

LA TRUFFE *n.f.* (lat. tuber).*Bot.*  
 Champignon souterrain  
*ex* : Truffe Noire de Bourgogne  
*illustration (ci-contre)*  
*Pop*: - Nez de Truffe -  
*expression employée pour un vin*  
*aux arômes particuliers de truffe,*  
*typicité du parfum de certains*  
*vins rouges de Bourgogne.*



FRANÇOIS PARENT

www.parent-pommard.com

N° Etape	Etape nom	Hazard	Hazard exemple	Mesure de Maîtrise	Des mesures preventives sont elles mises en places?	Cette étape est-elle spécifiquement conçue pour éliminer le danger ou en réduire l'occurrence d'un danger à un niveau acceptable ?	Une contamination peut-elle intervenir à cette étape ou le danger peut-il accroître jusqu'à un niveau inacceptable ?	CCP ?
1	Récolte de la vendange	physique	Présence de corps étrangers, agrafes, métaux	Instructions aux vendangeurs (tri sur pied).	vérification de chaque grappe	Cette étape permet avant tout d'obtenir une vendange de qualité optimale	NON	OUI
		chimique	pesticides	Respect des Bonnes Pratiques Agricoles.	bio si besoin + confusion sexuelle	OUI	NON	OUI
		biologique	escargot, insecte, lézard, micro-organismes	Contrôle visuel, Présence de lampe anti-insecte dans tous les chais.	Appareil spécialement conçu pour éliminer les particules végétales et animales	OUI	NON	OUI
		allergen	SO2 surdosage	Dose calculée automatiquement, Analyse systématique	Dose de SO2 selon analyses de la récolte	OUI	NON	OUI
2	Eraflage	physique	Présence de corps étrangers, agrafes, métaux	Contrôle visuel	contrôle visuel essentiellement	OUI	NON	NON
2	Fermentation et traitement par le froid	chimique	Fuite de liquide réfrigérant	Maintenance régulière de tout le matériel de cuverie. Déclenchement de l'alarme en cas de perte de pression et arrêt des pompes d'alimentation.	Maintenance matériel et aucun risque car cuves thermorégulées	OUI	NON	OUI
3	Elevage	physique	Pollution accidentelle	Entretien et mise en oeuvre des foudres	Nettoyage à la vapeur + O2 négatif pour tuer les bactéries	OUI	NON	OUI
4	Mise en Bouteille	physique	des bris de verre issus de bouteilles cassées, des résidus divers (bouchon, carton, plastique etc.)	Contrôle visuel lors de la réception des bouteilles, Cahiers de tirage	Groupe d'embouteillage en ligne avec lavage des bouteilles	OUI	NON	OUI
		biologique	insecte	Entretien régulier du matériel de vinification et d'embouteillage (fiche de vie).	Groupe d'embouteillage stérilisé à la vapeur avant chaque mise en bouteilles	OUI	NON	OUI

*Parent* **FRANÇOIS PARENT**  
 "CHATEAU DES GUETTES"

FRANÇOIS PARENT - CHATEAU DES GUETTES S.A. 14 Bis, rue Pierre Joigneaux - 21200 BEAUNE  
 ADRESSE POSTALE ET BUREAUX : LA GARELLE • 5, GRANDE RUE • 21200 PONTMARD  
 SIÈGE SOCIAL ET CAVES : 14 BIS, RUE PIERRE JOIGNEAUX • 21200 BEAUNE  
 TÉL (33) 03 80 22 61 85 • FAX (33) 03 80 24 03 16 • e-mail : francois@parent-pommard.com

RCS BEAUNE : B 420 425 969 • ID T.V.A. FR14420425969 • ACCISE FR 98 117 E 0150 • SIRET 420 425 969 00011 • SIREN 420 425 969