	RH	Autres sanctions ou observations
REGLES STRUCTURELLES									
Marc et fine Réalisation des contrôles	Refus de contrôle	G	PC				X		Si le refus ou le non paiement des cotisations ou des frais de contrôle sont concomitants à une demande d'habilitation, la sanction est un refus d'habilitation
		G	REC					X	
	Absence de réalisation du contrôle interne (suite au non paiement de la cotisation ODG)	G	PC				X		
		G	REC					X	
Absence de réalisation du contrôle externe (suite au non paiement des frais de contrôle externe à l'organisme de contrôle)	G	PC				X			
	G	REC					X		
Marc et fine Zone géographique (PPC)	La provenance des marcs de raisin/lies, leur stockage, la distillation ainsi que la maturation et le vieillissement des eaux-de-vie	G	PC			X			
		G	REC			X		X	
Marc et fine Encépagement	Utilisation d'autres cépages	G	PC			X			
		G	REC			X		X	
Marc Conditionnement à l'abri de l'air, dans des contenants fermés d'une capacité comprise entre 1 hectolitre et 200 hectolitres jusqu'à distillation Eviter les altérations dues aux fermentations aérobies. (PPC)	Conditionnements non adaptés	G	PC		X	X			
		G	REC			X		X	
Fine : A l'issue des soutirages et en attente de distillation, stockage des vins dans des cuves ouillées et bouchées afin d'éviter tout contact avec l'air.)(PPC)	non respect des règles de stockage	G	PC		X	X			
		G	REC			X		X	

Partie 2 : Organisation des contrôles

Point à maîtriser	Manquement(s)	Gravité	fréquence	Sanctions					
				AV	MEC	RAO	SH	RH	Autres sanctions ou observations
Marc et fine Caractéristiques de l'alambic : A jet discontinu chauffé à feu nu ou à la vapeur Trois vases maximum à chargement successifs d'un volume maximum de 630 litres Trois colonnes maximum de concentration en cuivre d'une hauteur inférieure ou égale à 1,5 m et, un nombre maximum de 7 plateaux pour l'ensemble des colonnes. (PPC)	Utilisation d'un alambic n'ayant pas les caractéristiques indiquées	G / M	PC			X	X		
			REC			X		X	
Marc et fine Présence de lies fines	Absence de lies fines	m	PC	X					La MEC consiste en un contrôle supplémentaire lors de la prochaine campagne
			REC			X			
Marc et fine Caractéristiques du chai de vieillissement : Hygrométrie et températures régulées naturellement sans installation autre que l'isolation et la ventilation des locaux.	Absence de régulation naturelle	m	PC	X					En cas de MEC, elle consiste en un contrôle organoleptique d'un lot supplémentaire par an d'un produit conditionnée à la charge de l'opérateur et ce tant qu'il ne s'est pas mise en conformité
			REC			X			
Marc et fine Caractéristiques du chai de vieillissement : Présence de logements en bois de chêne. (PPC)	Absence de logements en bois de chêne	M	PC	X	X	X			
			REC			X	X		
			SYST			X		X	
REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION									
Marc Interdiction enrichissement et d'ajout de conservateurs	Enrichissement ou ajout de conservateurs dans un lot	G	PC			X			
			REC			X	X		
Marc Rendement chez l'apporteur : quantité de marc inférieure ou égale à 35 kilogramme en poids brut d'hectolitre de vin ayant revendiqué une des AOC situées sur les communes listées au point du CDC (PPC)	Dépassement du rendement	m	PC	X	X				La MEC consiste en un contrôle supplémentaire lors de la prochaine campagne et/ou à un déclassement des volumes en dépassement
		G	REC			X			Le retrait d'AOC concerne l'eau-de-vie issue du marc déclassé

