

PLAN DE VÉRIFICATION

POUR LA

RECONNAISSANCE

“CRU BOURGEOIS”

Dans le cadre de l'arrêté interministériel du 16 novembre 2009 portant homologation du Cahier des Charges et du Plan de Vérification relatifs à la sélection des « Crus Bourgeois » pour les appellations d'origine contrôlée produites dans l'aire d'appellation d'origine contrôlée « Médoc ».

Alliance des Crus Bourgeois du Médoc

12 rue d'Enghien 33000 BORDEAUX
Tél. : 05 56 79 04 11 - Fax : 05 56 79 32 73
alliance@crus-bourgeois.com
<http://www.crus-bourgeois.com>

VERSION	VALIDEE PAR
Version du 12 novembre 2009	Assemblée Générale Extraordinaire du 12 novembre 2009.

TABLE DES MATIERES

CHAPITRE 1 : ORGANISATION DES VÉRIFICATIONS	4
1.1 COMMUNICATION AUX DEMANDEURS DU CAHIER DES CHARGES	4
1.2 CONDITIONS GENERALES	4
1.3 ENVIRONNEMENT ET ORGANISATION INTERNE NECESSAIRE AUX VERIFICATIONS	9
1.3.1 Organisation des vérifications internes	9
1.3.2 Traitement des formulaires de demande d'éligibilité par l'ALLIANCE.....	9
1.4 ÉLIGIBILITE DE L'EXPLOITATION	9
1.5 RECONNAISSANCE ANNUELLE D'UN LOT DE VIN	10
1.6 VERIFICATIONS RELATIVES AU CAHIER DES CHARGES ET AUX PRODUITS	10
1.7 EVALUATION DE L'ALLIANCE	11
CHAPITRE 2 : MODES OPÉRATOIRES DES VÉRIFICATIONS	12
2.1 VERIFICATIONS INTERNES PAR LA SOUS-COMMISSION QUALITE	12
2.1.1. Vérification visuelle des bouteilles prélevées au moment de la mise en bouteilles.....	12
L'examen porte sur :	12
2.1.2 Examen organoleptique des vins prélevés au moment de la mise en bouteilles	12
2.1.3 Sélection des panels.....	13
2.1.3.1 Formation de la Sous-Commission Qualité	13
2.1.3.2 Collecte des échantillons.....	13
2.1.3.3 Dégustation de la sélection des Panels	13
2.1.4 Suivi Qualité.....	14
2.2 VERIFICATIONS EXTERNES	14
2.2.1 Notation des Panels organisée par l'ORGANISME DE VERIFICATION.....	14
2.2.2 Vérifications analytiques et organoleptiques pour la Reconnaissance « Cru Bourgeois »	15
2.2.2.1 Définition d'un lot	15
2.2.2.2 Demande de prélèvement d'échantillons pour la Reconnaissance « Cru Bourgeois ».....	15
a) CAS GENERAL : un seul vin bénéficiant d'un nom de château éligible à la Reconnaissance « Cru Bourgeois » est vinifié dans un chai et fait l'objet d'une demande annuelle de prélèvement (tous les lots ayant précédemment obtenus la Reconnaissance « Cru Bourgeois » sont mis en bouteilles)	15
b) CAS PARTICULIER : plusieurs vins bénéficiant d'un nom de château éligible à la Reconnaissance « Cru Bourgeois » sont vinifiés dans un même chai et font l'objet d'une demande annuelle de prélèvements simultanés de leurs lots respectifs (tous les lots ayant précédemment obtenus la Reconnaissance « Cru Bourgeois » sont mis en bouteilles).....	15
c) CAS PARTICULIER : un ou plusieurs vins bénéficiant d'un nom de château éligible à la Reconnaissance « Cru Bourgeois » sont vinifiés dans un même chai et font l'objet de plusieurs demandes annuelles de prélèvements, non simultanés (les demandes sont réalisées alors que tous les lots ayant obtenus la Reconnaissance « Cru Bourgeois » sont mis en bouteilles)	16
d) CAS PARTICULIER : une demande de prélèvement est faite alors qu'un lot ayant précédemment obtenu la Reconnaissance « Cru Bourgeois » n'est pas encore totalement mis en bouteilles	16
2.2.2.3 Prélèvements d'échantillons pour la Reconnaissance « Cru Bourgeois »	17
2.2.2.4 Vérification analytique.....	17
a) Paramètres analysés	17
b) Vérification analytique des échantillons soumis à la Reconnaissance « Cru Bourgeois ».....	17
c) Vérification analytique des échantillons mis en bouteilles	18
2.2.2.5 Vérification organoleptique.....	18
a) Objectif de la vérification organoleptique.....	18
b) Formation et qualification des dégustateurs	18
c) Composition du jury	18
d) Déroulement des séances de dégustation	19
e) Avis du jury	19

2.2.2.6 Notification des résultats des vérifications analytique et organoleptique.....	19
a) Cas général : une demande de prélèvement pour un lot -----	19
b) Plusieurs demandes de prélèvements simultanées pour différents lots-----	20
2.2.2.7 Appel	20
2.2.2.8 Mise en bouteilles	20
a) Cas général : mise en bouteilles continue d'un lot -----	21
b) Cas particulier : mises en bouteilles discontinues d'un lot -----	21
c) Cas particulier : mises en bouteilles continues ou discontinues de plusieurs lots -----	21
d) Cas particulier : mises en bouteille continues ou discontinues de plusieurs lots avec pose de scellés -----	21
2.2.3 Codification et traçabilité des étiquettes	21
2.2.3.1 Règles spécifiques à l'habillage « Cru Bourgeois ».....	21
2.2.3.2 Procédure de destruction des étiquettes ou contre étiquettes ou vignettes non utilisées	22
2.2.4 Vérification du ou des site(s) d'habillage si différent(s) du site de l'exploitation.....	22
CHAPITRE 3 : TRAITEMENT DES ECARTS	23
CHAPITRE 4 : CONSULTATION	24
CHAPITRE 5 : MESURES TRANSITOIRES	25
5.1 DEPOT DES NOMS DE CHATEAUX AU REGISTRE NATIONAL DES MARQUES TENU PAR L'INPI	25
5.2 CAS DES CHAIS MULTI-CRUS BOURGEOIS.....	25
5.3 CUVIERS EXTERIEURS	25
5.4 Délai de mise en bouteilles	25
5.5 DELAI DU DEPOT DU FORMULAIRE DE DEMANDE D'ELIGIBILITE	25
5.6 DELAI DE REALISATION DES VISITES D'ELIGIBILITE	25
5.7 DELAI DE NOTIFICATION D'ELIGIBILITE	26
5.8 DELAI D'APPEL A CANDIDATURES EN VUE DE LA SELECTION DES PANELS	26
5.9 REGLES SPECIFIQUES A L'HABILLAGE « CRU BOURGEOIS ».....	26
CHAPITRE 6 : ANNEXES -----	28
ANNEXE 1 : PROCEDURE TYPE DE PRELEVEMENT-----	29
ANNEXE 2 : LISTE TYPE DES DEFAUTS MAJEURS ELIMINATOIRES -----	30
POUR LA DEGUSTATION DE LA RECONNAISSANCE « CRU BOURGEOIS » -----	30
ANNEXE 3 : UTILISATION DU LOGOTYPE « CRU BOURGEOIS » -----	31
ANNEXE 4 : ATTESTATION TYPE DE RECONNAISSANCE « CRU BOURGEOIS » DELIVREE PAR L'ORGANISME DE VERIFICATION -----	32

CHAPITRE 1 : ORGANISATION DES VÉRIFICATIONS

1.1 COMMUNICATION AUX DEMANDEURS DU CAHIER DES CHARGES

L'ALLIANCE communique sur simple demande le Cahier des Charges et le Plan de Vérification approuvé par l'ORGANISME DE VERIFICATION aux demandeurs par tout moyen approprié.

Le Cahier des Charges et le Plan de Vérification sont révisés sur proposition de l'ALLIANCE ou de l'ORGANISME DE VERIFICATION et devront être conjointement validés.

Dans l'hypothèse où les modifications sont substantielles, elles sont soumises au pouvoir réglementaire pour homologation par voie d'arrêté interministériel.

L'ALLIANCE informe par circulaire les exploitations éligibles de toute modification apportée au Cahier des Charges ou au Plan de Vérification.

Tout changement notoire est accompagné d'un délai de mise en conformité ou fait l'objet d'une mesure transitoire.

1.2 CONDITIONS GENERALES

Il est rappelé que le Cahier des Charges pour la Reconnaissance « Cru Bourgeois » prévoit la mise en place d'une commission dite « Reconnaissance Cru Bourgeois » comprenant une Sous-Commission Qualité ainsi qu'une Sous-Commission Disciplinaire dont les compositions et les missions sont définies dans ledit Cahier des Charges et/ou dans le présent Plan de Vérification.

Le tableau ci-dessous présente :

- Les vérifications internes réalisées par l'ALLIANCE et/ou par la Sous-Commission Qualité avec leur fréquence annuelle minimale.
- Les vérifications externes réalisées par l'ORGANISME DE VERIFICATION avec leur fréquence annuelle minimale.

L'objectif est de vérifier la conformité de l'exploitation et des produits aux exigences du Cahier des Charges.

Les vérifications peuvent prendre plusieurs formes :

- Des vérifications documentaires ;
- Des vérifications sur le terrain avec prise de rendez-vous ;
- Des vérifications inopinées sur site ;
- Des analyses physico-chimiques et/ou des analyses organoleptiques.

En règle générale, les fréquences sont définies de telle sorte que chaque exploitation soit visitée avec prise de rendez-vous en moyenne une fois tous les cinq (5) ans, soit 20 %, et de manière inopinée avec une fréquence de 5 % minimum par an.

L'ORGANISME DE VERIFICATION se réserve le droit d'effectuer des vérifications complémentaires.

