

Plan de contrôle

des IG Marc des Côtes du Rhône » ou
« Eau-de-vie de marc des Côtes du
Rhône » et « Eau-de-vie de vin des
Côtes du Rhône »

RÉFÉRENCE DU PLAN	DATE D'APPROBATION PAR L'OC OU RÉFÉRENCE DE L'OC	DATE D'APPROBATION	Annule et remplace le plan approuvé le : 21/03/2022
CTP-C-IGS-MFCR-02	PC IG 512 V02	30/01/2024	

Plan de contrôle constitué

► de dispositions de contrôle communes, définies dans la décision à consulter sur le site Internet de l'INAO

- Décision INAO- DEC-CONT-1

► de dispositions de contrôle spécifiques développées dans le présent document.

VERSION APPROUVEE LE 30 JANVIER 2024

DISPOSITIONS DE CONTRÔLE SPECIFIQUES

**« Marc des Côtes du Rhône » ou « Eau-de-vie de
marc des Côtes du Rhône »**

« Eau-de-vie de vin des Côtes du Rhône »

Indication Géographique

TABLE DES MATIERES

Introduction

A- Application

1. Les opérateurs

2. Répartition des points de contrôle et documents à tenir par les opérateurs

B- Modalités d'habilitation des opérateurs

C- Modalités d'évaluation de l'ODG

D- Mise en œuvre des contrôles

1. Répartition du contrôle interne et externe

2. Méthodes de contrôle

3. Organisation des contrôles produits

E- Traitement des manquements spécifiques

INTRODUCTION

Le présent document précise les modalités de contrôle des cahiers des charges « Eau-de-vie de marc des Côtes du Rhône » et « Eau-de-vie de vin des Côtes du Rhône » bénéficiant du signe IG de l'ODG Syndicat Général des Vignerons Réunis des Côtes du Rhône. Certipaq a été choisi par l'ODG pour assurer le contrôle des cahiers des charges de ces produits.

Le contrôle du respect des cahiers des charges est organisé par le plan de contrôle constitué de :

- dispositions de contrôle communes à tous SIQO (hors AB), document disponible sur le site internet de l'INAO,
- dispositions de contrôle spécifiques développées ci-après (dans le présent document).

Le plan de contrôle précise les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles externes réalisés par Certipaq.

Il prévoit les modalités de délivrance de l'habilitation reconnaissant l'aptitude de l'opérateur à satisfaire aux exigences du cahier des charges.

Le plan de contrôle comporte les modalités de désignation des membres de la commission chargée de l'examen organoleptique ainsi que les modalités de fonctionnement de cette commission.

Le plan de contrôle prévoit les modalités de traitement des manquements et mesures associées (pouvant aller jusqu'à la suspension ou le retrait du certificat).

Tous les opérateurs ayant vocation à être inscrits dans le périmètre de certification initiale font l'objet d'une évaluation initiale par Certipaq, en vue de leur habilitation préalablement à l'octroi de la certification par Certipaq. La certification initiale pourra être délivrée au client, dès lors qu'au moins un opérateur par catégorie nécessaire à une mise en marché du produit, aura fait l'objet d'une habilitation par Certipaq.

Lorsque toutes les conditions requises sont remplies, Certipaq délivre à l'ODG un document de certification officiel (« Certificat ») qui établit de façon claire ou permet d'identifier la portée de la certification octroyée.

Certipaq effectue les contrôles de surveillance des opérateurs tel que prévu dans le plan, dans le respect des fréquences de contrôle qui y figurent.

Certipaq assure la prise de décision de certification sur la base de toutes les informations liées aux évaluations, leur revue et toutes autres informations pertinentes.

A - APPLICATION

1. Les opérateurs

Les présentes dispositions de contrôle spécifiques (DCS) concernent les opérateurs du cahier des charges IG « Eau-de-vie de marc des Côtes du Rhône » et « Eau-de-vie de vin des Côtes du Rhône » dont l'organisme de défense et de gestion est le Syndicat Général des Vignerons Réunis des Côtes du Rhône.

