

PLAN DE VÉRIFICATION

POUR LA

RECONNAISSANCE

“CRU BOURGEOIS”

Dans le cadre de l'arrêté interministériel du 3 novembre 2011 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 06/09/2011	Assemblée Générale Extraordinaire du 06 septembre 2011

TABLE DES MATIERES

CHAPITRE 1 : ORGANISATION DES VÉRIFICATIONS	4
1.1 Communication aux demandeurs du cahier des charges	4
1.2 Conditions générales	4
1.3 Environnement et organisation interne nécessaire aux vérifications	8
1.3.1 Organisation des vérifications internes	8
1.3.2 Traitement des formulaires de demande d'éligibilité par l'ALLIANCE	8
1.4 Éligibilité de l'exploitation	9
1.5 Reconnaissance annuelle d'un lot de vin	9
1.6 Vérifications du respect du Cahier des Charges	10
1.7 Evaluation de l'ALLIANCE	10
CHAPITRE 2 : MODES OPÉRATOIRES DES VÉRIFICATIONS	11
2.1 Vérifications internes par LA SOUS COMMISSION QUALITE	11
2.1.1 Vérification visuelle des bouteilles prélevées au moment de la mise en bouteilles	11
2.1.2 Examen organoleptique des vins prélevés au moment de la mise en bouteilles	11
2.1.3 Sélection du panel	12
2.1.3.1 Formation de la Sous-Commission Qualité	12
2.1.3.2 Collecte des échantillons	12
2.1.3.3 Dégustation de la sélection du Panel	13
2.1.4 Suivi Qualité	14
2.2 Vérifications externes	14
2.2.1 Notation du Panel organisée par l'ORGANISME DE VERIFICATION	14
2.2.2 Examen analytique et vérification organoleptique pour la Reconnaissance « Cru Bourgeois »	14
2.2.2.1 Définition d'un lot	14
2.2.2.2 Demande de prélèvement d'échantillons pour la Reconnaissance « Cru Bourgeois »	15
a) Principe pour toute dégustation -----	15
b) Dérogation pour une dégustation d'appel en bouteilles-----	15
2.2.2.3 Prélèvements d'échantillons pour la Reconnaissance « Cru Bourgeois »	16
a) Principes pour tout prélèvement-----	16
b) Dérogation pour une dégustation d'appel en bouteilles-----	17
2.2.2.4 Traçabilité et conformité analytique du lot	18
a) Principe pour toute dégustation -----	18
b) Dérogation pour une dégustation d'appel en bouteilles-----	18
2.2.2.5 Vérification organoleptique	19
a) Objectif de la vérification organoleptique -----	19
b) Formation et qualification des dégustateurs-----	19
c) Composition du jury -----	19
d) Déroulement des séances de dégustation -----	20
e) Avis du jury-----	20
2.2.2.6 Notification du résultat de la vérification organoleptique	20
2.2.2.7 Procédure de poursuite de la démarche de Reconnaissance « Cru Bourgeois »	21
2.2.2.8 Conformité du lot lors de la mise en bouteilles	21
2.2.3 Codification et traçabilité des étiquettes	22
2.2.3.1 Règles spécifiques à l'habillage « Cru Bourgeois »	22
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	23

CHAPITRE 3 : TRAITEMENT DES ECARTS	24
CHAPITRE 4 : CONSULTATION	25
CHAPITRE 5 : MESURES TRANSITOIRES	26
5.1 Dépôt des noms de châteaux au registre national des marques tenu par l'INPI	26
5.2 Délai de mise en bouteilles	26
5.3 Contrat en rendu mise	26
5.4 Règles spécifiques à l'habillage « Cru Bourgeois »	26
CHAPITRE 6 : ANNEXES	28
ANNEXE 1 : Procédure type de prélèvement	29
ANNEXE 2 : Procédure de prélèvement sur lot en bouteilles	30
ANNEXE 2 : Procédure de prélèvement sur lot en bouteilles - suite	31
ANNEXE 3 : Utilisation du logotype « Cru Bourgeois »	32
ANNEXE 4 : Attestation type de Reconnaissance « Cru Bourgeois » délivrée par l'ORGANISME DE VERIFICATION	33

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.

Le caractère substantiel d'une modification est soumis à l'arbitrage des pouvoirs publics.

Dans l'hypothèse où la (ou les) modification(s) sont déclarées substantielles, elles sont soumises au pouvoir réglementaire pour homologation par voie d'arrêté interministériel. Toute modification déclarée substantielle ne peut être applicable en cours de campagne.

Dans le cas où la (ou les) modification(s) sont déclarées non substantielles, elles peuvent être mises en place par l'ALLIANCE en concertation avec l'ORGANISME DE VERIFICATION qui en déterminent la date de mise en place qui peut être en cours de campagne. Ces modifications doivent être applicables à toute exploitation.

