

Domaine A.F- GROS

Pommard, Cote d'Or, France

CCP #	Étapes	Paramètres de contrôle des étapes du processus et mesures de surveillance
1	Réception et tri des raisins	Inspection de la pourriture; enregistrement de du poids des fruits ;
2	Fouillage et égrappage	Vérification de l'élimination des rafles; surveillance de l'hygiène du pressoir; contrôles d'hygiène de l'équipement
3	Opérations de pressurage	Contrôle de la pression et du temps de séjour du pressoir ; analyse du moût pour détecter les marqueurs d'arômes indésirables ; vérification de la propreté du panier et de l'équipement
4	Ajustement du moût (contrôle du SO ₂ et du pH)	Mesure et enregistrement des ajouts de SO ₂ ; vérification du pH et du degré;
5	Fermentation alcoolique	Suivi de la température; surveillance de la viabilité des levures; enregistrement des mesures quotidiennes
6	Fermentation malolactique	Test de l'épuisement de l'acide malique ; maintien de la température cible ; enregistrement des niveaux d'acide malique et de l'état de la culture microbienne
7	Soutirage et transferts en cuves	Surveillance de l'absorption d'oxygène dissous ; inspection et enregistrement de l'hygiène des lignes de transfert ; vérification des fermetures des cuves.
8	Stabilisation par le froid	Maintien et enregistrement du temps de maintien à basse température ; garantie des performances de l'équipement de réfrigération.
9	Clarification et filtration	Seulement si nécessaire et après vérification de la turbidité ; Sélection et enregistrement de la qualité du filtre ; test de la charge microbienne après filtration.
10	Embouteillage et remplissage	Contrôle et enregistrement de la hauteur de remplissage et de la composition du gaz de l'espace de tête ; vérification de l'hygiène des buses de remplissage ; enregistrement des intervalles de purge des lignes.
11	Application des bouchons (bouchons)	Test du couple de serrage et de l'intégrité des joints ; inspection des bouchons/capsules à vis pour détecter les risques de TCA ; enregistrement des numéros de lot.

Domaine A.F- GROS

Pommard, Cote d'Or, France

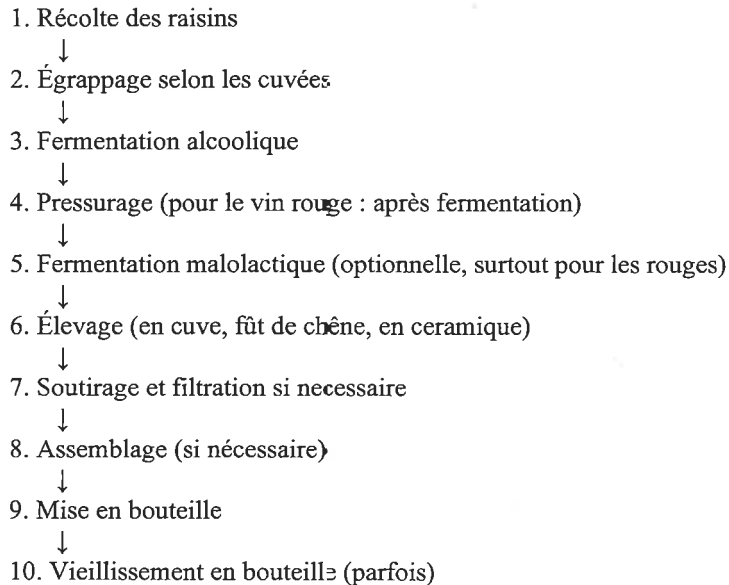
CCP #	Étapes	Paramètres de contrôle des étapes du processus et mesures de surveillance
12	Étiquetage et codage	Vérification de l'exactitude des étiquettes (allergènes, sulfites, code de lot) ; inspection de l'adhérence ; enregistrement des contrôles d'application des étiquettes.
13	Stockage et distribution des vins finis	Surveillance de la température et de l'humidité de l'entrepôt ; suivi des conditions d'expédition ; enregistrement des écarts et des mesures correctives.

Domaine A.F- GROS

Diagramme du processus de fabrication du vin

Pommard, Cote d'Or, France

depuis la récolte des raisins jusqu'à la mise en bouteille



Détails rapides :

- **Récolte** : Manuelle, selon le type de vin et la tradition.
- **Égrappage** : Séparation des grappes et des tiges.
- **Foulage** : Éclatement des baies pour libérer le jus.
- **Fermentation alcoolique** : Les levures transforment le sucre en alcool.
- **Pressurage** : Séparation du moût (jus) et des peaux/graines.
- **Malolactique** : Conversion de l'acide malique en acide lactique (adouci le vin).
- **Élevage** : Maturation du vin (en cuve inox, fût de chêne...).
- **Soutirage** : Transfert du vin pour le séparer des dépôts.
- **Collage / Filtration** : Clarification du vin.
- **Mise en bouteille** : Avec ou sans ajout de sulfites.
- **Vieillissement** : Facultatif, selon le type de vin.

Domaine A.F- GROS

Pommard, Cote d'Or, France

Schéma de traçabilité de la production de vin

OBJECTIF

Établir un système d'identification, d'enregistrement et de traçabilité des mouvements de tous les vins embouteillés et conditionnés, de la production à la distribution finale, afin de garantir une traçabilité complète en cas de problèmes de qualité, d'audits réglementaires ou de rappels de produits.

