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

Nom du vignoble : Nom de l’auditeur :

Signature : Date :

| **Exigences** | | | **Méthode de contrôle** | **Exigence documentaire[[1]](#footnote-1)** | **Conforme**  **(oui/non)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Types de produits* | | | | | |
| 4.2 | | Les produits pouvant être certifiés IGP *Vin du Québec* sont le vin blanc, le vin rouge, le vin rosé, le vin mousseux, le vin pétillant, le vin de vendange tardive, le vin de vendange tardive sélective et le vin de raisins passerillés, vendus embouteillés. | Demander la certification seulement pour des produits satisfaisants à cette exigence | * Bulletin d’évaluation du comité d’agrément * Demande d’inscription certification |  |
| *Permis de production artisanale* | | | | | |
| 4.4a) | | Le vignoble doit être titulaire d’un permis de production artisanale de vin. | Détenir un permis valide | * Permis de production artisanale de vin valide |  |
| *Aire géographique délimitée* | | | | | |
| 4.8  4.10 | | Toutes les étapes d’élaboration du vin (culture du raisin, pressurage, vinification, embouteillage) doivent être réalisées dans l’aire géographique délimitée de l’IGP *Vin du Québec.* | Réaliser toutes les étapes d’élaboration du vin à l’intérieur de l’aire géographique délimitée présentée au cahier des charges. | * Formulaire - Plan général exploitation * Formulaire - Plan parcellaire détaillé pour le vignoble et les viticulteurs sous-traitants * Registre - Vendange viticulteur sous-traitant * Formulaire - Vendange, foulage, pressurage pour le vignoble |  |
| *Culture du raisin* | | | | | |
| 4.4a) | | **Production au vignoble**  Le vignoble doit produire au minimum 50 % du poids total de raisin frais ou de moût destiné à l’élaboration des produits qu’il vinifie, embouteille et étiquète sous l’IGP *Vin du Québec.* | Produire au moins de 50 % du raisin entrant dans l’élaboration des produits certifiés sur des terres en propriété ou en location | * Formulaire - Validation plan parcellaire détaillé * Formulaire - Attestation évaluation potentiel pour le vignoble et les viticulteurs sous-traitants si vous achetez du raisin ou du moût. * Registre - Vendange viticulteur sous-traitant * Formulaire - Vendange, foulage, pressurage pour le vignoble * Formulaire - Enregistrement produits embouteilles * Facture du raisin ou du moût acheté * Baux de location des terres louées |  |
| 4.5  4.6 | | **Achat du raisin ou de moût non fermenté**  Le raisin ou le moût non fermenté acheté chez un viticulteur sous-traitant doit être attesté par un professionnel en viticulture mandaté par le vignoble acheteur pour tout achat de plus de 1000 kg de raisin, ou si la quantité totale achetée dépasse 5 % du poids total de raisin que le vignoble acheteur produit au cours de l’année.  Le vignoble acheteur est responsable de fournir à l’organisme de certification les preuves de traçabilité du raisin ou du mout non fermenté acheté. L’organisme de certification peut se rendre chez le viticulteur sous-traitant pour s’assurer de la traçabilité des raisins ou du moût non fermenté. | Acheter du raisin attesté par un professionnel compétent lorsque la quantité dépasse 1000 kg ou 5 % du poids total de raisin produit par votre vignoble au cours de l’année  Fournir des preuves de traçabilité complète du raisin ou du moût non fermenté acheté. | * Formulaire - Validation plan parcellaire détaillé * Formulaire - Attestation évaluation potentiel pour le vignoble et viticulteurs sous-traitants si vous achetez du raisin ou du moût. * Registre - Vendange viticulteur sous-traitant * Formulaire - Vendange, foulage, pressurage pour le vignoble * Facture du raisin ou du moût acheté * Baux de location des terres louées |  |