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 de Surveillance 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 SOUS-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 ou lors de la vente d'un Cru à une nouvelle exploitation
VISITE D'ÉLIGIBILITÉ DE SUIVI VERIFICATION DU RESPECT DU CAHIER DES CHARGES (traçabilité, cuvier, réceptif, etc.)	-	-	Vérifications sur site sur 20% d'exploitation en routine et 5 % par vérification inopinée
FORMATION DES DEGUSTATEURS DE LA COMMISSION QUALITE ET SÉLECTION DU PANEL	-	-	Vérifications sur 100% des étapes par étude documentaire et présence aux séances
DEGUSTATEURS RECONNAISSANCE : FORMATION, QUALIFICATION, NOTATION DU PANEL	-	-	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 -
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 SOUS-COMMISSION QUALITE	
<p>EXAMEN ANALYTIQUE DES ÉCHANTILLONS PRELEVES EN VUE DE LEURS PRESENTATIONS A LA RECONNAISSANCE « CRU BOURGEOIS »</p> <p><u>AVANT DÉGUSTATION</u></p>	-	-	Examens analytiques sur 100 % des échantillons prélevés : analyse physico-chimique COFRAC
<p>VÉRIFICATION ANALYTIQUE DES ÉCHANTILLONS PRELEVES SUR UN CONTENANT AU HASARD</p> <p>EN VUE DE LA PRESENTATION DU LOT A LA RECONNAISSANCE « CRU BOURGEOIS »</p> <p><u>AVANT DÉGUSTATION</u></p>	-	-	Vérifications analytiques sur 30 % des échantillons prélevés : analyse physico-chimique COFRAC et rapprochement avec l'examen analytique réalisés par l'ORGANISME DE VERIFICATION
<p>VÉRIFICATION ANALYTIQUE DES ÉCHANTILLONS PRELEVES SUR UN LOT DEJA CONDITIONNE</p> <p>EN VUE DE LA PRESENTATION DU LOT A LA RECONNAISSANCE « CRU BOURGEOIS »</p> <p><u>AVANT DÉGUSTATION</u></p>	-	-	Vérifications analytiques sur 100 % des échantillons prélevés : analyse physico-chimique COFRAC et rapprochement avec l'examen analytique réalisés par l'ORGANISME DE VERIFICATION
<p>VÉRIFICATION ANALYTIQUE DES LOTS AYANT OBTENU LA RECONNAISSANCE « CRU BOURGEOIS »</p> <p>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 SOUS-COMMISSION QUALITE	
VERIFICATION ORGANOLEPTIQUE DES ÉCHANTILLONS PRELEVES EN VUE DE LEURS PRESENTATIONS A LA RECONNAISSANCE « CRU BOURGEOIS »	-	-	Vérifications sur 100 % des échantillons prélevés
MISES EN BOUTEILLES	-	-	Vérification documentaire sur 100%
VÉRIFICATION DU VIN AYANT OBTENU LA RECONNAISSANCE « CRU BOURGEOIS » LORS DE LA OU LES MISE(S) EN BOUTEILLES OU SUR STOCK	-	Vérifications sur 100 % des échantillons prélevés par BV (soit 25 % des mises en bouteilles) par la Sous-Commission Qualité	Vérification sur 25 % 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 FOLIOTEES CRU BOURGEOIS Dans le cadre de la mesure transitoire (millésimes 2008 et 2009)	-	-	Vérifications sur 100 % des commandes d'étiquettes ou contre étiquettes
REGISTRE DES ÉTIQUETTES OU CONTRE ÉTIQUETTES FOLIOTEES « CRU BOURGEOIS » Dans le cadre de la mesure transitoire (millésimes 2008 et 2009)	-	-	Vérification sur 20 % des exploitants en routine et sur 5% en vérification inopinée
FOURNITURE DES SYSTÈMES RECONNAISSABLES ET SECURISÉ	-	-	Vérification sur 100% des commandes des systèmes
CONTROLE DES SITES HABILLAGE SI HABILLAGE EN DEHORS DU SITE D'EXPLOITATION	-	-	Vérification sur 25% des sites

	VÉRIFICATIONS INTERNES FREQUENCE MINIMALE ANNUELLE		VÉRIFICATIONS EXTERNES PAR L'ORGANISME DE VERIFICATION FREQUENCE MINIMALE ANNUELLE
	PAR L'ALLIANCE	PAR LA SOUS-COMMISSION QUALITE	
HABILLAGE DES VINS AYANT OBTENU LA RECONNAISSANCE « CRU BOURGEOIS » MIS À LA CONSOMMATION	-	Sur 4 ans, vérifications d'au minimum 15% du nombre de vins ayant obtenu la Reconnaissance « Cru Bourgeois » par millésime (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.

L'exploitant autorise l'ALLIANCE à compiler les informations collectées dans le cadre de la Reconnaissance « Cru Bourgeois » et à transmettre tout ou partie de ces informations à l'ORGANISME DE VERIFICATION ainsi qu'à tout tiers partenaire de la Reconnaissance « Cru Bourgeois » qui aura été sélectionné par l'ALLIANCE à l'issue d'un appel d'offre.

Le formulaire de demande d'éligibilité est envoyé à 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 septembre d'une année N, ou toujours incomplet à cette date 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 dans un délai maximum de vingt (20) jours ouvrés à partir de la validation du formulaire de demande d'éligibilité qui doit être dûment complété pour être validé par l'ALLIANCE.

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'habillage de ce dernier doit être en place afin de faire le lien entre le lot ayant obtenu la Reconnaissance « Cru Bourgeois » et le lot habillé, 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 l'habillage 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 avant la mise en bouteilles du lot qui revendique la mention « Cru Bourgeois ».

La Reconnaissance « Cru Bourgeois » est accordée au lot qui obtient la note minimale fixée pour chaque millésime. Cette note minimale correspond à la moyenne des notes des seize (16) vins du Panel, minorée d'un coefficient correcteur de 5%.