	VÉRIFICATIONS INTERNES FREQUENCE MINIMALE ANNUELLE		VÉRIFICATIONS EXTERNES PAR L'ORGANISME DE VERIFICATION FREQUENCE MINIMALE ANNUELLE
	PAR L'ALLIANCE	PAR LA COMMISSION QUALITE	
EVALUATION DE L'ALLIANCE sur la réalisation des vérifications internes	-		1 audit
FORMULAIRE DE DEMANDE D'ÉLIGIBILITÉ	Vérifications documentaires sur 100% des formulaires de demande d'éligibilité		Vérifications documentaires sur 10% des formulaires de demande d'éligibilité
VISITE D'ÉLIGIBILITÉ DE L'EXPLOITATION	-		Vérifications sur site sur 100% des exploitations avant toute demande de Reconnaissance d'un lot
CUVIER	-		Vérifications sur site sur 20% d'exploitation en routine et 5 % par vérification inopinée
RÉCEPTIF	-		Vérifications sur site sur 20% d'exploitation en routine et 5 % par vérification inopinée
FORMATION DES DEGUSTATEURS DE LA COMMISSION QUALITE ET SELECTION DES 2 PANELS	-	-	Vérifications sur 100% des étapes par étude documentaire et présence aux séances
DEGUSTATEURS RECONNAISSANCE : FORMATION, QUALIFICATION, NOTATION PANELS	-		Vérifications sur 100% des étapes par étude documentaire et présence aux séances
DEMANDE DE PRÉLÈVEMENT DES LOTS PRÉSENTES A LA RECONNAISSANCE « CRU BOURGEOIS »	Vérifications documentaires sur 100% des demandes de prélèvement		Vérifications documentaires sur 100% des demandes de prélèvement
PRÉLÈVEMENT DES LOTS PRÉSENTES A LA RECONNAISSANCE « CRU BOURGEOIS »	-		Vérifications sur site sur 100% des exploitations

	VÉRIFICATIONS INTERNES FREQUENCE MINIMALE ANNUELLE		VÉRIFICATIONS EXTERNES PAR L'ORGANISME DE VERIFICATION FREQUENCE MINIMALE ANNUELLE
	PAR L'ALLIANCE	PAR LA COMMISSION QUALITE	
<p>VÉRIFICATION ANALYTIQUE DES ÉCHANTILLONS PRELEVES EN VUE DE LEURS PRESENTATIONS A LA RECONNAISSANCE « CRU BOURGEOIS »</p> <p>AVANT DÉGUSTATION</p> <p>DEMANDE DE PRELEVEMENT TOTALE D'UN SEUL LOT</p>	-		Vérifications analytiques sur 10 % des échantillons prélevés : analyse physico-chimique COFRAC et rapprochement avec analyse fournie avec la demande
<p>VÉRIFICATION ANALYTIQUE DES ÉCHANTILLONS PRELEVES EN VUE DE LEURS PRESENTATIONS A LA RECONNAISSANCE « CRU BOURGEOIS »</p> <p>AVANT DÉGUSTATION</p> <p>DEMANDE DE PRELEVEMENT FRACTIONNEE OU PRELEVEMENTS DE PLUSIEURS VINS POSTULANT A LA RECONNAISSANCE « CRU BOURGEOIS »</p>	-		Vérifications analytiques sur 100% des échantillons prélevés : analyse physico-chimique COFRAC et rapprochement avec analyse fournie avec la demande
<p>VÉRIFICATION ANALYTIQUE DES LOTS AYANT OBTENU LA RECONNAISSANCE « CRU BOURGEOIS » NON CONDITIONNES ET PRESENTS DANS LE CHAI LORS D'UN PRELEVEMENT</p>	-		Vérifications analytiques sur 100% des lots ayant obtenu la Reconnaissance « Cru Bourgeois » non mis en bouteilles : analyse physico-chimique COFRAC et rapprochement avec analyse fournie lors de leurs demandes respectives à la Reconnaissance « Cru Bourgeois »

	VÉRIFICATIONS INTERNES FREQUENCE MINIMALE ANNUELLE		VÉRIFICATIONS EXTERNES PAR L'ORGANISME DE VERIFICATION FREQUENCE MINIMALE ANNUELLE
	PAR L'ALLIANCE	PAR LA COMMISSION QUALITE	
SCELLES DES CUVES CONTENANT DES LOTS AYANT OBTENU LA RECONNAISSANCE « CRU BOURGEOIS » NON CONDITIONNES ET PRESENTS DANS LE CHAI LORS D'UN PRELEVEMENT			Vérifications sur 100% des lots ayant obtenu la Reconnaissance « Cru Bourgeois » non mis en bouteilles : scellés des cuves contenant ces lots et attente des résultats analytiques et organoleptique du lot présenté à la Reconnaissance « Cru Bourgeois »
EXAMEN ORGANOLEPTIQUE	-		Vérifications sur 100 % des échantillons prélevés
MISE EN BOUTEILLES	-		Vérification documentaire sur 100% et 5 % par vérification inopinée sur site
VÉRIFICATION DU VIN AYANT OBTENU LA RECONNAISSANCE « CRU BOURGEOIS » LORS DE LA MISE EN BOUTEILLES		Vérifications sur 100 % des échantillons prélevés par BV (soit 10 % des mises en bouteilles) par la Sous-Commission Qualité	Vérification sur 10 % des mises en bouteilles
VÉRIFICATION DU VIN AYANT OBTENU LA RECONNAISSANCE « CRU BOURGEOIS » LORS DE LA MISE EN BOUTEILLES FRACTIONNEMENT DES MISES EN BOUTEILLES OU MISES EN BOUTEILLES DE PLUSIEURS CRUS BOURGEOIS		Vérification sur 100 % des échantillons prélevés par BV (soit 20 % des mises en bouteilles) par la Sous-Commission Qualité	Vérification sur 20 % des mises en bouteilles
VÉRIFICATION DU VIN AYANT OBTENU LA RECONNAISSANCE « CRU BOURGEOIS » LORS DE LA MISE EN BOUTEILLES MISES EN BOUTEILLES DE LOTS STOCKES DANS UN CHAI AVEC REALISATION DE SCELLES		Vérification sur 100 % des échantillons prélevés par BV (soit 100 % des mises en bouteilles) par la Sous-Commission Qualité	Vérification sur 100 % des mises en bouteilles

	VÉRIFICATIONS INTERNES FREQUENCE MINIMALE ANNUELLE		VÉRIFICATIONS EXTERNES PAR L'ORGANISME DE VERIFICATION FREQUENCE MINIMALE ANNUELLE
	PAR L'ALLIANCE	PAR LA COMMISSION QUALITE	
VÉRIFICATION DU VIN AYANT OBTENU LA RECONNAISSANCE « CRU BOURGEOIS » LORS DE LA MISE EN BOUTEILLES FRACTIONNEMENT DES MISES EN BOUTEILLES DANS LE CADRE D'UNE PROCÉDURE D'APPEL OU DE REFUS DE RECONNAISSANCE « CRU BOURGEOIS »		Vérification sur 100 % des échantillons prélevés par BV (soit 100 % des mises en bouteilles) par la Sous-Commission Qualité	Vérification sur 100 % des mises en bouteilles
TENUE DU REGISTRE D'EMBOUEILLAGE	-		Vérification sur site sur 20% des exploitations et sur 5 % en vérification inopinée
IMPRESSION DES ÉTIQUETTES OU CONTRE ÉTIQUETTES REPIQUÉES CRU BOURGEOIS	-		Vérifications sur 100 % des commandes d'étiquettes ou contre étiquettes
REGISTRE DES ÉTIQUETTES OU CONTRE ÉTIQUETTES REPIQUÉES « Cru Bourgeois »	-		Vérification sur 20 % des exploitants en routine et sur 5% en vérification inopinée
FOURNITURE DES VIGNETTES	-		Vérification sur 100% des commandes des vignettes
HABILLAGE DES VINS AYANT OBTENU LA RECONNAISSANCE « CRU BOURGEOIS » MIS À LA CONSOMMATION		Prélèvements d'échantillons sur au minimum 15% du nombre de vins ayant obtenu la Reconnaissance « Cru Bourgeois » (ALLIANCE ou l'ORGANISME DE VERIFICATION) de manière aléatoire dans le cadre du Suivi Qualité. Vérification sur 100 % des échantillons prélevés.	Intervention sur demande de la Sous-Commission Qualité de l'ALLIANCE.

1.3 ENVIRONNEMENT ET ORGANISATION INTERNE NECESSAIRE AUX VERIFICATIONS

1.3.1 Organisation des vérifications internes

Les vérifications internes sont réalisées suivant le cas soit par l'ALLIANCE soit par la Sous-Commission Qualité. Les procédures de vérifications internes sont définies en concertation avec l'ORGANISME DE VERIFICATION afin de :

- Traiter les dossiers dans les délais requis et conformément à un circuit documentaire défini.
- Garantir l'impartialité des vérifications et la confidentialité des informations relatives à ces vérifications.

1.3.2 Traitement des formulaires de demande d'éligibilité par l'ALLIANCE

L'ALLIANCE établit un formulaire de demande d'éligibilité à remplir par tout demandeur, auquel sont joints les documents stipulés au § 3.1.1 du Cahier des Charges.

Le formulaire de demande d'éligibilité comporte un engagement de l'exploitant à respecter le Cahier des Charges, à réaliser les auto-vérifications, à se soumettre aux vérifications internes et externes et à payer les frais relatifs aux vérifications. Les demandeurs s'engagent, entre autres à ne conditionner et commercialiser avec le logo « Cru Bourgeois » que des lots de vin détenteurs d'une attestation de Reconnaissance « Cru Bourgeois » délivrée par l'ORGANISME DE VERIFICATION.

Le demandeur est tenu d'informer l'ALLIANCE de toute modification le concernant ou affectant son outil de production, cette information étant transmise immédiatement à l'ORGANISME DE VERIFICATION.

L'ALLIANCE dispose d'un logiciel informatique lui permettant de gérer l'ensemble des données relatives à l'éligibilité des exploitants, ainsi qu'à la Reconnaissance « Cru Bourgeois » annuelle des vins.

Le formulaire de demande d'éligibilité est déposé auprès de l'ALLIANCE par courrier en recommandé avec accusé de réception.

L'ALLIANCE vérifie que le formulaire de demande d'éligibilité est complet en s'appuyant sur les documents accompagnant le formulaire de demande d'éligibilité.