| 4.7 | | Un vignoble peut demander qu’un seul ou plusieurs de ses produits soient concernés par l’IGP Vin du Québec. Une distinction claire doit être faite dans ses registres et en cuverie afin d’éviter tout contact ou mélange avec un produit autre que l’IGP Vin du Québec. | Fournir des preuves de traçabilité complète de tout le raisin et le moût utilisé pour l’élaboration de produits pour lesquels *l’IGP Vin du Québec* est demandée et pour les autres | * Registre - Vendange viticulteur sous-traitant * Formulaire - Vendange, foulage, pressurage pour le vignoble * Formulaire - Enregistrement produits embouteilles ou IGP |  |
| 4.11 | | **Cépages**  Les produits IGP *Vin du Québec* doivent être élaborés exclusivement à partir des cépages autorisés. | Élaborée exclusivement les produits pour lesquels *l’IGP Vin du Québec* est demandée à partir de cépages listés à l’exigence 4.11 du cahier des charges *IGP Vin du Québec* | * Formulaire - Plan parcellaire détaillé pour le vignoble et les viticulteurs sous-traitants * Registre - Vendange viticulteur sous-traitant * Formulaire - Vendange, foulage, pressurage pour le vignoble * Formulaire - Enregistrement produits embouteilles |  |
| 4.12 | | **Cépages**  Un vignoble peut élaborer un produit IGP *Vin du Québec* à partir d’un cépage non listé à l’exigence 4.11 si : a) la qualité marchande du vin qui en résulte en totalité ou en partie a été jugée satisfaisante par le comité d’agrément des vins pour deux (2) millésimes consécutifs, ou; b) le potentiel œnologique du cépage est établi par un document de la station créatrice du cépage, ou;  c) le potentiel œnologique du cépage a été établi pour le Québec par les travaux d’un centre de recherche avec des vignes âgées d’au moins 3 ans. | Si le vignoble élabore un ou des produits pour lesquels *l’IGP Vin du Québec* est demandée à partir de cépages non listés à l’exigence 4.11 du cahier des charges *IGP Vin du Québec*, il doit démontrer la conformité aux exigences du point 4.12 | * Résultats du Comité d’agrément, ou ; * Document de la station créatrice, ou ; * Évaluation positive du potentiel œnologique pour le Québec d’un centre de recherche |  |
| 4.13 | | **Cépages**  Les produits IGP *Vin du Québec* ne peuvent pas être élaborés avec des cépages *Vitis labrusca* purs. | Ne pas utiliser des cépages *Vitis labrusca* purs pour l’élaboration de produits pour lesquels *l’IGP Vin du Québec* est demandée | * Formulaire - Plan parcellaire détaillé pour le vignoble et les viticulteurs sous-traitants si vous achetez du raisin ou du moût. * Formulaire - Enregistrement produits embouteilles |  |
| *Vendage* | | | | | |
| 4.14 | | **Mesure du taux de sucre**  La concentration en sucre mesurée en Brix après transfert dans la cuve de fermentation doit être conforme à celle requise pour le type de vin élaboré. | La concentration en sucre minimum doit être de :   * 15° Brix pour le vin blanc, rosé, mousseux, pétillant; * 17° Brix pour le vin rouge; * 25° Brix pour le vin de vendange tardive; * 28° Brix pour le vin passerillé; * 30° Brix pour le vin de vendange tardive sélective | * Registre - Vendange viticulteur sous-traitant * Formulaire - Vendange, foulage, pressurage pour le vignoble * Registre - Suivi cuvées |  |
| *Passerillage* | | | | | |
| 4.15 | | **Techniques pour « vin de raisins passerillés » uniquement**  Le raisin est mis à dessécher naturellement en caissettes à fond ajouré, sur des claies ou sur un lit de paille durant 6 semaines minimum et est entreposé à l’abri ou dans un local dédié uniquement au passerillage ventilé naturellement. La cryoconcentration, le chauffage ou le refroidissement artificiel sont interdits. | Mettre le raisin à dessécher naturellement en caissettes à fond ajouré, sur des claies ou sur un lit de paille durant 6 semaines minimum et est entreposé à l’abri ou dans un local dédié uniquement au passerillage ventilé naturellement.  Ne jamais utiliser la cryoconcentration, le chauffage ou le refroidissement artificiel. | * Registre - Vendange viticulteur sous-traitant * Formulaire - Vendange, foulage, pressurage pour le vignoble |  |
| *Vinification* | | | | | |