Les opérateurs de la filière sont répartis dans les catégories suivantes :

- Distillateur
- Eleveur

2. Répartition des points de contrôle et documents à tenir par les opérateurs

Durée minimum de conservation des documents relatifs aux autocontrôles : 5 ans

Opérateurs	Référence CDC	Points à contrôler concernés		Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
Distillateur	Marc CDR EDVV CDR	PM1	Origine de la matière première	Déclaration d'identification Registre de conditionnement des marcs Registre de distillation Notice du fabricant, plan d'installation Déclarations d'ouverture et de fin des travaux, d'interruption ou de reprise des travaux de distillation Déclaration de revendication
	Marc CDR	PM2	TAV du marc	
	Marc CDR	PM3	Aire géographique de stockage des marcs et d'éventuelle fermentation	
	Marc CDR	PM4	Modalités de conditionnement / stockage et éventuelle fermentation des marcs : délais et conditions	
	Marc CDR	PM4 bis	Utilisation de récipients autorisés	
	Marc CDR EDVV CDR	PM5	Aire géographique de distillation	
	Marc CDR	PM6	Délais de distillation	
	Marc CDR EDVV CDR	PM7	Matériel de distillation	
	Marc CDR EDVV CDR	PM8	Capacité de distillation	
	Marc CDR	PM9	Quantité d'alcool pur	
	Marc CDR EDVV CDR	PM10	Normes analytiques après distillation	
	Marc CDR EDVV CDR	PM18 (Op2)	Obligations déclaratives (Op2) : -Déclarations d'ouverture et de fin des travaux, d'interruption ou de reprise des travaux de distillation	

EDV de marc des CDR
EDV de vin des CDR

Opérateurs	Référence CDC	Points à contrôler concernés		Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
	Marc CDR EDVV CDR	PM19 (Op2)	Obligations déclaratives (Op2) : -Déclaration de revendication	
	Marc CDR	PM21 (Op3)	Registres (Op3) : -Conditionnement des marcs de raisin	
	Marc CDR EDVV CDR	PM22 (Op3)	Registres (Op3) : -Distillation	
Eleveur	Marc CDR EDVV CDR	PM11	Aire géographique d'élevage	Déclaration d'identification Registre de distillation Registre d'élevage Factures Bulletins d'analyses Documents relatifs aux examens organoleptiques Etiquetages Déclaration de revendication Déclaration de mise sous bois
	Marc CDR EDVV CDR	PM12	Durée d'élevage	
	Marc CDR EDVV CDR	PM13	Modalités de vieillissement	
	Marc CDR EDVV CDR	PM14	Obscuration (si finition avérée)	
	Marc CDR EDVV CDR	PM15	Caractéristiques organoleptiques	
	Marc CDR EDVV CDR	PM16	Caractéristiques physiques et chimiques : -Teneur en substances volatiles -TAV	
	Marc CDR EDVV CDR	PM17	Etiquetage	
	Marc CDR EDVV CDR	PM19 (Op2)	Obligations déclaratives (Op2) : -Déclaration de revendication	
	Marc CDR EDVV CDR	PM20 (Op2)	Obligations déclaratives (Op2) : -Déclaration de mise sous bois	
	Marc CDR EDVV CDR	PM23 (Op3)	Registre (Op3) : -Vieillessement	

B - MODALITES D'HABILITATION DES OPERATEURS

Catégorie d'opérateurs	Modalités (sur site / documentaire)	Contrôle documentaire en vue de l'habilitation réalisé par (OC/ODG)	Contrôle sur site lié à l'habilitation* réalisé par (OC/ODG)	Lorsque le contrôle documentaire doit être suivi d'un contrôle sur site : délai de réalisation (en mois)
<u>Distillateur,</u> <u>Eleveur :</u> Nouvelle identification sans équivalence ou reprise de structure connue	Sur site	/	OC	/

* Il s'agit du contrôle sur site avant ou après le prononcé de l'habilitation.

Sur information écrite de l'opérateur ou de l'ODG, l'OC peut retirer l'opérateur de la liste des opérateurs habilités, dans les cas suivants :

- Cessation d'activité
- Etablissement fermé (SIRET fermé)
- Absence d'activité pendant au moins 3 années consécutives, après consultation de l'opérateur

EDV de marc des CDR
EDV de vin des CDR

C - MODALITES D'EVALUATION DE L'ODG

Durée minimum de conservation des documents relatifs au contrôle interne : 5 ans.

Pas de conditions spécifiques particulières.

D - MISE EN OEUVRE DES CONTRÔLES

1. Répartition du contrôle interne et externe

Les contrôles de la filière Eau-de-vie de marc des Côtes du Rhône et Eau-de-vie de vin des Côtes du Rhône sont répartis entre le contrôle interne et le contrôle externe selon les fréquences détaillées dans le tableau ci-dessous.