Tout formulaire de demande d'éligibilité reçu postérieurement au 30 avril d'une année N, ne permettra pas la Reconnaissance « Cru Bourgeois » du millésime N-1.

1.4 ÉLIGIBILITE DE L'EXPLOITATION

Une visite est réalisée par l'ORGANISME DE VERIFICATION au maximum dans les deux (2) mois qui suivent la réception de la demande d'éligibilité.

L'ORGANISME DE VERIFICATION notifie le résultat, accompagné du rapport de visite, au demandeur au plus tard seize (16) jours ouvrés après la visite.

Tout refus ou retrait d'éligibilité est justifié par rapport à des éléments objectifs du Cahier des Charges. Après sa mise en conformité, l'exploitant doit demander à l'ORGANISME DE VERIFICATION de réévaluer son éligibilité au travers d'une nouvelle visite à sa charge ou tout autre moyen de vérification décidé par l'ORGANISME DE VERIFICATION.

L'éligibilité peut être suspendue ou retirée à tout moment par l'ORGANISME DE VERIFICATION en cas d'écart(s) constaté(s) postérieurement à la première visite.

Pour les exploitants vinifiant un seul « Cru Bourgeois » dans le chai, l'ORGANISME DE VERIFICATION évalue leur capacité à tracer les différents mouvements de leur cru par rapport aux autres qualités de vin. Un système d'enregistrement des transferts de cuve entre le prélèvement du lot pour la demande de Reconnaissance « Cru Bourgeois » et l'embouteillage de ce dernier doit être en place afin de faire le lien entre le lot ayant obtenu la Reconnaissance « Cru Bourgeois » et le lot embouteillé, et inversement.

Pour les exploitants vinifiant un seul ou plusieurs « Crus Bourgeois » avec d'autres crus (crus classés, crus artisans ou des raisins produits par plusieurs déclarants de récolte) dans un même chai ou dans des chais différents mais pour une même entité juridique, l'affectation parcellaire de chaque « cru » est obligatoire. En complément de cette affectation parcellaire, la structure de vinification doit pouvoir justifier d'une traçabilité

partant de chaque parcelle et allant jusqu'à la mise en bouteilles du lot ayant obtenu la Reconnaissance « Cru Bourgeois » et inversement.

Si le système de traçabilité est intégré dans un système qualité certifié (par exemple de type ISO 22000 ou ISO 22005 ou IFS ou BRC), il doit être tenu à la disposition de l'ORGANISME DE VERIFICATION.

Si ce n'est pas le cas, l'ORGANISME DE VERIFICATION procède à des vérifications spécifiques à la charge de l'exploitant.

1.5 RECONNAISSANCE ANNUELLE D'UN LOT DE VIN

Seules les exploitations notifiées éligibles par l'ORGANISME DE VERIFICATION peuvent soumettre un lot à la Reconnaissance « Cru Bourgeois ».

La Reconnaissance « Cru Bourgeois » est accordée annuellement, notamment à partir de l'examen organoleptique réalisé systématiquement sur le ou les lots qui revendique(nt) la mention « Cru Bourgeois » avant leur mise en bouteilles.

1.6 VERIFICATIONS RELATIVES AU CAHIER DES CHARGES ET AUX PRODUITS

Ils incluent des **auto vérifications** réalisées par le demandeur, des **vérifications internes** réalisées par l'ALLIANCE et des **vérifications externes** réalisées par l'ORGANISME DE VERIFICATION.

Tout demandeur doit procéder à des auto vérifications sur sa propre activité selon les règles définies ci-après. Les documents à produire par le demandeur pour démontrer la réalisation des auto vérifications sont cités au chapitre 3 du Cahier des Charges (obligations déclaratives et registres de suivi) et dans le Plan de Vérification. La durée de conservation de ces documents est fixée à cinq (5) ans.

L'ALLIANCE met en place des vérifications internes auprès des demandeurs. Ces vérifications peuvent donner lieu à des mesures correctives. En cas d'écart constaté, l'ALLIANCE informe systématiquement l'ORGANISME DE VERIFICATION aux fins de déclenchement des vérifications externes complémentaires à celles détaillées ci-après.

Le présent plan fixe les modalités, les méthodologies et les fréquences des auto vérifications, vérifications internes et externes.

Des vérifications externes sont systématiquement effectuées sur les vins avant leur mise en bouteilles.

Pour assurer le suivi des lots ayant obtenu la Reconnaissance « Cru Bourgeois », des vérifications inopinées par sondage peuvent être effectuées :

- Sur les lots qui ne sont pas encore mis en bouteilles
- Ou au moment de leur mise en bouteilles
- Ou sur les vins mis en bouteilles.

Les vérifications inopinées peuvent également porter sur la tenue des registres obligatoires, sur le respect des règles d'habillage et sur la présentation générale de l'exploitation.

Tout écart aux exigences du Cahier des Charges et toute non-conformité du produit au regard de son acceptabilité à la Reconnaissance « Cru Bourgeois » sont examinés selon la procédure détaillée dans le chapitre 3 du présent Plan de Vérification.

Toute utilisation frauduleuse de la mention « Cru Bourgeois » est portée à la connaissance des services de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes, à la suite notamment des constatations qui auront pu être effectuées par la Commission Reconnaissance "Cru Bourgeois".

La Sous-Commission Disciplinaire peut également prendre, à l'encontre de l'exploitant qui utilise de façon abusive la mention "Cru Bourgeois", les mesures visées au Cahier des Charges.

1.7 EVALUATION DE L'ALLIANCE

L'ORGANISME DE VERIFICATION réalise chaque année un audit complet de l'ALLIANCE afin de valider qu'elle réalise toutes les vérifications internes prévues conformément aux procédures établies. L'audit est réalisé par les auditeurs de l'ORGANISME DE VERIFICATION.

Les éventuels dysfonctionnements constatés de l'ALLIANCE sont communiqués au Président et au Directeur de l'ALLIANCE.

En cas d'incapacité de l'ALLIANCE à assurer ses engagements de vérifications internes, l'ORGANISME DE VERIFICATION assure ces vérifications par une augmentation des vérifications externes qui seront refacturées à l'ALLIANCE.

CHAPITRE 2 : MODES OPÉRATOIRES DES VÉRIFICATIONS

2.1 VÉRIFICATIONS INTERNES PAR LA SOUS-COMMISSION QUALITÉ

Des vérifications internes sont réalisées par la Sous-Commission Qualité :

- Vérifier les règles de mise en bouteilles et, s'il y a lieu, les règles d'habillage ainsi que détecter l'éventuelle présence de défauts organoleptiques sur des vins mis en bouteilles (à partir des prélèvements effectués au moment de la mise en bouteilles et dans le cadre du Suivi Qualité. Tout écart est signalé à l'ORGANISME DE VERIFICATION. La vérification de défauts organoleptiques n'a pas pour objet de confirmer ou d'infirmer la délivrance de l'attestation de Reconnaissance « Cru Bourgeois ».
- Réaliser la sélection des Panels.
- Élaborer et mettre à jour une fiche individuelle de dégustation.
- Former les dégustateurs de la Reconnaissance « Cru Bourgeois » à l'utilisation des fiches individuelles de dégustation et à la connaissance des différents vins à évaluer pour chaque millésime. Le plan de formation annuel est établi en concertation avec l'ORGANISME DE VERIFICATION qui vérifie le respect de son application.
- Assister tout exploitant qui en fera la demande dans sa mise en conformité avec un ou plusieurs critères du Cahier des Charges, suite à un constat d'écart.

2.1.1. Vérification visuelle des bouteilles prélevées au moment de la mise en bouteilles

Des membres de la Sous-Commission Qualité se réunissent périodiquement pour examiner les échantillons prélevés au moment de la mise en bouteilles.

L'examen porte sur :

- Le type de bouteilles utilisées

Toute contenance de bouteille en verre est autorisée du moment que la mise en bouteilles est réalisée à la propriété et que l'étiquette le stipule. En terme d'image et concernant les contenances de 75 cl, les bouteilles doivent être des bouteilles lourdes (au minimum 500 g) ou d'un type validé par l'ALLIANCE en fonction des exigences qu'elle jugera déterminantes.

- Le marquage des bouchons

Outre le millésime et l'AOC revendiquée, le bouchon porte le nom du château ou terme assimilé ou la dénomination de la société détentrice du Nom de Château. Dans le cas d'un bouchage à vis, le Nom de Château ou terme assimilé apparaît sur la capsule.

- L'habillage (étiquettes, contre-étiquettes, vignettes, utilisation du logotype, référence faite à la mention « Cru Bourgeois »).

Tout écart constaté fait l'objet d'un rapport, transmis à l'ORGANISME DE VERIFICATION.

2.1.2 Examen organoleptique des vins prélevés au moment de la mise en bouteilles

Les membres de la Sous-Commission Qualité se réunissent périodiquement pour déguster les échantillons prélevés au moment de la mise en bouteilles.

Les échantillons sont préalablement rendus anonymes.

Chaque commission est constituée de cinq (5) dégustateurs. Ce nombre peut être réduit à quatre (4) en cas de désistement de dernière minute d'un dégustateur n'ayant pu être remplacé et ce afin de ne pas retarder la procédure.

Le nombre minimum d'échantillons dégustés est de trois (3) et le maximum est de dix-huit (18).

Les dégustateurs remplissent une fiche individuelle de dégustation (modèle de la fiche de dégustation pour la sélection des panels).

Tout écart organoleptique (majorité de notes « c ») constaté fait l'objet d'un rapport transmis à l'ORGANISME DE VERIFICATION.

2.1.3 Sélection des panels

2.1.3.1 Formation de la Sous-Commission Qualité

Les membres de la Sous-Commission Qualité participent au moins à une séance de formation avec dégustation de dix-huit (18) échantillons.

L'ORGANISME DE VERIFICATION est présent lors de cette formation et réalise le traitement statistique des résultats.

A l'issue de cette formation, l'ORGANISME DE VERIFICATION désigne les dix (10) dégustateurs de la Sous-Commission Qualité ayant obtenu les résultats les plus cohérents par rapport à la moyenne du groupe.