[1] Viticulture (Vignoble)

- Identification parcelle (lieu, cépage)
- Travaux viticoles (taille, traitements, engrais)
- Récolte (date, maturité, quantité)



[2] Transport vers chai

- Suivi du lot (date, poids, transporteur)



[3] Vinification

- Réception du raisin (poids, état sanitaire)
- Fermentation (levures, températures, durée)
- Sulfitage / intrants utilisés
- Suivi des cuves (n° de cuve, type, date d'entrée)



[4] Élevage / Maturation

- Type d'élevage (cuve, fût, durée)
- Transferts et soutirages
- Analyses physico-chimiques (pH, SO₂, etc.)



[5] Mise en bouteille

- Date et lieu
- N° de lot
- Type de bouteille, bouchon, étiquetage



[6] Stockage et Distribution

- Traçabilité du stock (emplacement, quantité)
- Expédition (destinataire, date)
- Suivi post-commercialisation (réclamations, rappels)

La gestion des non-conformités dans le milieu du vin (vinification, élevage, conditionnement, distribution) est essentielle pour garantir la qualité, la sécurité et la conformité réglementaire des produits.

1. Objectif

Détecter, enregistrer, analyser et traiter toutes les non-conformités internes ou externes, afin d'éviter leur récurrence et d'assurer la qualité des produits finis (vins, spiritueux, etc.).

2. Domaine d'application

Cette procédure s'applique à toutes les étapes de la chaîne de production vinicole :

- Réception des raisins ou moûts
 - Vinification
 - Élevage
 - Conditionnement (mise en bouteille, étiquetage)
 - Stockage
 - Expédition
-

3. Détection des non-conformités

Les NC peuvent être détectées :

- En réception de matière première (raisins, bouchons, bouteilles, etc.)
- Pendant le process (fermentation, filtration, etc.)
- Lors du contrôle final (analytique ou organoleptique)
- Par des audits internes ou externes
- Suite à une réclamation client
- À la suite d'un écart réglementaire

Exemples de NC fréquentes dans le vin :

- Présence de Brettanomyces
 - Taux de SO₂ hors spécifications
 - Étiquetage erroné (millésime, cépage, allergènes)
 - Détérioration du bouchon ou capsule
 - Vin trouble ou dépôt anormal
 - Écarts sur les titres alcoométriques
-

4. Traitement immédiat

Dès qu'une non-conformité est détectée :

1. **Isolement** du lot non conforme (quarantaine)
 2. **Identification claire** : étiquetage "Non Conforme"
 3. **Enregistrement** dans le registre des NC
-

5. Analyse des causes

Utilisation d'outils comme :

- 5 Pourquoi
 - Diagramme d'Ishikawa (causes humaines, techniques, matières, méthodes, environnement)
-

6. Actions correctives

En fonction de la gravité :

- Retrait ou destruction du produit
 - Retraitement (par ex. collage, filtration)
 - Réétiquetage si erreur d'étiquetage
 - Mise à jour des procédures
 - Formation du personnel
-

7. Suivi et vérification

- Vérifier l'efficacité de l'action corrective
 - Clôturer la non-conformité si le problème est résolu
 - Suivi par audits internes réguliers
-

8. Documentation

Tous les enregistrements doivent être conservés :

- Fiches de non-conformité
- Rapports d'analyses
- Actions entreprises
- Justificatifs de destruction ou retraitement

Domaine A.F- GROS

Pommard, Cote d'Or, France

PROCEDURE DE RAPPEL

La **procédure de retrait et rappel de bouteilles de vin** (ou de tout autre produit alimentaire) est une démarche réglementée qui vise à retirer du marché des produits non conformes ou dangereux pour les consommateurs.

△ Quand déclencher un rappel ou un retrait ?

Un retrait ou un rappel est déclenché lorsqu'un vin :

- Est **non conforme** à la réglementation (présence de corps étrangers, contamination, défaut d'étiquetage, allergènes non mentionnés, teneurs en SO2 dépassées, etc.)
 - Présente un **risque pour la santé du consommateur**
 - Est **altéré** (goût de bouchon excessif, fermentation secondaire en bouteille, etc.)
-

Procédure de Retrait et Rappel de Bouteilles de Vin

1. Détection de la non-conformité

- Origine : contrôle qualité interne, réclamation client, alerte fournisseur, contrôle officiel.
 - Analyse du lot concerné : traçabilité, numéro de lot, volume, date de production, etc.
-

2. Évaluation du risque

- Identifier la nature du danger (chimique, biologique, physique).
 - Évaluer le niveau de risque (exposition, population concernée).
 - Décider si un **retrait seul** suffit ou si un **rappel consommateur** est nécessaire.
-

3. Décision de retrait/rappel

- Acter la décision avec la direction qualité ou générale.
 - Nommer un **responsable de gestion de crise / rappel produit**.
-

4. Blocage interne

- Mise en quarantaine immédiate des stocks restants.

- Suspension de toute distribution/vente des lots concernés.
-

5. Information des distributeurs et partenaires

- Envoyer une notification claire :
 - Identification du produit (nom, millésime, lot, etc.)
 - Motif du rappel/retrait
 - Instructions précises (retour produit, destruction, etc.)
 - Contact du responsable rappel
-

6. Gestion logistique du retour

- Organisation du retour des produits (transport, entreposage)
 - Comptabilisation des quantités retournées / détruites
 - Éventuelle revalorisation ou destruction sécurisée
-

7. Suivi et traçabilité

- Archivage de tous les documents : bons de retour, rapports d'analyse, factures de destruction, communications.
 - Rapport de clôture du rappel : bilan quantitatif, actions correctives mises en place.
-

8. Analyse des causes et actions correctives

- Analyse des causes profondes (méthode des 5 pourquoi, Ishikawa...)
- Révision des procédures internes si nécessaire
- Formation du personnel, amélioration des contrôles qualité