



Contrôle Biodyvin - Document déclaratif vinification 2017

Attention : Ce rapport devra **obligatoirement être rempli par le viticulteur** avant le passage du contrôleur. Un **remplissage informatique** ne sera que plus lisible et plus facile à transmettre au Syndicat.

Référence du domaine		
Nom de l'entreprise (forme juridique) :		
Nom du domaine :		
Statut de l'entreprise : <input type="checkbox"/> récoltant <input type="checkbox"/> Négoce vinificateur <input type="checkbox"/> autre :		
Nom/Prénom des personnes responsables :		
Adresse :	Code postal :	Commune :
Téléphone :	Fax :	Portable :
Adresse mail :	Site internet :	
Période contrôlée du (<i>dernier contrôle Biodyvin</i>) : Période contrôlée du au		

Liste des documents consultés lors du contrôle

Documents	S.O.	Oui	Non
Documents BIO CE de l'opérateur : rapport d'audit annuel, revue du rapport d'audit, certificat.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Etiquette et contre-étiquette d'un des vins déjà étiquetés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Registre de chaptalisation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Registre d'acidification	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fiches techniques des produits œnologiques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Analyses SO ₂ total après mise en bouteille de tous les vins	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Joindre les analyses dépassant de plus de 10% de la teneur maximale autorisée en SO₂ total			

Attestation de l'exactitude des données

<p>L'opérateur soussigné déclare :</p> <ul style="list-style-type: none">- Accepter que le présent contrôle soit transmis à SIVCB à titre confidentiel et uniquement pour les besoins de la reconnaissance de ses produits pour l'obtention du label BIODYVIN.- Accepter que le dernier rapport de son organisme de contrôle et de certification soit si nécessaire intégralement remis à SIVCBD, à titre confidentiel et uniquement pour les besoins de la reconnaissance de ses produits par SIVCBD.- Autoriser SIVCBD à contrôler sur place sans avertissement préalable son exploitation dans le cadre de pointages convenus avec son organisme de contrôle de certification.- Qu'en toute conscience ses indications sont correctes. <p>Le Responsable :</p> <p>Date :</p> <p>Cachet et Signature :</p>	<p>Le contrôleur soussigné :</p> <p>✓ Atteste qu'en toute conscience ces indications sont correctes.</p> <p>Contrôleur :</p> <p>Date :</p> <p>Cachet et Signature</p>
--	--

Une copie du formulaire de contrôle doit être remise au vigneron (de préférence sous format informatique).



B : SO₂

= le taux de SO₂ total des différentes cuvées ne dépasse pas les teneurs suivants
(sondage sur analyses post-mise en bouteille des millésimes actuels ou antérieurs)

1. Pour les vins ayant un élevage de moins de 1 an (On tient compte d'une tolérance de 10% liée à l'incertitude de la mesure)	S.O.	Oui	Non (préciser les cuvées)	Non Vu (préciser les cuvées)
Vins rouges ($\leq 5\text{g/l}$ de sucre) $\leq 70 \text{ mg/l}$ de SO ₂ (+10% $\leq 77 \text{ mg/l}$)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Vins blancs et rosés ($\leq 5\text{g/l}$ de sucre) $\leq 90 \text{ mg/l}$ de SO ₂ (+10% $\leq 99 \text{ mg/l}$)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Champagnes, crémants mousseux ($\leq 15\text{g/l}$ de sucre) $\leq 60 \text{ mg/l}$ de SO ₂ (+10% $\leq 66 \text{ mg/l}$)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Champagnes, crémants mousseux demi-secs ($> 15\text{g/l}$ de sucre) $\leq 80 \text{ mg/l}$ de SO ₂ (+10% $\leq 88 \text{ mg/l}$)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Vins rouges demi-secs ($> 5\text{g/l}$ de sucre) $\leq 80 \text{ mg/l}$ de SO ₂ (+10% $\leq 88 \text{ mg/l}$)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Vins blancs et rosés demi-secs ($> 5\text{g/l}$ de sucre) $\leq 130 \text{ mg/l}$ de SO ₂ (+10% $\leq 143 \text{ mg/l}$)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Vins moelleux ($\geq 30\text{g/l}$ de sucre) $\leq 200 \text{ mg/l}$ de SO ₂ (+10% $\leq 220 \text{ mg/l}$)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Vins moelleux et liquoreux issus de vendages botrytisées ($\geq 50\text{g/l}$ de sucre) $\leq 200 \text{ mg/l}$ de SO ₂ (+10% $\leq 220 \text{ mg/l}$)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Vins de liqueur, vins doux naturels (80g/l de sucre) $\leq 100 \text{ mg/l}$ de SO ₂ (+10% $\leq 88 \text{ mg/l}$)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Forme de SO₂ utilisée :				

Si dépassement de plus de 10%, fournir l'analyse œnologique (SO₂ total + sucre résiduel) de l'après mise en bouteille.