Ces dix (10) dégustateurs peuvent participer à la sélection du Panel de chaque groupe d'AOC (Médoc – Haut Médoc et AOC Communales).

2.1.3.2 Collecte des échantillons

Pour chaque millésime, en vue de la collecte des échantillons de vins, un appel à candidature est réalisé par l'ALLIANCE auprès de l'ensemble des exploitations éligibles pour ce même millésime.

Entre vingt (20) et trente (30) exploitations des AOC Médoc et Haut-Médoc, et entre vingt (20) et trente (30) exploitations des AOC Communales, sont nécessaires pour fournir des échantillons en vue de la sélection des panels.

Si le nombre d'exploitations est supérieur à trente (30), la liste définitive est déterminée par tirage au sort réalisé par l'ALLIANCE.

Si le nombre d'exploitations est inférieur à vingt (20), l'ALLIANCE désigne des exploitations en vue de compléter la liste définitive des exploitations volontaires et ce pour atteindre le minimum de vingt (20) exploitations.

La liste globale des exploitations volontaires pour la collecte d'échantillons est soumise à l'ORGANISME DE VERIFICATION qui vérifiera le respect de :

- La proportion des adhérents et des non adhérents observée sur l'ensemble des exploitations éligibles ;
- La représentativité de chaque AOC.

Si la proportion des exploitations adhérentes de l'ALLIANCE et non adhérentes n'est pas atteinte, des exploitations adhérentes sont sollicitées et doivent fournir les échantillons complémentaires.

Les échantillons fournis par les membres de la Sous-Commission Qualité ne sont pas retenus pour la sélection des panels si ces mêmes membres sont également dégustateurs pour un millésime donné.

Chaque exploitation sollicitée doit fournir deux (2) qualités de vins dans un délai fixé par l'ALLIANCE à compter de la date d'émission de la lettre de l'ALLIANCE sollicitant ces échantillons :

- Qualité N°1 : un assemblage que l'exploitation serait susceptible de présenter à la Reconnaissance « Cru Bourgeois »
- Qualité N°2 : un assemblage que l'exploitation estime être la limite basse pour obtenir la Reconnaissance « Cru Bourgeois »

En cas de refus de présentation des dits échantillons, le cas est porté à la connaissance de la Commission Reconnaissance « Cru Bourgeois » qui prend toutes les dispositions qu'elle juge nécessaires.

2.1.3.3 Dégustation de la sélection des Panels

Ces deux (2) qualités sont réparties de façon à constituer des séries uniformes : chaque série comprend dix (10) vins de la qualité N°1 et dix (10) vins de la qualité N°2, soit quatre (4) séries au total.

Ces quatre (4) séries sont dégustées à l'aveugle par la Sous-Commission Qualité composée par au minimum cinq (5) dégustateurs et au maximum huit (8) dégustateurs. Une pause de quinze (15) minutes est prévue entre chaque série de vingt (20) vins.

Chaque dégustateur de la Sous-Commission Qualité classe les échantillons de vins en trois (3) groupes :

- Groupe A = vins supérieurs à la limite basse.
- Groupe B = vins représentatifs de la limite basse.
- Groupe C = vins inférieurs à la limite basse.

Chaque dégustateur indique, sur la fiche individuelle de dégustation de la sélection des panels, le classement qu'il a attribué à chaque échantillon (A, B ou C).

A l'issue de la séance de dégustation, l'ORGANISME DE VERIFICATION collecte l'ensemble des fiches de dégustation et en réalise le traitement statistique. Il sélectionne les seize (16) vins les plus proches de la notation B (représentatifs de la limite basse).

Ces seize (16) vins sont ensuite dégustés par la Sous-Commission Qualité, et notés sur cent (100) points. Chaque dégustateur indique, sur la fiche individuelle de dégustation de Reconnaissance « Cru Bourgeois » la note qu'il a attribuée à chaque échantillon.

La note moyenne obtenue par ces seize (16) vins est calculée par l'ORGANISME DE VERIFICATION. Les dix (10) échantillons dont la note est la plus proche de cette note moyenne sont retenus pour constituer le panel définitif du millésime.

L'ALLIANCE et l'ORGANISME DE VERIFICATION sont présents lors de la sélection des panels.

L'ALLIANCE organise la sélection des Panels en gérant l'appel à candidatures, la collecte des échantillons, la convocation de la Sous-Commission Qualité.

L'ORGANISME DE VERIFICATION est en charge de la préservation de l'anonymat des échantillons, du traitement statistique des résultats et de la transmission à chaque dégustateur de son positionnement par rapport à l'ensemble du groupe.

2.1.4 Suivi Qualité

Des échantillons des millésimes N-2 à N-5 par rapport à l'année N du prélèvement, peuvent être achetés dans le commerce dans tous les lieux de vente ouverts au public, aussi bien dans l'Union Européenne qu'en dehors et ceci sans restriction.

Les prélèvements d'échantillons sont effectués :

- Par des permanents de l'ALLIANCE.
- Par le responsable de la Sous-Commission Qualité ou par son adjoint.
- Par une entreprise avec laquelle l'ALLIANCE aura passé un accord de sous-traitance, sous réserve d'avoir obtenu l'autorisation préalable de l'ORGANISME DE VERIFICATION.
- Par l'ORGANISME DE VERIFICATION.

La facture d'achat de l'échantillon prélevé est obligatoirement conservée : elle doit précisément stipuler les références du produit, son prix et le lieu d'achat.

Des vérifications de même nature que celles visées aux paragraphes 2.1.1 et 2.1.2 peuvent être effectuées.

2.2 VERIFICATIONS EXTERNES

2.2.1 Notation des Panels organisée par l'ORGANISME DE VERIFICATION

L'ORGANISME DE VERIFICATION organise la séance de notation des panels, convoque les dégustateurs qualifiés pour la Reconnaissance « Cru Bourgeois », réalise l'anonymat des échantillons, le traitement statistique des résultats et la transmission des résultats aux dégustateurs.

La notation des panels est réalisée par les dégustateurs qualifiés pour la Reconnaissance « Cru Bourgeois ».

Les dix (10) vins constituant chaque panel sont dégustés par ces dégustateurs qualifiés.

Chaque dégustateur attribue une note de un (1) à cent (100) selon la procédure de vérification organoleptique dans le cadre de la Reconnaissance « Cru Bourgeois ».

La note moyenne des dix (10) vins représente la note minimale requise pour la Reconnaissance « Cru Bourgeois ».

Une étude statistique des écarts entre les résultats individuels et ceux de l'ensemble des dégustateurs est communiquée à chacun. Elle permet aux dégustateurs de se positionner par rapport au groupe et constitue un outil pédagogique pour L'ORGANISME DE VERIFICATION dans le cadre de l'évaluation des dégustateurs et ce avant la première dégustation de Reconnaissance « Cru Bourgeois ».

2.2.2 Vérifications analytiques et organoleptiques pour la Reconnaissance « Cru Bourgeois »

2.2.2.1 Définition d'un lot

Le demandeur fixe lui-même la composition du ou des lots, définie en terme de qualité homogène, qu'il soumet au prélèvement.

Un contenant prélevé est représentatif du lot auquel il appartient.

Pour la 1^{ère} présentation aux examens analytique et organoleptique, le vin étant considéré comme assemblé le prélèvement est effectué sur un contenant pris au hasard représentant au minimum 10 % du volume du lot.

Si nécessaire, le nombre de contenants prélevés est augmenté pour atteindre le seuil de 10 % du volume du lot présenté ; dans ce cas, les prélèvements effectués dans chaque cuve sont assemblés au prorata des volumes de chaque contenant prélevé pour constituer l'échantillon à vérifier.

2.2.2.2 Demande de prélèvement d'échantillons pour la Reconnaissance « Cru Bourgeois »

Pour chaque lot soumis à la Reconnaissance « Cru Bourgeois », l'exploitant envoie à l'ALLIANCE une demande de prélèvement en précisant la date de dégustation choisie.

Les demandes de prélèvement sont recevables la deuxième année qui suit le millésime revendiqué et doivent être reçues par l'ALLIANCE au moins trois (3) semaines avant la date de dégustation choisie

Le demandeur présente un lot à la Reconnaissance « Cru Bourgeois » lorsqu'il juge que son état d'élaboration permet de le soumettre aux examens analytique et organoleptique.

a) CAS GENERAL : un seul vin bénéficiant d'un nom de château éligible à la Reconnaissance « Cru Bourgeois » est vinifié dans un chai et fait l'objet d'une demande annuelle de prélèvement (tous les lots ayant précédemment obtenus la Reconnaissance « Cru Bourgeois » sont mis en bouteilles)

L'ensemble du volume du lot est soumis aux examens analytique et organoleptique en une seule fois.

Tout volume ayant préalablement obtenu la Reconnaissance « Cru Bourgeois » est intégralement mis en bouteilles, quelque soit le millésime.

Le lot est présenté assemblé et en cuve(s) ; le logement en barriques est toléré à titre d'appoint pour un volume au maximum égal à 5 % du volume du lot.

La demande de prélèvement est accompagnée d'un descriptif du lieu d'entrepôt et d'une analyse COFRAC du lot.

Le descriptif du lieu d'entrepôt comporte, pour le volume soumis à la Reconnaissance « Cru Bourgeois », les indications suivantes :

- Numéros et capacité des cuves.
- Indication de l'AOC et du millésime.
- Emplacement des cuves.

À partir de ce descriptif, l'ORGANISME DE VERIFICATION désigne un contenant ou plus. Ce contenant doit représenter au minimum 10 % du volume du lot. Si le contenant choisi pour le prélèvement représente moins de 10 % du volume, un second contenant est prélevé.

b) CAS PARTICULIER : plusieurs vins bénéficiant d'un nom de château éligible à la Reconnaissance « Cru Bourgeois » sont vinifiés dans un même chai et font l'objet d'une demande annuelle de prélèvements simultanés de leurs lots respectifs (tous les lots ayant précédemment obtenus la Reconnaissance « Cru Bourgeois » sont mis en bouteilles)

Tous les lots dans leur intégralité sont présentés simultanément aux examens analytiques et organoleptiques.

Chaque cru fait l'objet d'une demande de prélèvement détaillant le lot correspondant.