Tous les ans, chaque CDC concerné par le présent plan fait l'objet d'au moins un contrôle externe, tant sur les conditions de production que sur les produits.

La période de référence est : l'année civile.

Les fréquences de contrôle des opérateurs sont calculées sur la base du nombre d'opérateurs habilités à partir de la liste des opérateurs à jour à la date du 31 juillet de l'année N-1.

10% de l'ensemble des contrôles externes des opérateurs sont réalisés sans préavis.

Libellé de l'activité ou du type de contrôle concerné	Fréquences minimales des contrôles internes	Fréquences minimales des contrôles externes
Distillateur et/ou éleveur	/	15% des opérateurs / an
Examen analytique : -Teneur en substances volatiles (PM16) -TAV (PM16) -Degré d'obscuration (PM14)	/	10% des échantillons prélevés pour l'examen organoleptique
Examen organoleptique : (PM15)	/	1 contrôle par opérateur par an pour les opérateurs manipulant plus de 10 hl d'alcool pur ⁽¹⁾ 1 contrôle par opérateur tous les 5 ans pour les opérateurs manipulant moins de 10 hl d'alcool pur ⁽¹⁾
Contrôle du produit. Reprise de stock. (Ex AOR prêtes à être commercialisées avant l'homologation de l'IG et revendiquant l'IG)	/	Examen analytique et organoleptique systématique
Contrôle du produit. Reprise de stock. (Ex AOR en cours d'élaboration)	/	Mêmes dispositions que pour les IG

⁽¹⁾ Le volume d'alcool pur servant à la détermination de la fréquence correspond à la moyenne de manipulation dans les 10 dernières années connues (en AOR ou en IG)

2. Méthodes de contrôle

Opérateurs	Numéro	Référence CDC/CPS (en cas de DCS multi-CDC/CPS)	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Distillateur	PM1	Marc CDR EDVV CDR	Origine de la matière première	PPC	Sans objet	Enregistrement dans le registre de conditionnement des marcs ou dans le registre de distillation pour l'eau-de-vie de vin et vérification du document de circulation	Contrôle documentaire de l'origine de la matière première <i>Registre de conditionnement des marcs</i> <i>Registre de distillation pour l'eau-de-vie de vin</i>
Distillateur	PM2	Marc CDR	TAV du marc	PPC	Sans objet	Enregistrement de la valeur minimale du TAV des marcs au moment de la distillation avec des analyses pour au moins 5% des lots	Contrôle documentaire des enregistrements et du respect de la valeur du TAV <i>Registre de distillation</i>
Distillateur	PM3	Marc CDR	Aire géographique de stockage des marcs et d'éventuelle fermentation	PPC	Contrôle documentaire du respect de l'aire géographique et contrôle visuel <i>Déclaration d'identification</i> <i>Registre de conditionnement des marcs</i>	/	Contrôle documentaire du respect de l'aire géographique et contrôle visuel <i>Déclaration d'identification</i> <i>Registre de conditionnement des marcs</i>

DISPOSITIONS DE CONTRÔLE SPECIFIQUES

EDV de marc des CDR
EDV de vin des CDR

Opérateurs	Numéro	Référence CDC/CPS (en cas de DCS multi-CDC/CPS)	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Distillateur	PM4	Marc CDR	Modalités de conditionnement / stockage et éventuelle fermentation des marcs : délais et conditions	PPC	Sans objet	Enregistrement des dates de mise en œuvre	Contrôle documentaire des délais et modalités de conditionnement / stockage et éventuelle fermentation <i>Registre de conditionnement des marcs</i>
Distillateur	PM4 bis	Marc CDR	Utilisation de récipients autorisés	/	Sans objet	/	Contrôle documentaire des récipients utilisés <i>Registre de conditionnement des marcs</i>
Distillateur	PM5	Marc CDR EDVV CDR	Aire géographique de distillation	PPC	Contrôle visuel de la localisation des distilleries Contrôle documentaire du respect de l'aire géographique <i>Déclaration d'identification</i>	/	Contrôle visuel de la localisation des distilleries Contrôle documentaire du respect de l'aire géographique <i>Déclaration d'identification</i>
Distillateur	PM6	Marc CDR	Délais de distillation	/	Sans objet	Enregistrement des opérations de distillation	Contrôle documentaire des enregistrements et du respect du délai de réalisation des opérations de distillation <i>Registre de distillation</i>

