**Grille d’audit interne (autocontrôle) – *IGP Vin de glace du Québec***

Nom du vignoble : Nom de l’auditeur :

Signature : Date :

|  | **Exigences** | **Méthode de contrôle** | **Exigence documentaire[[1]](#footnote-1)** | **Conforme (oui/non)** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1.** | **Requérant** |  |  |  |
| 1.1 | **Aire géographique**Le vignoble du requérant doit être situé à l’intérieur de l’aire géographique délimitée.*L’élaboration (assemblage, fermentation, élevage, embouteillage, etc.) du vin de glace doit se faire chez le requérant.* | * Vérifier si l’adresse du vignoble se situe dans l’aire géographique délimitée.
* Valider l’adresse sur les lieux, sur le permis de fabrication artisanale de la RACJQ, etc.
* En cas de doute, contacter le CARTV.
 | * Permis de la RACJQ : Validation de l’adresse sur le permis de fabrication artisanale de vin (RACJQ), ou
* Adresse validée sur les lieux
 |  |
| 1.2 | **Administratif**Le requérant doit être titulaire d’un permis en règle de fabrication artisanale de vin émis par la RACJQ. | * Vérifier si le permis est valide (date) et s’il correspond au nom et à l’adresse du vignoble.
 | * Permis de la RACJQ avec nom et adresse
 |  |
| **2.** | **Viticulture**  |  |  |  |
| 2.1*R et F[[2]](#footnote-2)* | **Cépage**Les cépages utilisés pour l’élaboration de vin de glace ne doivent pas être du *vitis labrusca* pur.  | * S’assurer qu’aucun *vitis labrusca* pur n’est utilisé par l’identification des cépages.
 | * Document - Évaluation du potentiel de production rempli par un professionnel
 |  |
| 2.2*R et F* | **Culture du raisin**Les parcelles utilisées pour la culture du raisin (terre en propriété, terre en location ou matière première achetée) doivent être situées dans l’aire géographique désignée. | * Vérifier si les parcelles sont situées dans l’aire géographique délimitée.
* Vérifier les factures d’achat de matière première identifiant le type de cépage et le lieu de culture de ces raisins.
 | * Aucune, constat sur place
 |  |
| 2.3 | **Opérations culturales**Le requérant doit démontrer que les opérations culturales du raisin qu’il cultive (terres en propriété ou en location) sont réalisées sous sa responsabilité. | * Vérifier si le requérant détient un bail pour les terres en location sur lesquelles il cultive du raisin.
* Vérifier s’il y réalise vraiment les opérations culturales.
 | * Bail de location, le cas échéant
* Document qui démontre que le requérant est responsable des opérations culturales (feuille de temps taille des vignes, registre traitements phytosanitaires, PAEF le cas échéant, registre fertilisation, registre dépistage, etc.)
 |  |
| 2.4*R et F* | **Plan parcellaire détaillé et évaluation du potentiel de production**Un professionnel compétent et indépendant doit valider le plan parcellaire et évaluer le potentiel de production entre le 15 août et le gel sévère. | * S’assurer que le plan parcellaire est à jour et que l’évaluation du potentiel de production du requérant a été réalisée et signée par un professionnel compétent et indépendant[[3]](#footnote-3).
* Vérifier que le plan parcellaire est à jour et que l’évaluation du potentiel de production de tous les fournisseurs a été réalisée pour l’année et signée par un professionnel.
 | * Document - Validation du plan parcellaire et évaluation du potentiel de production rempli du requérant, de chaque fournisseur et signés par un professionnel compétent et indépendant
 |  |
| **3.** | **Concentration des sucres, récolte et pressurage** |  |  |  |
| 3.1*R et F* | Les grappes sont placées manuellement dans les filets, juste au-dessus des vignes d'origine, pour former des rouleaux de maximum de 25 cm de diamètre.*S’applique uniquement aux vignobles qui utilisent la technique de mise en filet.* | * S'assurer de la méthode de mise en filet du raisin et de la dimension des rouleaux.
* S’assurer que le producteur peut justifier des rouleaux de plus de 25 cm de diamètre (l’évaluation du potentiel de rendement doit le justifier).
* S’assurer que les écarts ont été corrigés et communiqués par écrit à l’OC.
 | * Document - Raisin sur la vigne d’origine
 |  |
| 3.2*R et F* | **Raisin gelé naturellement sur la vigne**Le raisin doit avoir gelé naturellement sur la vigne. | * S’assurer que le raisin est demeuré attaché à la vigne jusqu’au gel sévère (le raisin doit être placé dans les filets après le gel sévère, une fois le plant en dormance).
 | * Relevé météorologique d’une station reconnue ou membre du réseau québécois des stations météorologiques
* Au moins cinq photographies de chaque parcelle d’où provient le raisin qui démontrent le respect de cette exigence
* Document - Raisin ayant gelé sur la vigne
 |  |
| 3.3*R et F* | **Présence du raisin sur la vigne d’origine tout au long du processus de concentration des sucres**Le raisin doit demeurer sur la vigne d’origine jusqu’au moment du pressurage.*Le terme « vigne d’origine » désigne l’ensemble des vignes contiguës d’une même rangée et d’un même cépage à l’intérieur du même palissage.* | * Vérifier si un professionnel compétent et indépendant a attesté, avant le début du pressurage, la présence du raisin sur la vigne d’origine.
