

SIQOCERT	Mode opératoire Méthodologies complémentaires pour l'évaluation des opérateurs : points non normalisés	MO TK 12 - COP / Version 04	
		Janvier 2023	Page 1 sur 4

En complément des « précisions » figurant sur les rapports d'audit opérateur EN TK 02 COP et EN TK 03 COP, il est défini ci-après les objectifs attendus pour répondre aux exigences des cahiers des charges concernant certains points « non normalisés » (= ne s'appuyant pas sur des preuves documentaires ou sur des valeurs cibles clairement définies ou relevant d'observations et d'appréciation visuelles) afin d'en permettre une évaluation de la conformité.

### Points non normalisés :

Tri de la vendange	PR55	L'opérateur réalise-t-il un tri de la vendange à la vigne ou à la cave et, dans ce dernier cas, avec un équipement adapté ? (CDC Beaujolais + crus Beaujolais)	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC (n° FM) : <input type="checkbox"/> Non concerné <input type="checkbox"/> Non observé
--------------------	------	--	--

⇒ L'équipement adapté est une table de tri.

Dispositions particulières de récolte et transport		Les matériels de récolte et de transport de la vendange doivent être propres. (CDC Saint Véran) Propres et entretenus. (CDC Bouzeron)	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC (n° FM) : <input type="checkbox"/> Non concerné <input type="checkbox"/> Non observé
		La vendange doit être protégée de la pluie pendant son transport et sa réception (CDC sauf Gevrey, Grands Crus de Gevrey, Beaujolais, crus Beaujolais et SIQO périphériques)	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC (n° FM) : <input type="checkbox"/> Non concerné <input type="checkbox"/> Non observé
		La vendange doit être transporté jusqu'au local de vinification dans des contenants ayant une capacité ne dépassant pas 3 tonnes. (CDC Viré-Clessé)	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC (n° FM) : <input type="checkbox"/> Non concerné <input type="checkbox"/> Non observé
		Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement. (Contrats de travail vendangeurs) (CDC « Romanée Conti », « La Romanée », « La Tâche », « La Grande Rue » et « Clos de Tart ».)	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC (n° FM) : <input type="checkbox"/> Non concerné <input type="checkbox"/> Non observé
	PR52	Transport de la vendange pour la récolte mécanique pour les vins rouges et rosés La hauteur de vendange < 0.5 mètre*, matière inerte et alimentaire, système d'écoulement de l'eau ou de protection adapté. (CDC Crus Beaujolais + Beaujolais sauf *)	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC (n° FM) : <input type="checkbox"/> Non concerné <input type="checkbox"/> Non observé
		Si vendange mécanique, le transport doit être fait jusqu'au local de vinification dans des bennes à double fond (Pouilly-Fuissé 1 <sup>er</sup> cru uniquement)	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC (n° FM) : <input type="checkbox"/> Non concerné <input type="checkbox"/> Non observé

⇒ Pour ces points, lorsque l'opérateur est concerné de par son cahier des charges :

- La conformité peut être statuée si une preuve matérialisée est **observée** lors de l'audit (si examen visuel possible, présence d'un protocole écrit d'entretien du matériel, justificatif location de matériel, etc...)
- Dans les autres cas (en cas d'informations orales de l'opérateur par exemple), la case « non observé le jour de l'évaluation » est cochée.

Pratiques œnologiques : enregistrement sur le registre de manipulation	V35	Respect de l'interdiction des morceaux de bois de chêne ou enregistrement sur registre de manipulation. (CDC sauf CTX, Beaujolais, Roannais, forez, Auvergne, Lyonnais)	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC (n° FM) : <input type="checkbox"/> Non concerné <input type="checkbox"/> Non observé
	V34	Respect de l'interdiction de l'emploi des charbons œnologiques, seuls ou en mélange dans des préparations, pour les vins rosés. Ou enregistrement sur registre de manipulation.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC (n° FM) : <input type="checkbox"/> Non concerné <input type="checkbox"/> Non observé
		(CDC sauf St Pourçain, interdiction)	

⇒ L'évaluation de la conformité est en premier lieu basée sur une **interview orale de l'opérateur** et ses déclarations quant aux pratiques œnologiques utilisées ou non ainsi que les registres s'ils existent.

- Si l'opérateur déclare ne pas utiliser ces produits :

SIQOCERT	<b>Mode opératoire</b> <b>Méthodologies complémentaires pour l'évaluation des opérateurs : points non normalisés</b>	MO TK 12 - COP / Version 04	
		Janvier 2023	Page 2 sur 4

- la case « conforme » est cochée sur dire de l'opérateur, si dans le plan de contrôle il est précisé que « *la tenue du registre n'étant pas obligatoire en cas de non utilisation de la pratique, dans ce cas le contrôle se base sur la réponse de l'opérateur* ».
- Sinon la case « non observé le jour de l'évaluation » est cochée.
- Si l'opérateur a recours à ces pratiques, y compris dans le cadre d'un autre cahier des charges ou d'un autre type de produit qui en autorise l'utilisation, il doit disposer d'un registre. La conformité est dans ce cas statuée sur la base de la disponibilité du registre et sur les informations qu'il contient.
- La case « non concerné par ce point » est cochée dès lors que les cahiers des charges audités ou que les produits revendiqués par l'opérateur n'entrent pas dans le champ du respect de cette interdiction.

Pratiques œnologiques : enregistrement sur le registre de manipulation		
	V8 / E4 Op3	Acidification/Désacidification / Ferrocyanure de potassium / Électrodialyse ou échangeurs de cations / Désalcoolisation partielle du vin / Addition de <del>dicarbonate</del> de diméthyle (DMDC) / Concentration partielle de moûts doit tenir à jour un registre TSE (CDC sauf St Pourçain, interdiction)

⇒ L'évaluation de la conformité est en premier lieu basée sur une **interview orale de l'opérateur** et ses déclarations quant aux pratiques œnologiques utilisées ou non ainsi que les registres s'ils existent.