DISPOSITIONS DE CONTRÔLE SPECIFIQUES

EDV de marc des CDR
EDV de vin des CDR

Opérateurs	Numéro	Référence CDC/CPS (en cas de DCS multi-CDC/CPS)	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Distillateur	PM7	Marc CDR EDVV CDR	Matériel de distillation	PPC	Contrôle visuel du matériel de distillation Contrôle documentaire des caractéristiques du matériel <i>Notice du fabricant, plan d'installation</i>	Conservation de la notice du fabricant, plan d'installation	Contrôle visuel du matériel de distillation Contrôle documentaire des caractéristiques du matériel <i>Notice du fabricant, plan d'installation</i>
Distillateur	PM8	Marc CDR EDVV CDR	Capacité de distillation	/	Contrôle documentaire de la capacité de distillation <i>Registre de distillation</i>	Tenue à jour du registre de distillation	Contrôle documentaire des enregistrements et du respect de la capacité de distillation <i>Registre de distillation</i>
Distillateur	PM9	Marc CDR	Quantité d'alcool pur	/	Sans objet	Tenue à jour du registre de distillation	Contrôle documentaire des enregistrements et du respect du rendement <i>Registre de distillation</i>
Distillateur	PM10	Marc CDR EDVV CDR	Normes analytiques après distillation	/	Sans objet	Enregistrement de la mesure du TAV de l'eau de vie produite, dans le collecteur journalier Enregistrement de la température	Contrôle documentaire des résultats et du respect de la valeur du TAV <i>Registre de distillation</i>
Eleveur	PM11	Marc CDR EDVV CDR	Aire géographique d'élevage	PPC	Contrôle visuel de la localisation des chais Contrôle documentaire du respect de l'aire géographique <i>Déclaration d'identification</i>	/	Contrôle visuel de la localisation des chais Contrôle documentaire du respect de l'aire géographique <i>Déclaration d'identification</i>

DISPOSITIONS DE CONTRÔLE SPECIFIQUES

EDV de marc des CDR
EDV de vin des CDR

Opérateurs	Numéro	Référence CDC/CPS (en cas de DCS multi-CDC/CPS)	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Eleveur	PM12	Marc CDR EDVV CDR	Durée d'élevage	PPC	Sans objet	Enregistrement des dates de début et fin d'élevage Enregistrement des interruptions pour manipulations nécessaires à l'élaboration des produits	Contrôle documentaire de la durée d'élevage <i>Registre d'élevage</i>
Eleveur	PM13	Marc CDR EDVV CDR	Modalités de vieillissement	/	Contrôle visuel et documentaire des récipients utilisés <i>Factures</i>	Conservation des factures des récipients utilisés	Contrôle visuel et documentaire des récipients utilisés <i>Factures</i>
Eleveur	PM14	Marc CDR EDVV CDR	Obscuration (si finition avérée)	/	Sans objet	/	Examen analytique externe <i>Bulletins d'analyses</i>
Eleveur	PM15	Marc CDR EDVV CDR	Caractéristiques organoleptiques	PPC	Sans objet	/	Examen organoleptique externe selon l'IT 212 <i>Documents relatifs aux examens organoleptiques</i>
Eleveur	PM16	Marc CDR EDVV CDR	Caractéristiques physiques et chimiques : -Teneur en substances volatiles -TAV	/	Sans objet	/	Examen analytique externe <i>Bulletins d'analyses</i>