1.6 VERIFICATIONS DU RESPECT DU CAHIER DES CHARGES

Elles 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 : 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 de Vérification fixe les modalités, les méthodologies et les fréquences des vérifications internes et externes.

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, sur la présentation générale de l'exploitation et tout autre point du Cahier des Charges.

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 de Surveillance 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 observé lors de ces vérifications 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 du Panel.
- 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.
- Assister, sur un plan technique, l'ORGANISME DE VERIFICATION à sa demande.

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. L'utilisation de tout autre contenant doit être soumise à la validation de l'ALLIANCE.

- 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 du panel).

Tout écart organoleptique constaté (une majorité de notes « c » ou, en cas de commission à quatre dégustateurs, au moins deux notes « c ») fait l'objet d'un rapport transmis à l'ORGANISME DE VERIFICATION.

L'ORGANISME DE VERIFICATION peut procéder à une analyse COFRAC afin de comparer avec l'analyse COFRAC de référence du lot reconnu (analyse réalisée lors du prélèvement avant la dégustation de Reconnaissance « Cru Bourgeois »). Dans le cas de non similitude analytique, l'ORGANISME DE VERIFICATION procède à des vérifications complémentaires chez l'exploitant (traçabilité, visite inopinée, etc.).

2.1.3 Sélection du panel

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 douze (12) dégustateurs de la Sous-Commission Qualité ayant obtenu les résultats les plus performants et les plus cohérents par rapport à la moyenne du groupe.

Ces douze (12) dégustateurs peuvent participer à la sélection du Panel.

2.1.3.2 Collecte des échantillons

Pour chaque millésime N, un panel de référence est sélectionné en année N+2.

Le niveau qualitatif du panel, exprimé par la note moyenne du panel, correspond à la qualité minimale d'un « Cru Bourgeois » pour le millésime concerné. La notion de moyenne implique que certains échantillons sont situés au-dessus et certains en-dessous de ce minimum requis.

Pour chaque millésime, en vue de la collecte des échantillons de vins, une liste de quarante (40) exploitations est déterminée par l'ALLIANCE.

Cette liste de quarante (40) exploitations doit respecter :

- La proportion des adhérents et des non adhérents observée sur l'ensemble des exploitations éligibles ;
- La représentativité de chaque AOC au sein des propriétés éligibles en année N-1 ;

Ces quarante (40) exploitations représentent la diversité des terroirs et des cépages constitutifs des exploitations pouvant prétendre à la Reconnaissance « Cru Bourgeois ».

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.

La liste globale des exploitations désignées pour la collecte d'échantillons est soumise à l'ORGANISME DE VERIFICATION qui vérifiera le respect des critères cités ci-dessus.

La détermination de ces exploitations se fait selon une rotation annuelle afin que chaque exploitation éligible participe à la fourniture de ces échantillons. L'ALLIANCE peut solliciter une même exploitation plusieurs années consécutives si cela semble nécessaire pour atteindre la représentativité des AOC

Les échantillons fournis par les membres de la Sous-Commission Qualité ne sont pas retenus pour la sélection du panel 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 le minimum requis pour obtenir la Reconnaissance « Cru Bourgeois ». Cet échantillon doit être exempt de tout défaut majeur dont la liste figure en Annexes.

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 du Panel

Ces deux (2) qualités sont réparties de façon à constituer des séries uniformes, autant de vins de la qualité N°1 que de vins de la qualité N°2.

Ces séries sont dégustées, en deux (2) séances, à l'aveugle par la Sous-Commission Qualité composée par au minimum dix (10) dégustateurs et au maximum douze (12) dégustateurs. Au maximum, une pause de quinze (15) minutes est prévue tous les vingt (20) vins.

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

- Groupe A = vins supérieurs au niveau minimal requis ;
- Groupe B = vins représentatifs du niveau minimal requis ;
- Groupe C = vins inférieurs au niveau minimal requis.

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

A l'issue des deux(2) séances de dégustation, l'ORGANISME DE VERIFICATION collecte l'ensemble des fiches de dégustation et en réalise le traitement statistique.

Il sélectionne les vingt-six (26) vins les plus proches de la notation B (représentatifs du niveau minimal requis).

Ces vingt-six (26) 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 vingt-six (26) vins est calculée par l'ORGANISME DE VERIFICATION.

Les seize (16) 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 du panel.

L'ALLIANCE organise la sélection du panel en gérant la détermination des exploitations devant fournir les échantillons, l'appel à échantillons et la convocation de la Sous-Commission Qualité.

L'ORGANISME DE VERIFICATION est en charge de la collecte des échantillons, 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 (si possible deux bouteilles).

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 VERIFICATION\$ EXTERNE\$

2.2.1 Notation du Panel organisée par l'ORGANISME DE VERIFICATION

L'ORGANISME DE VERIFICATION organise la séance de notation du panel, 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 du panel est réalisée par les dégustateurs qualifiés pour la Reconnaissance « Cru Bourgeois ».

Les seize (16) vins constituant le 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 seize (16) 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 Examen analytique et vérification organoleptique pour la Reconnaissance « Cru Bourgeois »

2.2.2.1 Définition d'un lot

Le demandeur fixe lui-même la composition du lot, définie en termes de qualité homogène, qu'il soumet au prélèvement.

Le prélèvement s'effectue sur un lot logé en cuves, sur l'ensemble des contenants au prorata du volume des contenants (barriques exclues).