Remarques du contrôleur (En cas de réponse « Non » et/ou « Non Vu » préciser les cuvées concernées) :



2. Pour les vins ayant un élevage de plus de 1 an (on tient compte d'une tolérance de 10% liée à l'incertitude de la mesure)	S.O.	Oui	Non (préciser les cuvées)	Non Vu (préciser les cuvées)
Vins rouges ($\leq 5\text{g/l}$ de sucre) $\leq 100\text{ mg/l}$ de SO_2 (+10% $\leq 110\text{ mg/l}$)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Vins blancs et rosés ($\leq 5\text{g/l}$ de sucre) $\leq 120\text{ mg/l}$ de SO_2 (+10% $\leq 132\text{ mg/l}$)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Champagnes, crémants mousseux ($\leq 15\text{g/l}$ de sucre) $\leq 90\text{ mg/l}$ de SO_2 (+10% $\leq 99\text{ mg/l}$)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Champagnes, crémants mousseux demi-secs ($> 15\text{g/l}$ de sucre) $\leq 110\text{ mg/l}$ de SO_2 (+10% $\leq 121\text{ mg/l}$)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Vins rouges demi-secs ($> 5\text{g/l}$ de sucre) $\leq 110\text{ mg/l}$ de SO_2 (+10% $\leq 121\text{ mg/l}$)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Vins blancs et rosés demi-secs ($> 5\text{g/l}$ de sucre) $\leq 160\text{ mg/l}$ de SO_2 (+10% $\leq 176\text{ mg/l}$)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Vins moelleux ($\geq 30\text{g/l}$ de sucre) $\leq 230\text{ mg/l}$ de SO_2 (+10% $\leq 253\text{ mg/l}$)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Vins moelleux et liquoreux issus de vendages botrytisées ($\geq 50\text{g/l}$ de sucre) $\leq 250\text{ mg/l}$ de SO_2 (+10% $\leq 275\text{ mg/l}$)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Vins de liqueur, vins doux naturels (80 g/l de sucre) $\leq 110\text{ mg/l}$ de SO_2 (+10% $\leq 121\text{ mg/l}$)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Forme de SO_2 utilisée				

Si dépassement de plus de 10%, fournir l'analyse œnologique (SO_2 total + sucre résiduel) de l'après mise en bouteille.

Remarques du contrôleur (En cas de réponse « Non » et/ou « Non Vu » préciser les cuvées concernées)

C : Chaptalisation/enrichissement :

Oui Si oui, remplir le tableau suivant

Non

Nom du vin	Millésime	Volume (hL)	Par adjonction ou concentration ?

En cas de chaptalisation, préciser la raison :

En cas d'adjonction, préciser le produit utilisé :

En cas de concentration, préciser le procédé utilisé :



Remarques du contrôleur (partie C)

D : Acidification/Désacidification

Oui Si oui, remplir le tableau suivant

Non

Nom du vin	Millésime	Volume (hL)	Produit	Dose	Quand

En cas modification de l'acidité, préciser la raison :

E : Utilisation de levures exogènes

Oui Si oui, remplir le tableau suivant

Non

Nom du vin	Millésime	Volume (hL)	Levure utilisée	Quantité utilisée (g/hL)	Garantie non OGM (Oui/Non)

En cas de levurage, préciser la raison :

Remarques du contrôleur (partie D et E)

F : Enzymage

Oui Si oui, remplir le tableau suivant

Non

Nom du vin	Millésime	Volume (hL)	Enzyme utilisée	Quantité utilisée (g/hL)	Garantie non OGM (Oui/Non)

En cas d'enzymage, préciser la raison



G : Utilisation d'alcool

Oui Si oui, remplir le tableau suivant

Non

Nom du vin	Millésime	Volume (hL)	Quantité utilisée (hL)

Remarques du contrôleur (partie F et G)

H : Collage du vin

Oui Si oui, remplir le tableau suivant

Non

	Oui	Non
Bentonite	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Œuf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Protéines de pois	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

En cas de collage, préciser la raison

I : Traitement de la vendange ou du vin :

Traitement	Oui	Non (préciser les cuvées)
Exclusion du chauffage de la vendange à plus de 35° C	<input type="checkbox"/>	
Exclusion de l'aromatisation avec des douves ou des copeaux de bois	<input type="checkbox"/>	
Exclusion de plus de 100% de bois neuf	<input type="checkbox"/>	
Exclusion de la désacidification	<input type="checkbox"/>	
Exclusion de l'utilisation d'osmose inverse	<input type="checkbox"/>	
Exclusion de l'utilisation de flash détente	<input type="checkbox"/>	
Exclusion de la cryo-extraction	<input type="checkbox"/>	

Remarques du contrôleur (partie I)

En cas de réponse « Non », précisez les cuvées concernées:

J : Autres produits œnologiques

Oui Si oui, remplir le tableau suivant

Non

Nom du vin	Millésime	Volume (hL)	Produit utilisée	Raison de l'utilisation

Remarques du contrôleur (partie J) :

K : Produits utilisés pour l'hygiène de la cave :

Nom commercial	Molécule active

Remarques du contrôleur (partie K) :



L : Le domaine vinifie 100% de ses raisins uniquement dans sa cave et commercialise 100% de ses vins sous sa marque

Oui Si oui, remplir le tableau suivant

Non

Détail des montages	OUI	NON	Entreprise	Contrôlé Bio et/ou Biodynamie	
				OUI	NON
L'entreprise vinifie d'autres raisins ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L'entreprise achète d'autres vins ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L'entreprise vend du vin en vrac ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L'entreprise vend du raisin ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L'entreprise vinifie en partie dans un autre site ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L'entreprise possède une autre activité « mitoyenne » de négoce ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L'entreprise conditionne et commercialise sa production via une entreprise de négoce ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Autre cas : =>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Si cas de mixité avéré	Oui	Non
Est ce que les raisins achetés se trouvent dans des cuves séparées des vins du domaine ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Y-a-t-il un traçabilité de la séparation des raisins achetés ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Y-a-t-il au niveau de l'étiquetage une différenciation claire entre les vins du domaine et les vins des raisins achetés ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Remarques du contrôleur (partie L et M) :