Partie 2 : Organisation des contrôles

Point à maîtriser	Manquement(s)	Gravité	fréquence	Sanctions					
				AV	MEC	RAO	SH	RH	Autres sanctions ou observations
Fine Volume chez l'apporteur: Maximum 3% du volume total des vins de l'exploitation, revendiquée dans une des AOC situées dans les communes listées au point du cahier des charges. (PPC)	Dépassement du rendement	m	PC	X	X				La MEC consiste en un contrôle supplémentaire lors de la prochaine campagne et/ou à un déclassement des volumes en dépassement
		G	REC			X			Le retrait d'AOC concerne l'eau-de-vie issue des vins déclassés
Fine Interdiction d'ajout de lies extérieures à l'exploitation	Ajout de lies extérieures à l'exploitation	G	PC			X			Le retrait d'AOC concerne l'eau-de-vie issue des vins déclassés
			REC					X	
Marc : Stockage pour les marcs issus d'une vinification en blanc 18 heures maximum après la fin du pressurage pour fermentation et pour ceux issus d'une vinification en rouge 24 heures après la fin du pressurage (PPC)	Non respect des délais	M	PC	X					
			REC				X		
Marc : Ouverture des contenants sans altération microbienne ou fongique	Non respect de la règle	G	PC		X	X			La MEC consiste en un contrôle supplémentaire lors de la prochaine campagne à la charge de l'opérateur
			REC		X	X		X	
Marc : Durée limite de conditionnement limitée à 60 jours pour les marcs issus de raisins non égrappés (Pour éviter l'augmentation du méthanol) (PPC)	Dépassement de la durée limite	M	PC	X	X				La MEC consiste en un contrôle supplémentaire lors de la prochaine campagne à la charge de l'opérateur
			REC		X	X			La MEC consiste en un blocage du lot et en la réalisation d'une analyse de méthanol à la charge de l'opérateur
Marc : Rendement à la distillation : La quantité d'alcool obtenue après distillation de 100 kg de marcs doit être : ≤ 5 litres et ≥ 8 litres d'alcool pur pour les marcs issus de vinification en rouge ≤ 4 litres et ≥ 7 litres d'alcool pur pour les marcs issus de vinification en blanc (PPC)	Non respect des règles relatives aux rendements.	M	PC	X	X				Si en dessous du rendement : avertissement et contrôle organoleptique en interne si au dessus du rendement : avertissement et déclassement du rendement supérieur
			REC		X	X			La MEC consiste en un contrôle supplémentaire lors de la prochaine campagne à la charge de l'opérateur

Partie 2 : Organisation des contrôles

Point à maîtriser	Manquement(s)	Gravité	fréquence	Sanctions					
				AV	MEC	RAO	SH	RH	Autres sanctions ou observations
Fine Rendement à la distillation : Supérieur ou égale à 8 litres d'alcool pur pour 100 litres de vins mis en œuvre (PPC)	Dépassement du rendement	M	PC		X	X			La MEC consiste en un contrôle supplémentaire en interne
			REC		X	X			La MEC consiste en un contrôle supplémentaire lors de la prochaine campagne à la charge de l'opérateur
Marc et fine Titre alcoométrique (à 20°) maximum de 72% à la sortie de l'alambic (moyenne vase) (PPC)	Dépassement du titre alcoométrique	M	PC	X	X				La MEC consiste en la réalisation par SIQOCERT d'un contrôle sur place à la charge de l'opérateur pendant les opérations de distillation
			REC		X	X			
			SYST			X	X		
Marc et fine Nettoyage vapeur ou eau bouillante du circuit de l'alambic avant distillation pour marc ou de fine	Absence d'enregistrement des opérations de nettoyage	G	PC	X					
			REC				X		
Marc : Durée de vieillissement d'au moins de 2 ans sans interruption à compter de la mise sous bois dans des contenants en bois de chêne d'une capacité inférieure ou égale à 60hl. (PPC)	Durée insuffisante, le cas échéant par rapport à la mention indiquée sur la produit ou élevage dans des contenants non adaptés	G	PC		X	X			La MEC consiste en un contrôle supplémentaire lors de la prochaine campagne à la charge de l'opérateur
Fine Elevage dans des contenants en bois de chêne pendant au moins 3 ans sans interruption à compter de la mise sous bois(PPC)	Durée insuffisante, le cas échéant par rapport à la mention indiquée sur la produit ou élevage dans des contenants non adaptés		REC		X	X		X	
Marc et fine Respect de la cohérence entre la mention d'âge indiquée sur le contenant et la durée de vieillissement	Durée de vieillissement insuffisante eu égard à la mention d'âge indiqué sur le contenant								
Marc et fine Coloration et édulcoration vérification de l'obscurité inférieure à 4°	Non respect des règles	G	PC		X	X			La MEC consiste en un contrôle supplémentaire lors de la prochaine campagne à la charge de l'opérateur
			REC			X		X	