Tout volume ayant préalablement obtenu la Reconnaissance « Cru Bourgeois » est intégralement mis en bouteilles, quelque soit le millésime et le cru concerné.

Les conditions fixées au a) s'appliquent à chaque lot.

Le demandeur spécifie sur le descriptif du lieu d'entrepôt le logement de chaque lot.

À partir de ce descriptif, l'ORGANISME DE VERIFICATION désigne au moins un contenant par lot. Ce contenant doit représenter au minimum 10 % du volume de chaque lot.

c) CAS PARTICULIER : un ou plusieurs vins bénéficiant d'un nom de château éligible à la Reconnaissance « Cru Bourgeois » sont vinifiés dans un même chai et font l'objet de plusieurs demandes annuelles de prélèvements, non simultanés (les demandes sont réalisées alors que tous les lots ayant obtenus la Reconnaissance « Cru Bourgeois » sont mis en bouteilles)

Les lots sont présentés en plusieurs fois aux examens analytique et organoleptique.

En plus des conditions fixées au a), les demandes de prélèvements de lots non simultanées, qu'il s'agisse d'un même vin ou de vins différents, sont recevables à condition :

- Que le demandeur précise dès la première demande de prélèvement à l'ALLIANCE et lors de l'établissement de chaque demande de prélèvement qu'il s'agit d'un prélèvement dit « fractionné ».
- Que tout volume ayant préalablement obtenu la Reconnaissance « Cru Bourgeois » soit intégralement mis en bouteilles, quelque soit le millésime. Dans le cas contraire, nous sommes dans le cas détaillé au point d).
- Que pour un même vin, le demandeur s'engage à présenter des lots de qualité similaire. À cet effet, l'ORGANISME DE VERIFICATION procède à une vérification analytique systématique de chaque lot soumis à la Reconnaissance « Cru Bourgeois » pour vérifier qu'ils sont effectivement similaires. L'ORGANISME DE VERIFICATION procède à des vérifications renforcées au moment des mises en bouteille aux frais du demandeur.

d) CAS PARTICULIER : une demande de prélèvement est faite alors qu'un lot ayant précédemment obtenu la Reconnaissance « Cru Bourgeois » n'est pas encore totalement mis en bouteilles

Le ou les lots sont présentés alors que le chai contient un ou des lots ayant obtenu la Reconnaissance « Cru Bourgeois ».

En plus des conditions fixées au a), les demandes de prélèvements sont recevables à condition :

- Que le descriptif du lieu d'entrepôt spécifie le contenu (AOC, Millésime, Reconnaissance « Cru Bourgeois ») de chaque contenant présent dans le chai ;
- Que pour un même vin, le demandeur s'engage à présenter des lots de qualité similaire. À cet effet, l'ORGANISME DE VERIFICATION procède à une vérification analytique systématique de chaque lot soumis à la Reconnaissance « Cru Bourgeois » pour vérifier qu'ils sont effectivement similaires. ;
- L'ORGANISME DE VERIFICATION procède à des vérifications renforcées au moment des mises en bouteilles aux frais du demandeur ;
- Dans la mesure où des lots ayant déjà obtenu la Reconnaissance « Cru Bourgeois » sont présents dans le chai, les modalités suivantes sont appliquées :
 - Un échantillon témoin de chaque lot ayant obtenu la Reconnaissance « Cru Bourgeois » du millésime en cours et des deux millésimes antérieurs (VOLUMES NON MIS EN BOUTEILLES) est prélevé et soumis à une vérification analytique systématique pour s'assurer qu'il correspond au lot ayant obtenu la Reconnaissance « Cru Bourgeois ».
 - Les cuves contenant ces lots sont scellées en attente des résultats des examens analytique et organoleptique. Toute intervention sur une ou des cuves scellée(s) doit être effectuée en présence d'un contrôleur.
 - La levée des scellés ne peut être réalisée qu'en cas de conformité à l'ensemble des contrôles cités précédemment.
 - Un prélèvement et un test de traçabilité (de la Reconnaissance « Cru Bourgeois » à la mise en bouteilles) sont réalisés à chaque mise en bouteilles.

- Les durées des contrôles sur site sont augmentées afin que la traçabilité complète de chaque cru soit réalisée de la Reconnaissance « Cru Bourgeois » à la mise en bouteilles.

Pour tous les cas, tout changement de logement entre l'envoi de la demande de prélèvement et le prélèvement doit être signalé à l'ALLIANCE en joignant le nouveau descriptif du lieu d'entrepôt. Le demandeur doit s'assurer de la bonne réception de ce nouveau descriptif par l'ALLIANCE. Aucune modification du descriptif n'est recevable par l'ALLIANCE durant les cinq (5) jours ouvrés précédant le prélèvement ; passé ce délai, la présentation du lot à la dégustation de Reconnaissance « Cru Bourgeois » est reportée à une date ultérieure. L'exploitant doit alors effectuer une nouvelle demande de prélèvement à ses frais.

En cas de descriptif erroné constaté lors du prélèvement, l'ORGANISME DE VERIFICATION notifie au demandeur une décision de non recevabilité, en l'état, de sa demande de prélèvement dans un délai de cinq (5) jours ouvrés à compter du constat. L'exploitant doit alors effectuer une nouvelle demande de prélèvement à ses frais.

Pour le cas d), tout report de la date de début de mise en bouteilles est immédiatement signalé à l'ALLIANCE.

2.2.2.3 Prélèvements d'échantillons pour la Reconnaissance « Cru Bourgeois »

Le demandeur est informé de la date du prélèvement par un avis de passage, reçu au moins cinq (5) jours ouvrables avant le passage de l'agent.

L'agent prélève en présence du demandeur ou de son représentant.

Chaque contenant figurant dans le descriptif du lieu d'entrepôt doit être identifiable dans le chai par une référence et par sa capacité. En outre, le millésime et l'appellation du vin doivent être mentionnés.

Une fois dans le chai et en présence du demandeur, ou de son représentant, l'agent remet au demandeur un pli cacheté par l'ORGANISME DE VERIFICATION. Ce pli, ouvert par le demandeur, contient le descriptif du lieu d'entrepôt à partir duquel l'ORGANISME DE VERIFICATION a désigné le (ou les) contenant(s) à prélever.

L'agent prélève le ou les contenants désignés par l'ORGANISME DE VERIFICATION selon la procédure type de prélèvement qui figure en Annexes.

L'agent réalise les scellés nécessaires dans le cas où des lots ayant obtenu la Reconnaissance « Cru Bourgeois » sont présents dans le chai et non mis en bouteilles à la date du prélèvement.

Chaque prélèvement ou assemblage de prélèvements comporte au minimum quatre (4) échantillons par lot :

- Un échantillon est destiné à un éventuel examen analytique commandité par l'ORGANISME DE VERIFICATION.
- Un échantillon est destiné à l'examen organoleptique.
- Un échantillon est laissé comme témoin chez le producteur sous sa responsabilité.
- Un échantillon est conservé comme témoin par l'ORGANISME DE VERIFICATION.

Les échantillons témoins conservés par l'ORGANISME DE VERIFICATION sont stockés dans un local adapté et durant un délai de six (6) semaines suivant la date de prélèvement pour une éventuelle seconde dégustation réalisée à la demande de l'exploitant.

2.2.2.4 Vérification analytique

a) Paramètres analysés

Le demandeur joint à sa demande de prélèvement une analyse COFRAC représentative du lot et réalisée dans un laboratoire COFRAC. Elle porte sur les paramètres suivants :

- Titre alcoométrique volumique total.
- Acidité totale.
- Acidité volatile.
- pH.
- IPT ou DO 280.

b) Vérification analytique des échantillons soumis à la Reconnaissance « Cru Bourgeois »

L'ORGANISME DE VERIFICATION désigne de manière aléatoire des lots prélevés pour analyse COFRAC dans un laboratoire COFRAC de son choix pour vérifier l'homogénéité analytique des cuves prélevées avant la dégustation par rapport à l'analyse fournie par le demandeur.

Le nombre d'analyse varie selon le type de prélèvement demandé (fractionné ou non).

Dans le cas 2.2.2.2 d), la vérification analytique est systématique sur le ou les lots ayant déjà obtenu la Reconnaissance « Cru Bourgeois ».

Si pour un échantillon donné, présenté à la Reconnaissance « Cru Bourgeois », il y a discordance entre les résultats fournis par le laboratoire et ceux qui figurent sur l'analyse fournie par le demandeur aux incertitudes analytiques près (cf. bulletin d'analyse) alors la procédure est interrompue par notification de l'ORGANISME DE VERIFICATION, le lot soumis n'étant pas homogène. Le demandeur doit refaire l'assemblage du lot et demander à ses frais un nouveau prélèvement pour dégustation.

c) Vérification analytique des échantillons mis en bouteilles

À la demande de la Sous-Commission Qualité, ou de sa propre initiative, l'ORGANISME DE VERIFICATION fait procéder par un laboratoire COFRAC de son choix à une analyse COFRAC pour vérifier la similarité analytique d'un vin mis en bouteilles (prélèvement au moment de la mise en bouteilles ou échantillons mis en marché) par rapport à l'analyse fournie par le demandeur au moment de la demande de Reconnaissance « Cru Bourgeois ». En cas de discordance analytique, l'ORGANISME DE VERIFICATION en informe le demandeur et procède à des vérifications renforcées.

2.2.2.5 Vérification organoleptique

a) Objectif de la vérification organoleptique

Elle a pour but de valider la Reconnaissance du lot en « Cru Bourgeois » en fonction de critères objectifs définis par l'ALLIANCE.

L'examen organoleptique porte sur ces critères qui sont spécifiés dans une fiche individuelle de dégustation établie par l'ALLIANCE. Les dégustateurs procèdent individuellement et sans concertation à l'examen des vins qui leur sont présentés.

b) Formation et qualification des dégustateurs

Les dégustateurs participent obligatoirement chaque année au minimum à deux (2) séances de formation organisées par la Sous-Commission Qualité de l'ALLIANCE. Ils participent aussi obligatoirement à la dégustation de notation des panels.