A titre dérogatoire, l'exploitant peut réaliser une demande de prélèvement pour un lot de vin après la mise en bouteilles de ce-dernier, selon les modalités définies à l'article 2.2.2.2 b) du présent Plan de Vérification.

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

a) Principe pour toute dégustation

Pour chaque lot soumis à la Reconnaissance « Cru Bourgeois », l'exploitant envoie à l'ORGANISME DE VERIFICATION 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 dûment complétées par l'ORGANISME DE VERIFICATION, au plus tard douze (12) jours ouvrés avant la date de dégustation choisie par l'exploitant.

Chaque cru présente son volume à la Reconnaissance « Cru Bourgeois » en une seule fois et dans sa totalité. Le fractionnement n'est pas possible.

L'ensemble du ou des volume(s) des lots sont soumis aux examens analytique et organoleptique en une seule fois.

Le ou les lot(s) sont présentés assemblés 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 indique entre autres éléments :

- Le volume total soumis à la Reconnaissance « Cru Bourgeois » dont :
 - Le volume total logé en cuves ;
 - Le volume total logé en barriques ;
 - En cas de prélèvement sur bouteilles, le nombre de bouteilles par centilisation
- Le nombre approximatif de contenants (effectif au moment de la demande de prélèvement), hors barrique.
- La présence d'un ou plusieurs lots candidat(s) à la Reconnaissance « Cru Bourgeois » pour cette date de dégustation.
- La présence d'un ou plusieurs lots déjà reconnus « Cru Bourgeois » en vrac, tous millésimes antérieurs.
- Le(s) lieu(x) de stockage des bouteilles conditionnées afin que L'ORGANISME DE VERIFICATION puisse vérifier le(s) lot(s) concerné(s).

b) Dérogation pour une dégustation d'appel en bouteilles

A titre dérogatoire, suite à un refus de Reconnaissance « Cru Bourgeois », l'exploitant peut réaliser une demande de prélèvement pour un lot de vin après la mise en bouteilles de ce dernier, aux conditions suivantes :

- La demande correspond à une poursuite de la démarche de Reconnaissance « Cru Bourgeois » après au moins une demande de prélèvement sur lot vrac ;
- L'exploitant présente son lot de vin à la Reconnaissance « Cru Bourgeois » en une seule fois pour la totalité du volume conditionné revendiqué ;
- Les demandes de prélèvement sur lot mis en bouteilles sont limitées à une demande par cru par millésime. L'exploitant s'engage donc à abandonner la démarche de Reconnaissance « Cru Bourgeois » du millésime concerné en cas de refus.
- L'exploitant s'engage à supporter les frais spécifiques qu'induit cette procédure dérogatoire.

L'exploitant doit veiller à respecter l'exigence qui stipule que le nom de château est exclusivement dédié au volume ayant obtenu la Reconnaissance « Cru Bourgeois » de ce même millésime. De ce fait, l'exploitant veille à ne pas commercialiser un lot de vin du millésime concerné sous la marque objet de la demande, avant l'obtention de la Reconnaissance « Cru Bourgeois » (sauf cas de renonciation totale).

L'ensemble du volume du lot est soumis aux examens analytique et organoleptique en une seule fois. Le lot est présenté assemblé et en bouteilles d'un type validé par l'ALLIANCE.

La demande de prélèvement indique entre autres éléments :

- Le volume total soumis à la Reconnaissance « Cru Bourgeois » dont le nombre de bouteilles par centilisation ;
- La présence d'un ou plusieurs lots candidat(s) à la Reconnaissance « Cru Bourgeois » pour cette date de dégustation.
- La présence d'un ou plusieurs lots déjà reconnus « Cru Bourgeois » en vrac ou en bouteilles, tous millésimes antérieurs.

Concomitamment à sa demande de prélèvement ou au préalable, l'exploitant déclare sa mise en bouteilles auprès de l'ALLIANCE tel que prévu à l'article 2.2.2.8 du présent Plan de Vérification.

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

a) Principes pour tout prélèvement

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

Toute annulation de prélèvement doit parvenir à l'ORGANISME DE VERIFICATION au plus tard deux (2) jours ouvrés avant le prélèvement. Au-delà de ce délai, 50% du coût du prélèvement annulé est facturé à l'exploitant sauf cas de force majeure soumis à l'étude de la Commission Reconnaissance.

Le jour du prélèvement, l'exploitant remet un descriptif du lieu de prélèvement à l'agent de prélèvement, selon le formulaire type mis à disposition par l'ALLIANCE. Ce descriptif doit être à jour au moment du prélèvement et doit lister tous les contenants (cuves et barriques) logeant un ou des lots candidats à la Reconnaissance « Cru Bourgeois » pour cette date de dégustation et/ ou des lots Reconnus « Cru Bourgeois ».

Le descriptif du lieu de prélèvement comporte, pour le volume soumis à la Reconnaissance « Cru Bourgeois », entre autres, les indications suivantes :

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

Chaque contenant doit être identifiable dans le chai par une référence et par sa capacité. Ces références sont inscrites de façon indélébile. En outre, le millésime, l'appellation du vin et la référence du lot ou nom du cru doivent être mentionnés sauf pour les lots logés en barrique.

A partir de ce descriptif, l'agent prélève, en présence du demandeur ou de son représentant, l'ensemble des contenants du lot présenté à la Reconnaissance « Cru Bourgeois », au prorata du

volume des contenants (barriques exclues), selon la procédure type qui figure en Annexes.