| 4.16 | | Les produits certifiés IGP *Vin du Québec* doivent être vinifiés exclusivement au vignoble. | Réaliser toutes les étapes de vinification au vignoble | * Formulaire - Plan général exploitation |  |
| 4.17 | | La concentration des moûts par chauffage[[2]](#footnote-2) ou congélation artificiels est interdite. Le vin peut être refroidi dans une cuve ou entreposé à l’extérieur à une température très froide uniquement à des fins de précipitation tartrique.  *Pour les vins de vendange tardive, de vendange tardive sélective et passerillés, la congélation naturelle du raisin sur la vigne (vendange tardive et vendange tardive sélective) et dans des entrepôts aérés (passerillés) est permise. Durant le processus de conservation du raisin, du moût et du vin, il est permis de conserver celui-ci à une température ne descendant pas sous les -4°C.* | Ne pas réaliser la concentration des moûts par chauffage ou congélation articifiel. | * Formulaire - Enregistrement produits embouteilles * Registre - Suivi cuvées |  |
| 4.18 | | **Effervescence naturelle**  L’effervescence des vins mousseux et pétillants doit provenir d’une seconde fermentation en bouteille, d’une fermentation alcoolique primaire ou secondaire en cuve close ou d’une fermentation alcoolique primaire ou secondaire en bouteille.  La pression du vin en bar mesurée en anhydride carbonique (surpression) à 20 °C doit satisfaire aux exigences du tableau 3.6 du cahier des charges (vins mousseux ≥ 3,5 bars; vins pétillants de 1,2 à 2 bars[[3]](#footnote-3)). | Utiliser seulement des techniques d’effervescence autorisées pour l’élaboration des vins mousseux et pétillants. | * Formulaire - Enregistrement produits embouteilles * Certificat de l’analyse chimique provenant du laboratoire de la Société des alcools du Québec, d’un laboratoire reconnu par celle-ci, ou d’un laboratoire accrédité ISO 17025[[4]](#footnote-4) indiquant la pression en anhydride carbonique (surpression) à 20 °C. |  |
| 4.18 | | **Effervescence naturelle**  Aucun gaz carbonique n’est ajouté. | Il est interdit d’ajouter du gaz carbonique aux produits | * Formulaire - Enregistrement produits embouteilles |  |
| 4.19 | | **Titre alcoométrique volumique**  Le TAV acquis est conforme selon le type de vin. | S’assurer que le titre alcoométrique acquis est supérieur ou égal à :   * 7 % en volume pour les vins liquoreux, * 8 % pour les vins blancs, rosés et effervescents, * 9,5 % pour les vins rouges et doit être inférieur à 15 % en volume. | * Certificat de l’analyse chimique provenant du laboratoire de la Société des alcools du Québec, d’un laboratoire reconnu par celle-ci, ou d’un laboratoire accrédité ISO 17025 |  |
| 4.20 | | **Sucres résiduels et alcool des vins liquoreux**  Les sucres résiduels proviennent exclusivement du sucre naturel du raisin (chaptalisation et édulcoration interdites pour les vins liquoreux). | S’assurer que tous les sucres résiduels des produits proviennent du sucre naturel du raisin | * Registre - Vendange viticulteur sous-traitant * Formulaire - Vendange, foulage, pressurage pour le vignoble * Registre - Suivi cuvées * Certificat de l’analyse chimique provenant du laboratoire de la Société des alcools du Québec, d’un laboratoire reconnu par celle-ci, ou d’un laboratoire accrédité ISO 17025 |  |
| 4.21  4.22 | | **Chaptalisation et édulcoration**  La chaptalisation et l’édulcoration du vin rouge, rosé, blanc, mousseux et pétillant doivent se faire avec du sucre non aromatisé ou du moût concentré rectifié. | Utiliser seulement, le cas échéant, du sucre non aromatisé ou du moût concentré rectifié dans la chaptalisation ou l’édulcoration des produits | * Registre - Suivi cuvées * Formulaire - Enregistrement produits embouteilles |  |
| 4.21 | | **Limite de chaptalisation**  La chaptalisation du vin rouge, rosé, blanc, mousseux et pétillant doit être ≤ à 54 g/l de moût. | Limiter la chaptalisation du vin rouge, rosé, blanc, mousseux et pétillant à ≤ 54 g/l de moût | * Registre - Suivi cuvées * Formulaire - Enregistrement produits embouteilles |  |