En cours d'année, chaque dégustateur est évalué par l'ORGANISME DE VERIFICATION afin de suivre ses compétences et le maintien de sa qualification. L'ORGANISME DE VERIFICATION communique la synthèse du suivi des dégustateurs à l'ALLIANCE, pour qu'elle oriente la formation et le recrutement de ses dégustateurs.

c) Composition du jury

Afin d'assurer un fonctionnement indépendant et impartial, le jury est constitué de dégustateurs ne pouvant pas appartenir à des exploitations qui postulent à la Reconnaissance « Cru Bourgeois ».

Les dégustateurs sont recrutés sur la base de leur curriculum vitae. Ils doivent posséder un diplôme d'œnologue (DNO) et/ou le DUAD et/ou avoir une expérience significative dans la filière vitivinicole.

Les candidatures sont réceptionnées par l'ALLIANCE, validées par son Conseil d'Administration, qui, chaque année, soumet, au plus tard le 31 décembre, une liste de dégustateurs auprès de l'ORGANISME DE VERIFICATION pour validation.

A la réception des candidatures et à l'issue des séances annuelles de formation et de la notation des Panels, l'ORGANISME DE VERIFICATION se réserve le droit de réévaluer la candidature de chaque dégustateur avant sa participation aux dégustations de la Reconnaissance « Cru Bourgeois ».

Chaque commission de dégustation comprend cinq (5) dégustateurs.

Ce nombre peut être réduit à quatre (4) en cas de désistement de dernière minute d'un dégustateur n'ayant pu être remplacé et ce afin de ne pas remettre en cause le calendrier annuel de dégustations.

d) Déroulement des séances de dégustation

L'ORGANISME DE VERIFICATION convoque les dégustateurs aux séances de dégustation, en fonction du calendrier annuel de dégustations établi avec l'ALLIANCE.

Ils dégustent dans une salle adaptée à l'examen organoleptique dont les principales caractéristiques sont une luminosité suffisante, un poste de dégustation par personne, l'absence d'odeurs pouvant perturber l'examen olfactif, et la fonctionnalité des locaux.

Chaque séance de dégustation dure au maximum trois (3) heures au cours desquelles chaque jury déguste au maximum trente-six (36) échantillons et au minimum cinq (5) avec des pauses de quinze (15) minutes tous les dix-huit (18) échantillons. L'ordre de présentation des échantillons proposés aux jurys est aléatoire.

Les échantillons ont une présentation rigoureusement identique et portent un numéro d'identification.

Ce numéro d'identification a été attribué par un agent de l'ORGANISME DE VERIFICATION qui a établi une liste d'anonymisation.

Un ou des échantillons tests peuvent être placés par l'ORGANISME DE VERIFICATION dans le cadre de l'évaluation des dégustateurs.

Les échantillons sont répartis par millésime en deux (2) groupes, dégustés séparément :

- Groupe 1 : AOC Médoc et Haut-Médoc.
- Groupe 2 : AOC Communales.

La séance débute par la dégustation d'un échantillon de mise en bouche à l'issue de laquelle les dégustateurs mettent en commun leurs avis. L'examen organoleptique débute après ce calage sensoriel.

e) Avis du jury

Chaque dégustateur remplit la fiche individuelle de dégustation en affectant une note sur cent (100) points à chaque échantillon.

Chaque dégustateur remet sa fiche de dégustation à l'agent de l'ORGANISME DE VERIFICATION et signe la feuille de présence de dégustation.

La présence d'un défaut majeur pour un des trois (3) éléments (visuel, olfactif, bouche) de la dégustation entraîne la notation zéro pour cet élément et cet élément seulement (liste des défauts majeurs fournie en Annexes).

La Reconnaissance « Cru Bourgeois » est accordée si la note moyenne obtenue par l'échantillon, après élimination de la note la plus éloignée de la moyenne des quatre ou cinq notes obtenues, est supérieure ou égale à la note minimale du panel correspondant.

La levée de l'anonymat est effectuée à l'issue de la dégustation et après le départ des dégustateurs sous la responsabilité et en présence d'un agent de l'ORGANISME DE VERIFICATION.

Un compte-rendu de dégustation est établi par un agent de l'ORGANISME DE VERIFICATION qui encadre la dégustation.

2.2.2.6 Notification des résultats des vérifications analytique et organoleptique

a) Cas général : une demande de prélèvement pour un lot

Si, pour l'échantillon prélevé les vérifications analytique et organoleptique sont conformes, l'ORGANISME DE VERIFICATION délivre au demandeur une attestation de Reconnaissance « Cru Bourgeois » pour tout le volume du lot ayant fait l'objet de la demande de prélèvement (voir attestation type en Annexes).

Si, pour l'échantillon prélevé la vérification organoleptique est non conforme, l'ORGANISME DE

VERIFICATION notifie au demandeur par courrier recommandé avec accusé de réception le refus de Reconnaissance « Cru Bourgeois » de tout le volume du lot ayant fait l'objet de la demande de prélèvement.

Dans tous les cas, les résultats seront motivés de la façon suivante :

- Un défaut majeur a été reconnu par la majorité des dégustateurs. Ce défaut majeur est cité auprès de l'exploitant.
- La note moyenne attribuée à l'échantillon de vin est inférieure à la note du panel du groupe d'AOC correspondant. Pour chaque critère organoleptique (la vue, le nez et la bouche), la position de la note moyenne obtenue par l'échantillon sur ce critère sera précisée à l'exploitant : la note moyenne obtenue sur chaque critère est inférieure ou supérieure à la note du panel obtenue sur ce même critère.

L'ORGANISME DE VERIFICATION notifie ses décisions dans un délai maximum de huit (8) jours ouvrés à compter de la date de la dégustation.

b) Plusieurs demandes de prélèvements simultanées pour différents lots

Si, pour tous les échantillons prélevés, les vérifications analytique et organoleptique sont conformes, l'ORGANISME DE VERIFICATION délivre au demandeur une attestation de Reconnaissance « Cru Bourgeois » à chacun des lots, et pour tout le volume de chaque lot (voir attestation type en Annexes).

Si, pour au moins l'un des échantillons prélevés, les vérifications analytique et organoleptique sont non conformes, l'ORGANISME DE VERIFICATION délivre au demandeur une attestation de Reconnaissance « Cru Bourgeois » uniquement au(x) lot(s) pour lesquels les échantillons prélevés ont été déclarés conformes et pour tout le volume de chacun de ces lots. Dans ce cas, L'ORGANISME DE VERIFICATION procède à des vérifications systématiques au moment de la mise en bouteilles de chaque lot ayant obtenu la Reconnaissance « Cru Bourgeois ».

Le lot pour lequel les échantillons prélevés ont été déclarés non conformes, reçoit un refus de Reconnaissance « Cru Bourgeois ».

Le motif du refus est précisé selon les modalités décrites pour le cas général.

2.2.2.7 Appel

Dans les quinze (15) jours qui suivent la notification de refus de Reconnaissance « Cru Bourgeois » par l'ORGANISME DE VERIFICATION, le demandeur informe l'ALLIANCE par courrier recommandé avec accusé de réception de son intention de poursuivre la procédure de Reconnaissance « Cru Bourgeois » en faisant appel. Sans information dans les trente (30) jours, la revendication « Cru Bourgeois » est considérée comme étant abandonnée définitivement pour ce lot.

Le demandeur établit une nouvelle demande de prélèvement et choisit lui-même la date de la nouvelle vérification en fonction du calendrier annuel de dégustation.

Pour la nouvelle présentation, les modalités de prélèvement sont identiques à celles de la précédente.

L'examen organoleptique est identique à celui décrit au § 2.2.2.5. Les échantillons présentés en appel n'étant pas différenciables par les dégustateurs des autres échantillons. La composition du jury, en cas d'appel est différente du premier examen organoleptique.

Avant toute nouvelle demande de prélèvement d'un lot autre que celui qui a fait l'objet d'un premier refus de Reconnaissance « Cru Bourgeois », le demandeur doit :

- Achever la procédure d'appel du lot refusé.
- Ou avoir indiqué à l'ALLIANCE qu'il renonce à la procédure d'appel pour tout ou partie du volume refusé.

2.2.2.8 Mise en bouteilles

À des fins de traçabilité, l'ORGANISME DE VERIFICATION peut procéder à un prélèvement au moment de la mise en bouteilles qui a lieu au plus tard le 31 décembre de l'année n+3 par rapport à un millésime n.

a) Cas général : mise en bouteilles continue d'un lot

Les dates de mise en bouteilles d'un lot ayant obtenu la Reconnaissance « Cru Bourgeois » sont déclarées à l'ALLIANCE au minimum cinq (5) jours ouvrés avant le début des opérations de mise en bouteilles avec la déclaration de mise en bouteilles.

b) Cas particulier : mises en bouteilles discontinues d'un lot

En cas de mises en bouteilles discontinues d'un lot ayant obtenu la Reconnaissance « Cru Bourgeois », le demandeur informe l'ALLIANCE au minimum cinq (5) jours ouvrés avant le début de chaque période de mise en bouteilles avec la déclaration de mise en bouteilles.

c) Cas particulier : mises en bouteilles continues ou discontinues de plusieurs lots

Si plusieurs lots ont obtenu simultanément la Reconnaissance « Cru Bourgeois », le demandeur informe l'ALLIANCE au minimum cinq (5) jours ouvrés avant le début de chaque période de mise en bouteilles avec la déclaration de mise en bouteilles.

Le prélèvement est effectué de manière inopinée durant la période de mise en bouteilles déclarée par le demandeur, de préférence sur la chaîne de mise en bouteilles selon les modalités suivantes : quatre (4) bouteilles identiques sont prélevées, dont la destination est la suivante :

- Deux (2) sont destinées à l'éventuelle vérification analytique.
- Deux (2) sont laissées comme témoin chez le demandeur, sous sa responsabilité.

L'agent de prélèvement prend de manière aléatoire les échantillons requis sur la chaîne de mise en bouteilles à raison au minimum d'une bouteille toutes les cinquante (50) bouteilles.

Les échantillons prélevés sont revêtus d'une étiquette dont la fixation est scellée à l'aide d'une capsule thermo rétractable.