L'ORGANISME DE VERIFICATION peut choisir de réaliser un prélèvement supplémentaire, prélèvement sur un contenant choisi au hasard. Une analyse COFRAC est réalisée sur ce deuxième échantillon et est comparée avec l'analyse de référence du lot afin de vérifier l'homogénéité du lot présenté.

Dans le cas de la présence de lot vrac déjà reconnu « Cru Bourgeois », une cuve de chaque lot déjà reconnu est prélevée au hasard. Deux (2) bouteilles sont prélevées pour analyse COFRAC afin de vérifier la similitude analytique du lot (comparaison avec l'analyse COFRAC de référence).

A l'issue du ou des prélèvement(s), l'agent fait l'inventaire des contenants prélevés sur le descriptif du lieu de prélèvement, qu'il fait signer au demandeur ou à son représentant.

Chaque prélèvement ou assemblage de prélèvements comporte au minimum cinq (5) échantillons par lot :

- Un échantillon est destiné à un examen analytique systématique 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 ;
- Deux (2) échantillons sont conservés comme témoin par l'ORGANISME DE VERIFICATION.

b) Dérogation pour une dégustation d'appel en bouteilles

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

Toute annulation de prélèvement doit parvenir à l'ORGANISME DE VERIFICATION au plus tard deux (2) jours ouvrés avant le prélèvement. Au-delà de ce délai, 50% du coût du prélèvement annulé est facturé à l'exploitant sauf cas de force majeure soumis à l'étude de la Commission Reconnaissance.

Le jour du prélèvement, l'exploitant remet un état du stock bouteilles à l'agent de prélèvement, selon le formulaire type mis à disposition par l'ALLIANCE.

Cet état doit être à jour au moment du prélèvement et doit lister :

- Les bouteilles logeant le lot candidat à la Reconnaissance « Cru Bourgeois » pour cette date de dégustation et selon ce type de prélèvement,
- Les contenants (cuves, barriques, bouteilles) logeant un ou des lots candidats à la Reconnaissance « Cru Bourgeois » pour cette date de dégustation et/ ou des lots Reconnus « Cru Bourgeois ».

L'état du stock comporte, pour le volume soumis à la Reconnaissance « Cru Bourgeois », entre autres, les indications suivantes :

- Numéros de lot
- L'AOC
- Le millésime
- L'emplacement des contenants

Chaque box doit être identifiable dans le chai par un numéro de lot, nom du cru, AOC et millésime.

A partir de cet état du stock, l'agent prélève, en présence du demandeur ou de son représentant, six (6) échantillons représentant le lot candidat à la Reconnaissance « Cru Bourgeois », selon la

procédure type qui figure en Annexes.

Dans le cas de la présence de lot en bouteilles déjà reconnu « Cru Bourgeois », quelque soit le millésime, une bouteille de chaque lot déjà reconnu est prélevée au hasard. Une analyse COFRAC est réalisée afin de vérifier la similitude analytique du lot (comparaison avec l'analyse COFRAC de référence). Une bouteille supplémentaire peut être prélevée pour vérification interne par la Sous-commission Qualité.

A l'issue du ou des prélèvement(s), l'agent fait l'inventaire des bouteilles prélevées sur l'état du stock, qu'il fait signer au demandeur ou à son représentant.

Chaque prélèvement sur lot en bouteilles comporte au minimum six (6) échantillons par lot :

- Deux échantillons sont destinés à un examen analytique systématique 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 ;
- Deux (2) échantillons sont conservés comme témoin par l'ORGANISME DE VERIFICATION.

2.2.2.4 Traçabilité et conformité analytique du lot

a) Principe pour toute dégustation

Une analyse COFRAC du lot prélevé est réalisée par l'ORGANISME DE VERIFICATION dans un laboratoire COFRAC de son choix.

Elle porte sur les paramètres suivants :

- Titre alcoométrique volumique acquis.
- Acidité totale.
- Acide acétique.
- pH.
- IPT ou DO 280.
- Dioxyde de soufre Total.
- Masse volumique.

Cet examen va caractériser le lot présenté à la Reconnaissance « Cru Bourgeois » et sert de référence pour la vérification avec le deuxième échantillon prélevé de façon aléatoire et/ou avec les vérifications lors des mises en bouteilles.

L'analyse COFRAC de référence est à la charge de l'exploitant. Le bulletin d'analyse est transmis à l'exploitant par l'ORGANISME DE VERIFICATION en même temps que le résultat de la dégustation soit au plus tard cinq (5) jours ouvrés après la date de dégustation.

Dans le cas du prélèvement d'un deuxième échantillon, une analyse COFRAC est réalisée sur celui-ci pour comparaison avec l'analyse de référence et en vue de vérifier l'homogénéité du lot. En cas d'écart significatif, l'ORGANISME DE VERIFICATION peut procéder à des vérifications supplémentaires (traçabilité, visite inopinée, etc.). Ces vérifications sont à la charge de l'exploitant.

b) Dérogation pour une dégustation d'appel en bouteilles

Deux analyses COFRAC sont systématiquement réalisées par l'ORGANISME DE VERIFICATION sur deux bouteilles prélevées du lot candidat à la Reconnaissance « Cru Bourgeois » pour vérifier la similitude des lots.

Ces analyses sont des analyses COFRAC réalisées par l'ORGANISME DE VERIFICATION dans un

laboratoire COFRAC de son choix.

Elles portent sur les mêmes paramètres que dans l'article « principe pour toute dégustation » précisé ci-dessus.