* Vérifier qu’il n’y a pas eu d’interversion des grappes une fois celles-ci dans les filets.
 | * Document - Raisin sur la vigne d’origine
* Document - Déclaration du début de la période de pressurage
* Facture d’achat ou bordereau de livraison de matière première
 |  |
| 3.4*R et F* | **Récolte manuelle**La récolte doit être réalisée manuellement. | * S’assurer que la récolte est réalisée de façon manuelle.
 | * Constat sur place
 |  |
| 3.5*R et F* | **T° extérieure lors de la récolte du raisin**La récolte doit être effectuée lorsque la température extérieure est inférieure ou égale à - 8 °C et le raisin doit être pressuré dans cet état. | * S’assurer que la récolte du raisin est effectuée lorsque la température extérieure est ≤ −8 °C et que le raisin est pressuré dans cet état.
* Si le raisin est entreposé, s’assurer qu’il (raisin ou contenant) est exposé aux conditions climatiques extérieures (aucune réfrigération artificielle).
 | * Document - Raisin sur la vigne d’origine
* Document - Récolte du raisin
* Relevé météorologique d’une station reconnue ou membre du réseau québécois des stations météorologiques
* Déclaration du producteur à son OC de la première date de récolte
 |  |
| 3.6 | **T° extérieure lors du transport du raisin**(raisin acheté) Le raisin doit être transporté lorsque la température extérieure ≤ -8 °C (sans réfrigération artificielle). *Lors du transport*, *il est* s*oumis aux mêmes températures que les conditions extérieures.* | * S’assurer que le raisin transporté sans réfrigération artificielle et à la température requise.
 | * Document - Transport du raisin ou du moût
* Relevé météorologique d’une station reconnue ou membre du réseau québécois des stations météorologiques
* Document - Déclaration du début de la période de pressurage
 |  |
| 3.7 | **Approvisionnement en raisin**Le début du pressurage du raisin acheté d’un fournisseur doit être fait dans les 24h suivant la réception.*Le raisin ou les contenants dans lesquels il est conservé doivent être exposés aux conditions climatiques extérieures.* | * Vérifier si le pressurage a débuté dans les 24h suivant la réception du raisin.
 | * Document - Transport du raisin
* Document - Pressurage du raisin
* Facture d’achat ou bordereau de livraison de raisin
 |  |
| 3.8 | **Approvisionnement en moût**Le pressurage du raisin récolté par un fournisseur qui vend du moût doit être fait au vignoble où est cultivé le raisin. | * Vérifier que le pressurage du moût acheté est réalisé sur vignoble où est cultivé le raisin.
 | * Document - Récolte du raisin
* Document - Pressurage du raisin
 |  |
| 3.9 | **Approvisionnement en moût**Le moût doit être transporté chez le vignoble requérant à l’intérieur de 7 jours après le pressurage, l’utilisation de la réfrigération artificielle est interdite.  | * Vérifier sur la facture d’achat du produit le lieu du pressurage du moût acheté.
* Vérifier la date de début de pressurage et de livraison du produit au vignoble requérant.
 | * Document - Récolte du raisin
* Document - Pressurage du raisin
* Document - Transport du raisin et du moût
* Facture d’achat ou bordereau de livraison du moût
 |  |
| 3.10*R et F* | **Teneur en sucre au pressurage**La teneur en sucre à chaque pressurage doit être ≥ 32 °Brix.*Au moins, une mesure de taux de Brix par récipient à la sortie de la presse et suivre le mode d’emploi du densimètre.* | * Vérifier si le responsable s’assure que la teneur en sucre est ≥ 32 °Brix à chaque pressurage.
 | * Document - Pressurage du raisin
 |  |
| 3.11*R et F* | **Ajout de substance**Aucun eau, édulcorant, sucre ou alcool ne doit être ajouté ni au moût ni au raisin[[4]](#footnote-4). | * S’assurer qu’aucune substance interdite n’est ajoutée.
 | * Ensemble des documents
* Résultats de l’analyse chimique d’un laboratoire reconnu
 |  |
| 3.12*R et F* | **Refroidissement artificiel interdit** Aucun procédé de refroidissement artificiel ne doit être utilisé pour le raisin ou le moût. | * S’assurer qu’aucune installation d’entreposage ni aucun procédé ne sont utilisés pour abaisser la température du raisin ou du moût.
 | * Document - Récolte du raisin
* Document - Pressurage du raisin
 |  |
| **4.** | **Fermentation et suivi des cuvées** |  |  |  |
| 4.1 | **Teneur en sucre du moût avant fermentation**La teneur en sucre du moût dans la cuve avant fermentation doit être ≥ 35° Brix.*Au moins, une mesure de taux de Brix par cuve et suivre le mode d’emploi du densimètre.* | * Vérifier si le requérant s’assure que la teneur en sucre du moût (produit sur place ou acheté de l’extérieur) est ≥ 35 °Brix avant le début de la fermentation.