Sur le procès-verbal de prélèvement, il indique l'identification du contenant d'où est issu le vin en cours de mise en bouteilles.

En cas de panne ou d'arrêt momentané de la chaîne de mise en bouteilles pour entretien ou autres motifs, le prélèvement est effectué sur les stocks disponibles déjà mis en bouteilles, les bouteilles étant choisies par l'agent de prélèvement qui notifie les conditions de prélèvement sur le procès-verbal.

d) Cas particulier : mises en bouteille continues ou discontinues de plusieurs lots avec pose de scellés

Les modalités des cas précédents s'appliquent.

Mais le prélèvement est systématique durant les périodes de mise en bouteilles déclarées par le demandeur.

2.2.3 Codification et traçabilité des étiquettes

2.2.3.1 Règles spécifiques à l'habillage « Cru Bourgeois »

L'apposition sur la bouteille du logotype « Cru Bourgeois » déposé par l'ALLIANCE au registre national des marques tenu par l'INPI est obligatoire et ce dans la forme précisée en Annexe. Il peut être éventuellement associé à une autre typographie de la mention « Cru Bourgeois ».

Toutefois, une exploitation peut envoyer un courrier auprès de l'ALLIANCE jusqu'au 14 septembre de l'année n+2 afin de renoncer à bénéficier de la Reconnaissance « Cru Bourgeois » d'un millésime n. Dans ce cas précis, l'apposition sur la bouteille du logotype « Cru Bourgeois » est interdite.

L'apposition du logotype « Cru Bourgeois » sur la capsule est autorisée.

Le logotype « Cru Bourgeois » est associé obligatoirement à une identification unitaire et une traçabilité qui se matérialise par l'impression, le repiquage ou l'apposition d'un système reconnaissable et sécurisé, et ce sur l'étiquette, la contre étiquette ou une vignette.

2.2.3.2 Procédure de destruction des étiquettes ou contre étiquettes ou vignettes non utilisées

En cas d'abandon volontaire de tout ou partie des volumes ayant obtenu la Reconnaissance « Cru Bourgeois » et pour lesquels l'ORGANISME DE VERIFICATION a donné l'autorisation d'impression des étiquettes ou contre étiquettes ou vignettes, les étiquettes ou contre étiquettes ou vignettes surnuméraires sont détruites en présence d'un agent de l'ORGANISME DE VERIFICATION.

En cas de fraude sur un lot, il est procédé à la destruction des étiquettes ou contre étiquettes ou vignettes correspondantes dans les mêmes conditions que celles visées au paragraphe précédent, l'exploitant étant dans ce cas systématiquement entendu par la Sous-Commission Disciplinaire dans les conditions du Cahier des Charges.

2.2.4 Vérification du ou des site(s) d'habillage si différent(s) du site de l'exploitation

A titre dérogatoire, l'habillage peut être réalisé sur un ou plusieurs site(s) différent(s) de celui de l'exploitation, aux conditions précisées au Cahier des Charges.

Dans ce cas, l'ORGANISME DE VERIFICATION audite le(s) site(s) de façon à vérifier la traçabilité entre et sur chaque site.

CHAPITRE 3 : TRAITEMENT DES ECARTS

Lors des vérifications externes, l'ORGANISME DE VERIFICATION peut être amené à constater des écarts de l'exploitant entre les critères du Cahier des Charges et une réalité.

Tout écart constaté est notifié sur une fiche d'écart par l'ORGANISME DE VERIFICATION demandant une action corrective, une mise en conformité avec le Cahier des Charges et/ou le Plan de Vérification.

Chaque écart est évalué, pondéré selon la grille de cotation ci-dessous :

GRILLE DE COTATION D'UN ECART

COTATION	GRAVITE DES ECARTS	CONNAISSANCE DE L'EXIGENCE PAR L'EXPLOITANT MISE EN OEUVRE	FREQUENCE D'APPARITION DE L'ECART
1	L'écart est sans incidence sur la conformité du vin (loyal et marchand) et ne porte pas atteinte à l'image « Cru Bourgeois ».	Les critères du Cahier des Charges à l'origine de l'écart sont connus par l'exploitant et partiellement appliqués.	L'apparition de l'écart est ponctuelle et isolée.
5	L'écart peut porter atteinte à la conformité du vin (loyal et marchand) et à l'image « Cru Bourgeois ».	Les critères du Cahier des Charges à l'origine de l'écart sont non connus par l'exploitant.	L'apparition de l'écart peut être fréquente et/ou en quantité moyenne.
10	L'écart porte atteinte à la conformité du vin (loyal et marchand) et à l'image « Cru Bourgeois ».	Les critères du Cahier des Charges à l'origine de l'écart sont connus par l'exploitant mais non appliqués.	L'apparition de l'écart est fréquente et/ou en quantité importante.

La note d'un écart se calcule en **multipliant les valeurs de gravité, de connaissance - mise en œuvre et de fréquence.**

Par exemple, pour un écart ayant les valeurs d'indice suivantes :

Gravité = 5 ; Connaissance - Mise en œuvre = 1 ; Fréquence = 10

On aura une note pour cet écart = 5x1x10 = 50

Tout écart donne lieu à différentes décisions en fonction de sa note, lesquelles sont listées ci-après :

NOTE	LISTE NON EXHAUSTIVE DES DECISIONS POSSIBLES LORS DU PREMIER CONSTAT
Note < 125	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérification lors de la visite de suivi
125 ≤ Note < 500	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Procédure « suspendue » dans l'attente de la mise en conformité ▪ Vérification documentaire ▪ Refus de prélèvement ▪ Renforcement de la vérification produit ▪ Vérification complémentaire
Note ≥ 500	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Visite complémentaire ▪ Suspension/retrait d'éligibilité ▪ Refus/retrait de Reconnaissance « Cru Bourgeois » pour le millésime ▪ Passage en Comité de Reconnaissance interne à L'ORGANISME DE VERIFICATION

Les écarts sont traités individuellement, les notes de chaque écart ne s'additionnent pas.

CHAPITRE 4 : CONSULTATION

Le présent document est consultable auprès de l'Alliance des Crus Bourgeois du Médoc, 12 rue d'Enghien, 33000 BORDEAUX.

CHAPITRE 5 : MESURES TRANSITOIRES

Des mesures transitoires en accord avec l'ORGANISME DE VERIFICATION sont mises en place à titre exceptionnel afin de permettre la délivrance des attestations de Reconnaissance « Cru Bourgeois » dès le millésime 2008.

5.1 DEPOT DES NOMS DE CHATEAUX AU REGISTRE NATIONAL DES MARQUES TENU PAR L'INPI

A partir du 1^{er} septembre 2010, seules les exploitations disposant d'un (de) Nom(s) de Château déposé(s) et enregistré(s) au registre national des marques tenu par l'INPI peuvent présenter à la Reconnaissance « Cru Bourgeois » les vins concernés. Pour les millésimes 2008 et 2009, les exploitations doivent apporter la preuve de demande de dépôt à l'INPI de leur(s) Nom(s) de Château lors de la demande d'éligibilité dans l'attente de la réception du certificat d'enregistrement.

5.2 CAS DES CHAIS MULTI-CRUS BOURGEOIS

Dans le cas de vinification de plusieurs « crus » dans des chais différents mais pour une même entité juridique, ou, dans un même chai ou regroupement de plusieurs déclarants de récolte (cave coopérative), l'affectation parcellaire et la traçabilité de la parcelle à la cuve sont exigibles à compter de la récolte 2009. Pour la récolte 2008, l'exploitant doit être en mesure d'expliquer le dispositif de traçabilité qu'il envisage.

5.3 CUVIERS EXTERIEURS

Les obligations liées aux cuiviers extérieurs sont applicables au plus tard à partir du 30 avril 2010.

5.4 DELAI DE MISE EN BOUTEILLES

Pour le millésime n=2008, la mise en bouteilles du volume ayant obtenu la Reconnaissance « Cru Bourgeois » doit être terminée au plus tard le 31 décembre de l'année n+4.

5.5 DELAI DU DEPOT DU FORMULAIRE DE DEMANDE D'ELIGIBILITE

Pour la première année d'organisation du processus de Reconnaissance « Cru Bourgeois », tout formulaire de demande d'éligibilité doit être reçu par l'ALLIANCE impérativement, au plus tard, dix (10) jours ouvrés après la publication de l'arrêté interministériel d'homologation du Cahier des Charges et du présent Plan de Vérification.

5.6 DELAI DE REALISATION DES VISITES D'ELIGIBILITE

Pour la première année d'organisation du processus de Reconnaissance « Cru Bourgeois », la visite d'éligibilité est réalisée par l'ORGANISME DE VERIFICATION au plus tard, dans un délai de vingt (20) jours ouvrés après

la publication de l'arrêté interministériel d'homologation du Cahier des Charges et du présent Plan de Vérification.

5.7 DELAI DE NOTIFICATION D'ELIGIBILITE

Pour la première année d'organisation du processus de Reconnaissance « Cru Bourgeois », la délivrance des notifications d'éligibilité intervient, à titre exceptionnel, au plus tard, vingt-cinq (25) jours ouvrés après la publication de l'arrêté interministériel d'homologation du Cahier des Charges et du présent Plan de Vérification.

5.8 DELAI D'APPEL A CANDIDATURES EN VUE DE LA SELECTION DES PANELS

Les modalités de sélection prévues par le présent Cahier des Charges et par le Plan de Vérification ne pouvant être effectuées pour la première année d'organisation du processus de Reconnaissance « Cru Bourgeois » dans les délais prévus au Plan de Vérification pour la Reconnaissance « Cru Bourgeois » compte-tenu des usages commerciaux de la filière vitivinicole impliquant une mise sur le marché à partir du mois de mars 2010, les appels à candidatures sont effectués sur la base des exploitations qui ont été notifiées éligibles par l'ORGANISME DE VERIFICATION, au plus tard, dans les vingt-cinq (25) jours ouvrés après la publication de l'arrêté interministériel d'homologation du Cahier des Charges et du présent Plan de Vérification.

5.9 REGLES SPECIFIQUES A L'HABILLAGE « CRU BOURGEOIS »

Pour les millésimes 2008 et 2009, l'exploitant peut faire appel à l'imprimeur de son choix à condition que celui-ci accepte une éventuelle vérification par l'ORGANISME DE VERIFICATION et signe une convention avec l'ALLIANCE.