Les deux (2) analyses sont à la charge de l'exploitant, le bulletin d'analyse est transmis à l'exploitant en même temps que le résultat de la dégustation de Reconnaissance « Cru Bourgeois » de son cru, soit au plus tard cinq (5) jours ouvrés après la date de dégustation.

Cet examen va caractériser le lot présenté à la Reconnaissance « Cru Bourgeois » et sert de référence lors des vérifications internes et/ou externes.

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 Masters of Wine 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 six (6) dégustateurs.

Ce nombre peut être réduit à cinq (5) 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.

La séance débute par la dégustation d'un échantillon de mise en bouche dont la note moyenne attribuée est communiquée aux dégustateurs. A l'issue de cette dégustation 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 cinq (5) ou six (6) notes obtenues, est supérieure ou égale à la note minimale du panel.

La levée de l'anonymat est effectuée à l'issue de la dégustation et après le départ des dégustateurs par 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 du résultat de la vérification organoleptique

Si, pour l'échantillon prélevé, la vérification organoleptique est conforme, 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). L'attestation de Reconnaissance « Cru Bourgeois » est transmise par l'ORGANISME DE VERIFICATION par courrier normal.

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.

Lors de la transmission de sa demande de prélèvement, une exploitation peut préciser son souhait de recevoir

les résultats également par courriel. Dans ce cas, l'exploitation indique l'adresse du courriel à laquelle l'ORGANISME DE VERIFICATION devra transmettre le résultat.

En cas de refus de Reconnaissance « Cru Bourgeois », 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 minimale fixée pour le millésime. 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 minimale obtenue sur ce même critère.
- La position de l'échantillon par rapport à la note minimale fixée pour le millésime est également indiquée. Trois classes sont alors définies : la note de l'échantillon se situe entre 90% et 100% de la note minimale à obtenir, entre 90% et 80% de la note minimale à obtenir ou inférieure à 80% de la note minimale à obtenir.

L'ORGANISME DE VERIFICATION notifie ses décisions dans un délai maximum de cinq (5) jours ouvrés à compter de la date de la dégustation.

2.2.2.7 Procédure de poursuite de la démarche de Reconnaissance « Cru Bourgeois »

Suite à une notification de refus de Reconnaissance « Cru Bourgeois » par l'ORGANISME DE VERIFICATION, le demandeur informe l'ORGANISME DE VERIFICATION de son intention de poursuivre la démarche de Reconnaissance « Cru Bourgeois » pour son cru en envoyant une nouvelle demande de prélèvement.

Le demandeur choisit lui-même la date de la nouvelle vérification en fonction du calendrier annuel de dégustation.

Pour la nouvelle présentation, l'exploitant peut choisir soit les mêmes modalités de prélèvement que celle de la précédente présentation soit de présenter son lot en bouteilles. Dans ce cas, il s'engage à respecter les conditions afférentes détaillées à l'article 2.2.2.4 b) du présent Plan de Vérification.

Dans le cas d'un refus suite à un prélèvement sur lot en bouteilles, aucune possibilité d'appel n'est possible.

L'examen organoleptique est identique à celui décrit à l'article 2.2.2.5 du présent Plan de Vérification. Les échantillons présentés en appel n'étant pas différenciables par les dégustateurs des autres échantillons, qu'il s'agisse d'un prélèvement en vrac ou d'un lot en bouteilles. La composition du jury, en cas d'appel est différente du premier examen organoleptique.

Le calendrier annuel de dégustation est établi en début d'année N+2 par l'ALLIANCE en concertation avec l'ORGANISME DE VERIFICATION et prévoit un certain nombre de séances de dégustations permettant chacune au moins une dégustation d'appel. La dégustation d'appel finale ne figure donc pas sur ledit calendrier. La date en sera déterminée par l'ORGANISME DE VERIFICATION. Cette date d'appel finale fait l'objet de modalités de prélèvement particulières qui seront communiquées aux exploitants concernés.

En vue de garantir les mêmes conditions de dégustations lors de la dernière session de dégustation prévue au calendrier annuel de dégustations que les précédentes sessions, l'ORGANISME DE VERIFICATION intègre des échantillons du même millésime ayant déjà obtenu la Reconnaissance « Cru Bourgeois ».

Le calendrier de dégustation ne permet pas systématiquement une demande de prélèvement pour la dégustation suivante.

2.2.2.8 Conformité du lot lors de la 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 pour un millésime N.

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, formulaire type mis à disposition de l'ALLIANCE.

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.

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. Il peut être effectué sur les stocks disponibles déjà mis en bouteilles notamment dans le cas de panne ou d'arrêt momentané de la chaîne de mise en bouteilles pour entretien ou autres motifs. Dans ce cas de figure, l'agent de prélèvement notifie les conditions de prélèvement sur le procès-verbal de prélèvement.

Quatre (4) bouteilles identiques sont prélevées, dont la destination est la suivante :

- Deux (2) sont destinées aux vérifications telles que détaillées au 2.1.1 et 2.1.2 du présent Plan de Vérification ;
- Deux (2) sont laissées comme témoin chez le demandeur, sous sa responsabilité.

L'agent de prélèvement prend de manière aléatoire les échantillons 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.

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 » (police et/ou couleur).

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.

L'exploitant commande un nombre de système reconnaissable et sécurisé correspondant au volume reconnu augmenté au maximum de 3 %, pourcentage correspondant à la gâche autorisée.