| 4.22 | | **Limite d’édulcoration pour le vin rouge, rosé, blanc**  L’augmentation de la teneur en sucre (glucose + fructose) après édulcoration doit être ≤ à 20 g/l de vin. | Limiter l’augmentation de la teneur en sucre (glucose + fructose) pour le vin rouge, rosé, blancaprès édulcoration à ≤ 20 g/l de vin | * Registre - Suivi cuvées * Formulaire - Enregistrement produits embouteilles |  |
| 4.23 | | **Vinage**  Le vinage est interdit. | N’utiliser aucun vinage pour modifier la teneur en alcool des produits | * Registre - Suivi cuvées * Formulaire - Enregistrement produits embouteilles |  |
| 4.24 | | **Embouteillage et étiquetage**  L’embouteillage et l’étiquetage des vins IGP *Vin du Québec* sont effectués au vignoble. | Réaliser l’embouteillage et l’étiquetage au vignoble | * Formulaire - Plan général exploitation * Formulaire - Enregistrement produits embouteilles |  |
| *Exigences environnementales* | | | | |
| 4.32 | | Le vignoble requérant doit respecter les recommandations agronomiques concernant les délais avant récolte et les délais avant retour au champ. | Mettre en place une procédure qui permet d’informer en tout le personnel des délais de rentrée à respecter.  Gérer les opérations de façon à respecter ses délais avant récoltes.  Lors de l’achat de raisin ou du mout non fermenté, le vigneron doit détenir la preuve du respect de ces exigences par le viticulteur sous-traitant | * Procédure - Délai réentrée et avant récolte * Registre - Traitements phytosanitaires * Registre - Vendange viticulteur sous-traitant * Formulaire - Vendange, foulage, pressurage |  |
| *Agrément* | | | | | |
| 4.29  4.30 | | Le vin dégusté est accepté par le comité d’agrément si les résultats d’analyse chimique sont conformes au Règlement sur les aliments et les drogues et s’il a réussi le test d’agrément réalisé selon la liste des défauts potentiels des produits dégustés. | Soumettre un échantillon de vin et un résultat d’une analyse de laboratoire pour chaque produit destiné à être commercialisé sous l*’IGP Vin du Québec* dont la certification est demandée | * Fournir des échantillons de vin représentatif au comité d’agrément * Certificat de l’analyse chimique provenant du laboratoire de la Société des alcools du Québec, d’un laboratoire reconnu par celle-ci, ou d’un laboratoire accrédité ISO 17025 * Fiche - Présentation technique |  |
| *Traçabilité* | | | | | |
| 4.33 | | La traçabilité des produits IGP *Vin du Québec* doit être garantie à toutes les étapes d’élaboration. | Démontrer la traçabilité complète des tous les produits | * Ensemble des registres et formulaires de viticulture, de vinification et d’embouteillage |  |
| *Balance de production* | | | | | |
| 4.33 | | Une balance permet de vérifier la production vs le potentiel. | Démontrer la traçabilité complète des tous les produits et que les volumes produits versus les volumes commercialisés balances | * Ensemble des registres et formulaires de viticulture, de vinification et d’embouteillage |  |
| *Étiquetage* | | | | | |
| 5.1  5.2  5.3  5.4 | | Le vignoble doit respecter les exigences certifiables relatives à l’étiquetage de l’IGP *Vin du Québec.* | S’assurer que les étiquettes apposées sur les produits certifiés satisfont aux exigences de la section 5 du cahier des charges | * Étiquettes des produits * Note de la RACJ ou de la SAQ indiquant que le modèle d’étiquette a été approuvé lors de leur émission initiale ou de modifications majeures * Emballage secondaire au produit certifié (tube, emballage cartonné, etc.) |  |

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. La technique de thermovinification est cependant acceptée. [↑](#footnote-ref-2)
3. Une tolérance de 0,5 bar entre la mention et la pression mesurée est acceptée. [↑](#footnote-ref-3)
4. La liste des laboratoires reconnus est disponible auprès du CVAQ. [↑](#footnote-ref-4)