L'imprimeur imprime le logotype « Cru Bourgeois » accompagné du numéro d'attestation délivré par l'ORGANISME DE VERIFICATION, de la centilisation ainsi qu'un foliotage dont les références sont fournies par l'ORGANISME DE VERIFICATION.

Toute référence à un autre classement sur l'habillage de la bouteille ne peut être apposée concomitamment à la mention « Cru Bourgeois ».

Toute commande faite auprès d'un imprimeur et concernant la mention « Cru Bourgeois » est obligatoirement accompagnée d'un bon à imprimer qui spécifie :

- Le bon à tirer à l'en-tête de l'exploitant ;
- Le nom et l'adresse de l'imprimeur ;
- La date de la commande ;
- Le nom de château objet de la commande ;
- Le nombre d'unités commandées, répertoriées par centilisation ainsi que le volume total ;
- Le numéro de l'attestation de Reconnaissance « Cru Bourgeois » délivrée par l'ORGANISME DE VERIFICATION ;

L'exploitant envoie une copie de ce bon à imprimer à l'ORGANISME DE VERIFICATION.

L'ORGANISME DE VERIFICATION communique par fax ou par courrier électronique à l'imprimeur l'autorisation d'imprimer avec copie à l'ALLIANCE en précisant les références du foliotage par centilisation et par millésime.

L'inscription du millésime sur les étiquettes est antérieure ou concomitante à l'impression du logotype « Cru Bourgeois » et du numéro d'attestation de Reconnaissance « Cru Bourgeois ».

Le volume représenté par le nombre d'étiquettes livrées est au maximum de 3 % supérieur au volume figurant sur l'attestation.

Les références du bon à imprimer délivrées par l'ORGANISME DE VERIFICATION sont obligatoirement reportées sur la facture de l'imprimeur.

Chaque livraison d'étiquettes est consignée dans un registre spécifique tenu par l'exploitant.

Les bons à imprimer et les factures des imprimeurs sont annexés au registre.

Ce registre est mis à jour mensuellement et transmis trimestriellement par courrier ou par courriel (format PDF) à l'ORGANISME DE VERIFICATION.

L'inventaire du stock physique des étiquettes « Cru Bourgeois » est effectué chaque année.

En cas d'abandon de volume ayant obtenu la Reconnaissance « Cru Bourgeois », le reliquat d'étiquettes correspondant à ce volume doit être détruit selon des conditions définies dans le présent Plan de Vérification.

L'ORGANISME DE VERIFICATION effectue des contrôles inopinés chez les exploitants pour vérifier :

- La bonne tenue du registre des entrées des étiquettes « Cru Bourgeois ».
- La concordance entre les volumes détenteurs d'une attestation de Reconnaissance « Cru Bourgeois » et les volumes conditionnés et habillés avec la mention « Cru Bourgeois » : à cet effet, le registre d'embouteillage, le registre entrées / sorties des vins et la Déclaration Mensuelle des Sorties sont consultables sur site par le l'ORGANISME DE VERIFICATION.
- Les stocks physiques des étiquettes portant la mention « Cru Bourgeois ».

CHAPITRE 6 : ANNEXES

ANNEXE 1 : PROCEDURE TYPE DE PRELEVEMENT**PROCEDURE DE PRELEVEMENT D'ECHANTILLONS
POUR LA RECONNAISSANCE « CRU BOURGEOIS »**

Le Responsable du chai doit être présent le jour du prélèvement qui est notifié sur l'avis de passage.


Afin de faciliter le travail de l'Agent de Prélèvement, le Responsable du chai doit avoir préparé l'accès aux contenants susceptibles d'être échantillonnés.

L'Agent de Prélèvement est le seul manipulateur autorisé.

- **Descriptif du lieu d'entrepôt** : l'Agent de prélèvement remet au Responsable du chai un pli cacheté par l'ORGANISME DE VERIFICATION qui contient le descriptif du lieu d'entrepôt sur lequel est (ou sont) identifié(s) le (ou les) contenants à prélever.
- **Inventaire du chai** : l'Agent de prélèvement vérifie la conformité du descriptif ; à défaut de cohérence entre le descriptif établi par le producteur et la réalité des vins entreposés dans le chai, le prélèvement est reporté.
- **Marquage des cuves** : les Agents de Prélèvement ne procéderont pas aux prélèvements lorsque le numéro et la contenance des cuves ne sont pas indiqués sur un support fixe avec un marquage indélébile. Le millésime doit être précisé pour chaque cuve. Pour les chais contenant plusieurs AOC ou plusieurs « Crus Bourgeois », les cuves doivent être identifiables avec les informations correspondantes.
- **Matériel de prélèvement** : avant le début des opérations, le Responsable du chai doit vérifier la propreté du matériel utilisé et le faire aviner.
- **Conditions de sécurité** : conformément au Code du Travail, l'accès au haut des cuves doit être équipé avec des échelles et des passerelles sécurisées par des garde-corps. Les Agents de Prélèvement qui considéreront que les conditions de sécurité ne sont pas respectées pourront refuser d'effectuer les prélèvements par le haut des cuves.
- **Prise d'échantillon(s)** : pour les vins logés en cuves, les prélèvements sont effectués de préférence par le haut. Si c'est matériellement impossible, les prélèvements sont faits au robinet, ceci étant mentionné dans le procès-verbal de prélèvement.
- **Scellés des cuves** : dans le cas d'un prélèvement avec présence d'un ou plusieurs lots ayant obtenu la Reconnaissance « Cru Bourgeois », les cuves contenant ce ou ces lot(s) sont scellés. L'agent de prélèvement adaptera le type de scellés en fonction des conditions de stockage et le notifiera sur le procès-verbal de prélèvement.
- **Dégustation du vin échantillonné** : avant que l'Agent de Prélèvement transvase le vin prélevé dans les bouteilles qui seront scellées, le Responsable du chai doit obligatoirement goûter le vin. En cas de mauvais goût, il est en droit de demander un nouvel échantillon qui sera prélevé dans le (ou les) même(s) contenant(s).
- **Échantillon témoin** : un des échantillons est confié au Responsable du chai comme témoin.
- **Cas particulier des vins « kacher »** : les viticulteurs détenant des lots de vin de ce type sont invités à se faire connaître préalablement aux opérations de prélèvement afin de fixer une heure de rendez-vous avec le Rabin.

Toute obstruction au prélèvement entraîne l'arrêt définitif de la procédure de Reconnaissance « Cru Bourgeois » pour la récolte en cours.

**ANNEXE 2 : LISTE TYPE DES DÉFAUTS MAJEURS ÉLIMINATOIRES
POUR LA DEGUSTATION DE LA RECONNAISSANCE « CRU BOURGEOIS »**

			
LISTE DES DÉFAUTS MAJEURS ÉLIMINATOIRES			
VISUEL			
		CODES	
Couleur cassée (tuilée)		V1	
Perlant ou gazeux		V2	
Trouble		V3	
NEZ			
	CODES		CODES
Caractères phénolés	N1	Odeur de champignon	N10
Croupi	N2	Odeur de géranium	N11
Éventé	N3	Odeur de poivron	N12
Herbacé	N4	Odeur de solvant	N13
Madérisé	N5	Odeur étrangère au vin	N14
Mauvais boisé	N6	Oxydé	N15
Mercaptans	N7	Pharmaceutique	N16
Métallique	N8	Plastique	N17
Moisi	N9	Poussiéreux	N18
BOUCHE			
Acescence	B1	Gazeux	B8
Acétique	B2	Goût de poivron	B9
Acide	B3	Goût étranger au vin	B10
Alliacé	B4	Goût de rafle	B11
Amer	B5	Goût terreux	B12
Asséchant	B6	Grossier	B13
Astringent	B7	Rance	B14

ANNEXE 3 : UTILISATION DU LOGOTYPE « CRU BOURGEOIS »

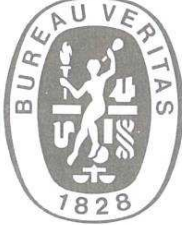
Couleur : Noire

Fichier électronique disponible sur demande à l'ALLIANCE

CRU BOURGEOIS

**ANNEXE 4 : ATTESTATION TYPE DE RECONNAISSANCE « CRU BOURGEOIS »
DELIVREE PAR L'ORGANISME DE VERIFICATION**

SPECIMEN



◊Laatu◊ 性質◊Quality◊ ◊Qualité◊ ◊Phạm Chất◊
 ◊Jakosć◊ ◊السورية◊ ◊Kvaliteit◊ ◊Qualität◊ ◊Calitate◊ ◊ποιότητα◊ ◊品質◊ ◊Calidad◊ ◊Qualità◊ ◊品質◊ ◊Calitate◊ ◊ποιότητα◊ ◊Qualität◊ ◊Kvaliteit◊ ◊السورية◊ ◊Jakosć◊ ◊Jakosć◊

**BUREAU
VERITAS**

ATTESTATION de RECONNAISSANCE

BUREAU VERITAS atteste que le lot désigné ci-après :

« Marque » / « AOC » / « Millésime »
D'un volume de « volume »hl

A satisfait aux examens définis
dans le cahier des charges version « version du cahier des charges »
et le plan de vérifications version « version du plan de vérifications »
validés par l'Alliance des Crus Bourgeois du Médoc

Ce lot appartient à l'exploitation

« Raison Sociale »
« Adresse » « Code postal » - « Commune »
Numéro Siret : « numéro Siret »

L'attestation de « Reconnaissance Cru Bourgeois »
N° «numéro d'attestation»

valide jusqu'au « date »* est délivrée sous réserve du respect des critères
du cahier des charges et du plan de vérifications par l'exploitation.

NANTES, le « date »
Pour BUREAU VERITAS

Le Directeur Agro-Industrie
Jacques MATILLON

* dans la limite de la date butoir de conditionnement définie par l'AOC considérée.

Phạm Chất◊ 性質◊ ◊Quality◊ ◊Kalite◊ ◊Качество◊ ◊Qualidade◊ ◊Kwaliteit◊