- Si l'opérateur est concerné par l'exigence et déclare ne pas avoir recours à ces pratiques:
  - la case « non observé le jour de l'évaluation » est cochée
  - si dans le plan de contrôle il est précisé que « *la tenue du registre n'étant pas obligatoire en cas de non utilisation de la pratique, dans ce cas le contrôle se base sur la réponse de l'opérateur* », la case « non concerné par le point » est cochée sur dire de l'opérateur,

Si l'opérateur a recours à ces pratiques, il doit disposer d'un registre. La conformité est dans ce cas statuée sur la base de la disponibilité du registre et sur les informations qu'il contient.

Déclaration préalable à la transaction et à la retraitement de vin en vrac dont export	Op22 / Op24	La ou les déclarations ont-elles été faites ? Voir conditions dans le plan de contrôle de l'appellation concernée	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC (n° FM) : <input type="checkbox"/> Non concerné <input type="checkbox"/> Non observé
Déclaration de mise à la consommation (Bouteilles, bibs, vins à la tireuse, VVP)	Op23	La ou les déclarations ont-elles été faites ? Voir conditions dans le plan de contrôle de l'appellation concernée	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC (n° FM) : <input type="checkbox"/> Non concerné <input type="checkbox"/> Non observé
Déclaration de repli / renoncement / déclassement	Op2 / Op26	La ou les déclarations ont-elles été faites ? Voir conditions dans le plan de contrôle de l'appellation concernée	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC (n° FM) : <input type="checkbox"/> Non concerné <input type="checkbox"/> Non observé

⇒ Pour les points relatifs aux déclaratifs, figurant dans le cahier des charges pour lequel l'opérateur est contrôlé (et donc concerné), **mais qui ne doivent être formalisés que si nécessaire** l'auditeur :

SIQOCERT	<b>Mode opératoire</b> <b>Méthodologies complémentaires pour l'évaluation des opérateurs : points non normalisés</b>	MO TK 12 - COP / Version 04	
		Janvier 2023	Page 3 sur 4

- évalue la nécessité ou non de la formalisation de ces déclaratifs en procédant à des vérifications préalables (comparaison DREV/registre de conditionnement, vérification contrats interprofessionnels, etc...)

-coche la case « conforme » dans le cas où l'opérateur précise qu'il n'a pas fait le déclaratif et que les **vérifications préalables justifient qu'il n'avait pas à en faire**

- statue sur la conformité (conforme/non conforme) dès lors que des éléments justifient la formalisation obligatoire du déclaratif concerné.

Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène)	V5 / E2	Le chai et le matériel doivent être bien entretenus (Précisions et exemples dans les CDC)	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC (n° FM) : <input type="checkbox"/> Non concerné <input type="checkbox"/> Non observé
--	---------	---	--

⇒ Le bon état d'entretien global du chai (sols et murs) et du matériel (hygiène) est vérifié visuellement par appréciation des principes suivants :

- Les cuves vides sont propres
- Pas de présence de matériel sale
- Hygiène générale des locaux d'élaboration satisfaisante au vu d'un état de propreté général, des sols entretenus, d'une évacuation adéquate et d'un revêtement évitant les stagnations ;
- Innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin

Et plus particulièrement pour les plans de contrôles AOC de Bourgogne et chablis (exemple des cahiers des charges) :

- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés, comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;

- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposés dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;

- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

Maîtrise des températures	V30	Le chai de vinification doit présenter les conditions suffisantes de maîtrise des températures des cuves de vinification. (CDC Beaujolais + crus Beaujolais)	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC (n° FM) : <input type="checkbox"/> Non concerné <input type="checkbox"/> Non observé

<b>SIQOCERT</b>	<b>Mode opératoire</b> <b>Méthodologies complémentaires pour l'évaluation des opérateurs : points non normalisés</b>	MO TK 12 - COP / Version 04	
		Janvier 2023	Page 4 sur 4

⇒ Les conditions suffisantes attendues sont remplies en cas de cave enterrée ou système de refroidissement /régulation de température présent sur l'exploitation.

<b>Dispositions relatives au stockage</b>	<b>E10</b>	Phase d'élevage et de conservation : T° ≤ 25° (plan Bourgogne, Beaujolais, Chablis) T° ≤ 22°C (CDC St Bris)	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC (n° FM) : <input type="checkbox"/> Non concerné <input type="checkbox"/> Non observé
	<b>C3</b>	L'opérateur justifie d'un lieu de stockage pour les produits conditionnés : Adpaté, spécifique ou protégé (selon CDC) T° 5°C à 22°C (CDC plan Bourgogne et Chablis) T° ≤ 25° (CDC beaujolais, crus du beaujolais) Disposer d'un matériel de mesure de la température.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC (n° FM) : <input type="checkbox"/> Non concerné <input type="checkbox"/> Non observé

⇒ Le lieu de stockage est considéré comme « adapté » ou « assurant une isolation adaptée » en cas de :

- cave isolée thermiquement
- Lieu de stockage dans lequel la température se vérifie à dire d'expert

Pour les autres points de « **Dispositions relatives au stockage** » précisant une fourchette de température, mais sans exigence spécifique de disposition d'un matériel de mesure de la température mentionné par le cahier des charges, le point est apprécié à dire d'expert, pouvant être complété visuellement par la vérification de la température affichée dans le cas où l'opérateur dispose du matériel adéquate. En cas de problème constaté par l'évaluateur (température hors valeurs seuils), l'opérateur devra justifier des mesures prises lui permettant de maîtriser ses conditions de stockage.