 | * Document - Pressurage du raisin
 |  |
| 4.2 | **Ajout de substances**Aucune eau, édulcorant, sucre et alcool ne doit être ajoutée ni au moût ou au vin4. | * Vérifier qu’aucune substance interdite n’est ajoutée en cours d’élaboration (eau, édulcorant, sucre, alcool.).
 | * Document  - Pressurage du raisin
* Facture d’achat ou bordereau de livraison
* Résultats de l’analyse chimique d’un laboratoire reconnu
 |  |
| 4.3 | **Effervescence**L’effervescence, le cas échéant, doit être produite de façon naturelle selon la méthode de la cuve close ou la méthode dite traditionnelle. | * Vérifier si l’effervescence est obtenue selon la méthode de la cuve close ou la méthode dite traditionnelle.
 | * Document - Élaboration et embouteillage
 |  |
| 4.4 | **Traçabilité**Une traçabilité complète doit permettre de retracer l’ensemble des étapes d’élaboration. | Vérifier la tenue de registre afin d’être en mesure d’établir la provenance du raisin, choix de cépages, transport, récolte, pressurage, élaboration, embouteillage, numéro de lot.. | * Ensemble des registres
 |  |
| **5.** | **Comité d’agrément** |  |  |  |
| 5.1 | **Critères visuels et organoleptiques** Le vin de glace doit se conformer aux caractéristiques physiques et organoleptiques établies par le comité d’agrément. | * Vérifier que le vin de glace a obtenu la note de passage lors de son évaluation au comité d’agrément.
 | * Bulletin d’évaluation du comité d’agrément
 |  |
| **6.** | **Analyse chimique** |  |  |  |
| 6.1 | **Limites réglementaires**Les résultats de l’analyse chimique du vin de glace embouteillé et prêt pour la vente doivent respecter les limites inscrites au cahier des charges (titre alcoométrique, acidité volatile et totale, SO2 libre et total, sucre résiduel). | * Vérifier que les résultats de l’analyse chimique du vin de glace embouteillé et prêt pour la vente respectent les limites.
 | * Résultats de l’analyse chimique d’un laboratoire reconnu
 |  |
| **7.** | **Embouteillage et étiquetage** |  |  |  |
| 7.1 | **Provenance du raisin**Chaque bouteille doit contenir 100 % de vin de glace produit à partir de raisin qui satisfait aux exigences de la certification IGP Vin de glace du Québec | * Vérifier la traçabilité
 | * Tous les documents
 |  |
| 7.2 | **Provenance du raisin**Chaque bouteille doit contenir au moins 50 % (base volume) de vin issu de raisin cultivé par le vignoble requérant. | * Vérifier si les bouteilles contiennent au moins 50 % de vin issu de raisin cultivé par le vignoble requérant.
 | * Livret - Récolte du raisin
* Document - Pressurage du raisin
* Document - Élaboration et embouteillage
 |  |
| 7.3 | **Ajout de substances**Aucune substance interdite par le cahier des charges ne doit être ajoutée au moût ou au vin. | * Vérifier qu’aucune substance interdite n’est ajoutée en cours d’élaboration (eau, édulcorant, sucre, etc.).
 | * Document  - Pressurage du raisin
* Document - Élaboration et embouteillage
* Résultats de l’analyse chimique d’un laboratoire reconnu
 |  |
| 7.4 | **Embouteillage**Le vin de glace doit être embouteillé dans des bouteilles de verre uniquement. | * Vérifier si le vin de glace est embouteillé dans des bouteilles de verre uniquement.
 | * Constat visuel
 |  |
| 7.5 | **Étiquetage**L’étiquette de chaque bouteille doit satisfaire aux exigences du cahier des charges IGP vin de glace du Québec. | * Vérifier la conformité des étiquettes.
 | * Étiquette du produit
 |  |
| 7.6 | **Balance de vérification**Les quantités de vin produites doivent correspondent aux quantités de moût provenant du raisin cultivé par le vignoble requérant, additionnées de la matière première achetée, le cas échéant. | * Vérifier l’adéquation entre le potentiel de rendement, les quantités récoltées, achetées, pressurées et embouteillées.
 | * Document - Évaluation de potentiel de production  *pour toutes les provenances*
* Document - Pressurage du raisin
* Facture d’achat ou bordereau de livraison
* Document - Élaboration et embouteillage
 |  |

1. Les documents inscrits dans la colonne *Exigence documentaire* ne sont pas textuellement requis. Le vigneron doit cependant avoir en main assez de pièces justificatives pour démontrer la conformité aux exigences de la certification. [↑](#footnote-ref-1)
2. Indique que cette exigence s’applique au requérant et au fournisseur de matière première (raisin ou moût). [↑](#footnote-ref-2)
3. Professionnel en viticulture engagé par ce dernier fera une prise de données sur le terrain dans le respect des actes réservés en vertu du Code des professions auquel il est soumis. [↑](#footnote-ref-3)
4. Sauf pour la préparation de produits œnologiques en respect du mode d’emploi de ceux-ci. [↑](#footnote-ref-4)