Partie 2 : Organisation des contrôles

Point à maîtriser	Manquement(s)	Gravité	fréquence	Sanctions					
				AV	MEC	RAO	SH	RH	Autres sanctions ou observations
Marc et fine Examen organoleptique (PPC)	Défaut organoleptique mineur	m	PC	X	X				La MEC consiste en un contrôle supplémentaire lors de la prochaine campagne à la charge de l'opérateur
			REC	x	X				La MEC consiste en un contrôle supplémentaire lors de la prochaine campagne de tous les lots à la charge de l'opérateur
			SYST			X	X		Suspension de l'habilitation avec possibilité de diligenter des audits ciblés ou retrait définitif du bénéfice de l'AOC avec possibilité de diligenter des audits ciblés
	Défaut organoleptique majeur	M	PC	X	X				La MEC consiste en un contrôle supplémentaire lors de la prochaine campagne de tous les lots à la charge de l'opérateur
			REC			X	X		Suspension de l'habilitation avec possibilité de diligenter des audits ciblés ou retrait définitif du bénéfice de l'AOC avec possibilité de diligenter des audits ciblés
			SYST			X	X	X	Suspension d'habilitation avec possibilité de diligenter des audits ciblés ou Retrait d'habilitation avec possibilité de diligenter des audits ciblés ou Retrait du bénéfice de l'AOC avec possibilité de diligenter des audits ciblés
	Défaut organoleptique grave	G	PC		X	X	X		La MEC consiste en un contrôle supplémentaire lors de la prochaine campagne de tous les lots à la charge de l'opérateur Suspension de l'habilitation avec possibilité de diligenter des audits ciblés ou retrait définitif du bénéfice de l'AOC avec possibilité de diligenter des audits ciblés
			REC			X	X	X	Suspension d'habilitation avec possibilité de diligenter des audits ciblés ou Retrait d'habilitation avec possibilité de diligenter des audits ciblés ou Retrait du bénéfice de l'AOC avec possibilité de diligenter des audits ciblés
			SYST			X		X	Retrait d'habilitation avec possibilité de diligenter des audits ciblés et Retrait du bénéfice de l'AOC avec possibilité de diligenter des audits ciblés

Partie 2 : Organisation des contrôles

Point à maîtriser	Manquement(s)	Gravité	fréquence	Sanctions					
				AV	MEC	RAO	SH	RH	Autres sanctions ou observations
Marc et fine Examens analytiques(PPC)	Non respect des normes analytiques	M	PC			X			retrait définitif du bénéfice de l'AOC avec possibilité de diligenter des audits ciblés
			REC				X		Suspension de l'habilitation avec possibilité de diligenter des audits ciblés ou retrait définitif du bénéfice de l'AOC avec possibilité de diligenter des audits ciblés
Marc et fine Règles générales étiquetage (mention AOC)	Non respect des règles d'étiquetage	m	PC	X					
			REC				X		
Marc et fine Interdiction de compléter le nom des appellations Marc de Bourgogne ou Fine de Bourgogne par une mention complémentaire faisant référence au cépage ou à une mention géographique « Bourgogne ».	Non respect des règles d'étiquetage	M	PC	X					
			REC				X		
Marc et fine Envoi à l'ODG <ul style="list-style-type: none"> • de la déclaration d'ouverture des travaux de distillation • de la déclaration de fermeture des travaux de distillation • de la déclaration de revendication • l'ODG de la déclaration de mise sous bois • de la déclaration de stocks Absence de registre de conditionnement	Non respect des obligations	m	PC	X			X		
			REC					X	
Marc et fine Absence de registre de distillation Absence du registre de vieillissement Non déclaration à l'ODG d'un assemblage (opérateur en procédure renforcée)	Absence de suivi	G	PC					X	

Partie 2 : Organisation des contrôles

Point à maîtriser	Manquement(s)	Gravité	fréquence	Sanctions					
				AV	MEC	MPI	SR	RR	Autres sanctions ou observations
Obligations des ODG									
Identification et habilitation des opérateurs	Défaut de diffusion des informations auprès des opérateurs et/ou absence d'enregistrement de cette diffusion	m	PC	X					
			REC			X	X		
	Défaut de diffusion du plan de contrôle aux opérateurs	G	PC				X		
			REC					X	
	Défaut de diffusion des informations auprès de SIQOCERT et/ou absence d'enregistrement de cette diffusion	M	PC	X					
			REC			X	X		
	Défaut de suivi et ou d'enregistrement des déclarations des opérateurs	M	PC		X				En cas de MEC, elle consiste en un audit supplémentaire à la charge de l'ODG
			REC				X		
	Absence de mise à disposition de la liste des opérateurs habilités	G	PC				X		
			REC					X	
Réalisation des contrôles internes	Absence ou insuffisance de méthodologies et de modalités écrites décrivant le déroulement du contrôle interne	m/ M/G	PC	X	X	X			En cas de MEC, elle consiste en un audit supplémentaire à la charge de l'ODG
			REC		X	X	X	X	
	Planification des contrôles internes absente ou incomplète (critères de choix et obligation de contrôler tous les opérateurs dans un délai donné)	m/ M	PC	X	X				En cas de MEC, elle consiste en un audit supplémentaire à la charge de l'ODG
			REC			X	X		
	Non respect de la fréquence des contrôles internes	M/G	PC	X	X				En cas de MEC, elle consiste en un audit supplémentaire à la charge de l'ODG
			REC			X	X	X	
	Négligences dans le contenu des rapports de contrôle interne	m/ M	PC	X					
			REC			X	X		