Toutefois, une exploitation peut, selon la procédure détaillée au Cahier des Charges, renoncer à la Reconnaissance « Cru Bourgeois ». Dans ce cas précis, l'apposition sur la bouteille du logotype « Cru Bourgeois » est interdite.

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 de Surveillance 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.

Lors de sa déclaration de mise en bouteilles, l'exploitation indique à l'ALLIANCE, l'adresse du site d'habillage.

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

Si les sites d'habillage sont multiples, ils sont soumis individuellement à des vérifications de l'ORGANISME DE VERIFICATION, ces vérifications restant à la charge de l'exploitant, seul responsable de l'habillage.

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 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.

5.3 CONTRAT EN RENDU MISE

Pour les millésimes 2008 et 2009, le rendu-mise (vente en vrac avec retrait en bouteilles) est toléré.

5.4 REGLES SPECIFIQUES A L'HABILLAGE « CRU BOURGEOIS »

Pour les millésimes 2008 et 2009 UNIQUEMENT, 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 et l'ORGANISME DE VERIFICATION.

L'imprimeur imprime le logotype « Cru Bourgeois » accompagné du numéro d'attestation délivré par l'ORGANISME DE VERIFICATION, du millésime, 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 type qui spécifie entre autres :

- 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'imprimeur envoie le bon à tirer (BAT) définitif par centilisation 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, toutes centilisations confondues, est au maximum de 3 % supérieur au volume reconnu figurant sur l'attestation.

Les références du Bon à Tirer (BAT) validé par l'ORGANISME DE VERIFICATION sont obligatoirement reportées sur la facture de l'imprimeur et/ou le bon de livraison, et éventuellement la série de foliotage.

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

Les bons à tirer (BAT), les factures des imprimeurs et/ou les bons de livraisons sont annexés au registre.

Ce registre est mis à jour mensuellement.

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 de prélèvement :** l'exploitant remet à l'agent de prélèvement le descriptif du lieu de prélèvement sur lequel est (ou sont) identifié(s) le (ou les) contenants du lot candidat à la Reconnaissance « Cru Bourgeois pour une même date de dégustation et le (ou les) contenants du ou des lot(s) reconnu(s) « Cru Bourgeois » présents dans le chai au moment du prélèvement.
- **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. A l'issue du prélèvement, l'Agent de Prélèvement réalise l'inventaire des contenants prélevés sur le descriptif du lieu de prélèvement, qu'il fait signer au responsable du chai.
- **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.
- **Prélèvement :** Le lot est prélevé au prorata des volumes des contenants (hors barriques). Afin de vérifier l'homogénéité du lot, un deuxième prélèvement peut être effectué sur un contenant choisi au hasard. Dans le cas de la présence de lot(s) vrac déjà reconnu « Cru Bourgeois », une cuve de chaque lot déjà reconnu (d'un volume significatif) est prélevée au hasard. Deux (2) bouteilles sont prélevées pour analyse COFRAC afin de vérifier la similitude analytique du lot (comparaison avec l'analyse COFRAC de référence).
- **Prise d'échantillon(s) :**
 - Pour les vins logés en cuves, les prélèvements se font de préférence par le robinet de dégustation aux conditions suivantes : - si et seulement si le robinet est en inox, - sous réserve de vérifier le niveau de vin dans le bol en haut de la cuve, - l'agent fera procéder à un dégorgement sur 2 à 4l de vin avant de réaliser le prélèvement, dégorgement réalisé par l'exploitant.
 - Si c'est impossible, les prélèvements sont faits par le haut des cuves, ceci étant mentionné dans 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 : PROCEDURE DE PRELEVEMENT SUR LOT EN BOUTEILLES**PROCEDURE DE PRELEVEMENT D'ECHANTILLONS
POUR LA RECONNAISSANCE « CRU BOURGEOIS »****PRELEVEMENT SUR LOT EN BOUTEILLES**

L'exploitant ou son représentant doit être présent le jour du prélèvement qui est notifié sur l'avis de passage, quelque soit le lieu du prélèvement.

Afin de faciliter le travail de l'Agent de Prélèvement, l'exploitant ou son représentant doit avoir préparé l'accès aux contenants susceptibles d'être échantillonnés.

L'Agent de Prélèvement est le seul manipulateur autorisé.

- **Etat du stock** : l'exploitant ou son représentant remet à l'agent de prélèvement l'état du stock sur lequel est (ou sont) identifié(s) le (ou les) contenants du lot candidat à la Reconnaissance « Cru Bourgeois » pour une même date de dégustation et le (ou les) contenants du ou des lot(s) reconnu(s) « Cru Bourgeois » présents dans le chai au moment du prélèvement (en vrac et/ou en bouteilles).
 - **Inventaire du chai** : l'Agent de prélèvement vérifie la conformité de l'état du stock ; à défaut de cohérence entre l'état du stock établi par l'exploitant et la réalité des vins entreposés dans le chai, le prélèvement est reporté. A l'issue du prélèvement, l'Agent de Prélèvement réalise l'inventaire des contenants prélevés sur l'état du stock, qu'il fait signer à l'exploitant ou à son représentant.
 - **Marquage des box** : les Agents de Prélèvement ne procéderont pas aux prélèvements lorsque le numéro de lot, le nom du cru, l'AOC et le millésime ne sont pas indiqués sur un support.
 - **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, pour tout déplacement de box, seul l'exploitant ou son représentant peut utiliser le chariot élévateur, transpalette. Les Agents de Prélèvement indiquent les box sur lesquels ils souhaitent prélever des bouteilles.
 - **Prélèvement** :
 - Si les bouteilles sont stockées en piles, l'agent prélève les bouteilles à des endroits différents et si possible dans des couches différentes.
 - Si les bouteilles sont stockées en box (bois ou fer) gerbées sur plusieurs niveaux, l'exploitant doit disposer d'un chariot élévateur pour descendre le ou les box désignés par l'agent ; l'exploitant ou son représentant manipulent les box. Chaque bouteille devra être prélevée dans un box différent sur l'une des 2 premières couches du box. Si le nombre de box est inférieur au nombre de bouteilles, l'agent prélève plusieurs échantillons dans un même box et sur au moins 4 couches.
- Dans le cas de la présence de lot(s) vrac déjà reconnu « Cru Bourgeois », une cuve de chaque lot déjà reconnu est prélevée au hasard. Deux (2) bouteilles sont prélevées pour analyse COFRAC afin de vérifier la similitude analytique du lot (comparaison avec l'analyse COFRAC de référence).
- Dans le cas de la présence de lot(s) en bouteilles déjà reconnu « Cru Bourgeois », une bouteille de chaque lot est prélevée au hasard pour analyse COFRAC afin de vérifier la similitude analytique du lot (comparaison avec l'analyse COFRAC de référence).
- **Prise d'échantillon(s)** :
 - Les bouteilles prélevées sont reconditionnées en bouteilles de 50cl par l'exploitant ou son représentant sous la surveillance et le contrôle de l'agent. Au préalable, l'agent procède à l'avinage de ces bouteilles.
 - L'exploitant ou son représentant, sous la surveillance et le contrôle de l'agent, procède au reconditionnement bouteille par bouteille (1 bouteille de 75cl est reconditionnée en 50cl).

ANNEXE 2 : PROCEDURE DE PRELEVEMENT SUR LOT EN BOUTEILLES - SUITE

- Les bouchons sont récupérés et mis sous enveloppes scellés. Le marquage des bouchons pourra notamment être vérifié en ce qui concerne le marquage de la mention « Cru Bourgeois » qui est interdit dans ce cas car le cru n'a pas encore obtenu la Reconnaissance « Cru Bourgeois ».
- **Dégustation du vin échantillonné** : avant que l'Agent de Prélèvement scelle les bouteilles échantillons, l'exploitant ou son représentant doit obligatoirement goûter le vin. En cas de mauvais goût, il est en droit de demander une nouvelle prise d'échantillon selon les mêmes modalités.
- **Échantillon témoin** : un des échantillons est confié à l'exploitant ou à son représentant 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 3 : UTILISATION DU LOGOTYPE « CRU BOURGEOIS »

COULEUR : NOIRE DE PREFERENCE

Fichier électronique disponible sur demande à l'ALLIANCE

POUR LE MILLESIÈME 2008

CRU BOURGEOIS

POUR LE MILLESIÈME 2009



Sur un fond chargé en couleur, le logo vient s'inscrire dans un cartouche blanc




Sur un fond noir, le logo vient s'inscrire en défoncé (écriture blanche)

Il peut être associé à une autre typographie.

Recommandation pour une utilisation sur l'étiquette frontale :

CRU BOURGEOIS

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

♦Laatu♦ 性質♦Quality♦ ♦Jakosc♦ ♦النوعية♦ ♦Kualiteit♦ ♦Qualität♦ ♦ποιότητα♦ ♦Calitate♦ ♦品質♦ ♦Calidade♦ ♦Qualità♦ ♦Kvaliteit♦ ♦النوعية♦ ♦Jakosc♦ ♦النوعية♦ ♦Kualiteit♦ ♦Qualität♦ ♦ποιότητα♦ ♦Calitate♦ ♦品質♦ ♦Calidade♦ ♦Qualità♦ ♦Kvaliteit♦	 <div style="background-color: #333; color: white; padding: 2px; display: inline-block; margin: 5px;">BUREAU</div> <div style="background-color: #900; color: white; padding: 2px; display: inline-block; margin: 5px;">VERITAS</div> ATTESTATION de RECONNAISSANCE BUREAU VERITAS atteste que le lot désigné ci-après : « Marque » - AOC : « AOC » Millésime : 2010 d'un volume de « volume » hl A satisfait aux examens définis dans le cahier des charges version N°09.ACB.CDC/3 et le plan de vérifications version N°09.ACB.PV/3 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 31/12/2012 (dans la limite de la date butoir de conditionnement définie par l'AOC considérée) est délivrée sous réserve du respect des critères du cahier des charges et du plan de vérifications par l'exploitation. Bordeaux, le « date » Pour BUREAU VERITAS  Responsable Région Sud-Ouest Vincent BOUTHET du RIVAULT	♦Qualité ♦ Phám Chât♦ 품질♦ ♦Calidad♦ ♦Qualità♦ ♦品質♦ ♦Calitate♦ ♦ποιότητα♦ ♦Qualität♦ ♦Kvaliteit♦ ♦النوعية♦ ♦Jakosc♦ ♦النوعية♦ ♦Kualiteit♦ ♦Qualität♦ ♦ποιότητα♦ ♦Calitate♦ ♦品質♦ ♦Calidade♦ ♦Qualità♦ ♦Kvaliteit♦
Phám Chât♦ 性質♦Quality♦Kalite♦Качество♦Qualidade♦Kvaliteit♦		