Partie 2 : Organisation des contrôles

Point à maîtriser POUR LES ODG	Manquement(s)	Gravité	fréquence	Sanctions					
				AV	MEC	MPI	SR	RR	Autres sanctions ou observations
Réalisation des contrôles internes	Défaut dans le suivi des contrôles interne dont les manquements	m/M	PC	X	X				En cas de MEC, elle consiste en un audit supplémentaire à la charge de l'ODG
			REC		X	X	X		
	Non prise en compte d'un manquement lors d'un contrôle interne	M/G	PC	X	X				La MEC est obligatoire et elle consiste en un audit terrain supplémentaire à la charge de l'ODG
			REC			X	X	X	
	Négligence dans la réalisation d'un contrôle interne	m/M/G	PC	X	X				En cas de MEC, elle consiste en un audit terrain ou s'il s'agit d'une dégustation, elle est annulée et une nouvelle doit être programmée (à la charge de l'ODG)
			REC		X	X	X	X	En cas de MEC, elle consiste en à la mise en place d'une formation concernant les personnes ayant réalisé le contrôle interne. Dans le cas d'un examen organoleptique, en sus de cette formation, la dégustation annulée est réalisée en contrôle externe par SIQOCERT à la charge de l'ODG
	Non respect de l'anonymat lors d'un examen organoleptique ou de la règle de confidentialité des résultats	G	PC				X		
			REC			X		X	
	Non mise à disposition à SIQOCERT des informations relatives au contrôle interne et/ou à l'autocontrôle	m	PC	X	X				En cas de MEC, elle consiste en un audit supplémentaire à la charge de l'ODG
			REC			X			
	Absence d'envoi à SIQOCERT des fiches de manquements selon les modalités du plan	G	PC	X	X	X			En cas de MEC, elle consiste en un audit supplémentaire à la charge de l'ODG
			REC			X	X	X	

Partie 2 : Organisation des contrôles

Point à maîtriser POUR LES ODG	Manquement(s)	Gravité	fréquence	Sanctions					
				AV	MEC	MPI	SR	RR	Autres sanctions ou observations
Moyens humains et matériels	Absence de description ou insuffisance dans la description des moyens humains et techniques pour la réalisation du contrôle interne	m/ M	PC	X	X				En cas de MEC, elle consiste en un audit supplémentaire à la charge de l'ODG
			REC		X	X	X		
	Absence de description ou insuffisance dans la description des liens entre l'ODG et le personnel en charge du contrôle interne et/ou des modalités encadrant leur activité	m/ M	PC	X	X				En cas de MEC, elle consiste en un audit supplémentaire à la charge de l'ODG
			REC		X	X	X		
	Insuffisance des moyens matériels et/ou humains en charge du contrôle interne	m/ M/G	PC	X	X	X			En cas de MEC, elle consiste en à la mise en place d'une formation concernant les personnes ayant réalisé le contrôle interne
			REC		X	X	X	X	
dégustateurs	Absence de formation des dégustateurs	G	PC	X	X				En cas de MEC, elle consiste en un audit supplémentaire à la charge de l'ODG
			REC				X		
	Non diffusion de la liste des dégustateurs formés	M	PC	X					
			REC				X		
	Négligences dans le contenu de la liste des dégustateurs	m	PC	X	X				En cas de MEC, elle consiste en un audit supplémentaire à la charge de l'ODG
			REC		X		X		
	Utilisation de dégustateurs non formés	G	PC	X	X				La MEC consiste en une annulation de la dégustation
			REC		X	X	X	X	La MEC consiste en une annulation de la dégustation ; Elle sera réalisée en externe par SIQOCERT à la charge de l'ODG