DISPOSITIONS DE CONTRÔLE SPECIFIQUES

EDV de marc des CDR
EDV de vin des CDR

Opérateurs	Numéro	Référence CDC/CPS (en cas de DCS multi-CDC/CPS)	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Eleveur	PM17	Marc CDR EDVV CDR	Etiquetage	/	Sans objet	/	Contrôle visuel de l'emploi d'étiquetages conformes Contrôle documentaire du respect des règles de présentation et d'étiquetage <i>Etiquetages</i>
Distillateur	PM18 (Op2)	Marc CDR EDVV CDR	Obligations déclaratives (Op2) : -Déclarations d'ouverture et de fin des travaux, d'interruption ou de reprise des travaux de distillation	/	Sans objet	Cf. Op2 DCC tous SIQO	Cf. Op2 DCC tous SIQO
Distillateur Eleveur	PM19 (Op2)	Marc CDR EDVV CDR	Obligations déclaratives (Op2) : -Déclaration de revendication	/	Sans objet	Cf. Op2 DCC tous SIQO	Cf. Op2 DCC tous SIQO
Eleveur	PM20 (Op2)	Marc CDR EDVV CDR	Obligations déclaratives (Op2) : -Déclaration de mise sous bois	/	Sans objet	Cf. Op2 DCC tous SIQO	Cf. Op2 DCC tous SIQO
Distillateur	PM21 (Op3)	Marc CDR	Registres (Op3) : -Conditionnement des marcs de raisin	/	Cf. Op3 DCC tous SIQO	Cf. Op3 DCC tous SIQO	Cf. Op3 DCC tous SIQO

DISPOSITIONS DE CONTRÔLE SPECIFIQUES

EDV de marc des CDR
EDV de vin des CDR

Opérateurs	Numéro	Référence CDC/CPS (en cas de DCS multi-CDC/CPS)	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Distillateur	PM22 (Op3)	Marc CDR EDVV CDR	Registres (Op3) : -Distillation	/	Cf. Op3 DCC tous SIQO	Cf. Op3 DCC tous SIQO	Cf. Op3 DCC tous SIQO
Eleveur	PM23 (Op3)	Marc CDR EDVV CDR	Registre (Op3) : -Vieillissement	/	Cf. Op3 DCC tous SIQO	Cf. Op3 DCC tous SIQO	Cf. Op3 DCC tous SIQO

3. Organisation des contrôles produits

A - AUTOCONTRÔLES

L'autocontrôle « produits » est sous la responsabilité des opérateurs.

B - CONTRÔLES INTERNES

Les contrôles produits ne sont pas réalisés en interne.

C - CONTRÔLES EXTERNES

Examens analytiques :

Le prélèvement pour la réalisation des analyses physico-chimiques externes est effectué en même temps que le prélèvement pour les examens organoleptiques. Les modalités de prélèvement sont identiques à celles mise en oeuvre dans le cadre de l'examen organoleptique.

Les modalités de réception/codification des échantillons, préparation et analyse des produits sont définies par le laboratoire en accord avec CERTIPAQ.

Les résultats d'analyse sont communiqués par le laboratoire à CERTIPAQ exclusivement.

Examens organoleptiques :

L'examen organoleptique est réalisé dans le cadre du contrôle externe conformément à l'instruction technique spécifique IT 212 – « Instructions pour l'examen organoleptique externe des IG « Eau-de-vie de marc des Côtes du Rhône » et « Eau-de-vie de vin des Côtes du Rhône » » (jointe en annexe du présent document).

E - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS SPECIFIQUES

Manquements opérateurs :

Opérateur	Numéro	Référence CDC/CPS (en cas de DCS multi-CDC/CPS)	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrance Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Récurrance Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
Distillateur	PM1	Marc CDR EDVV CDR	Origine de la matière première	Matière première ne provenant pas de fournisseurs habilités dans les AO définies dans le CDC	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe	Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Contrôle supplémentaire (Lors du contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)
Distillateur	PM1	Marc CDR EDVV CDR	Origine de la matière première	Matière première non conforme	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe	Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Contrôle supplémentaire (Lors du contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)
Distillateur	PM2	Marc CDR	TAV du marc	TAV du marc non conforme	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe pour la production concernée	Prochain contrôle externe de suivi	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
Distillateur	PM3	Marc CDR	Aire géographique de stockage des marcs et d'éventuelle fermentation	Stockage / conditionnement des marcs effectués hors de l'aire géographique	Habilitation	Non	Refus d'habilitation	/	/	/
Distillateur	PM3	Marc CDR	Aire géographique de stockage des marcs et d'éventuelle fermentation	Stockage / conditionnement des marcs effectués hors de l'aire géographique	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation	Contrôle supplémentaire sur site	Retrait d'habilitation	/
Distillateur	PM4	Marc CDR	Modalités de conditionnement / stockage et éventuelle fermentation des marcs : délais et conditions	Non-respect des modalités de traitement du marc	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire au cours de la campagne en cours ou au plus tard à la campagne suivante	Retrait du bénéfice du signe (Contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)

DISPOSITIONS DE CONTRÔLE SPECIFIQUES

EDV de marc des CDR
EDV de vin des CDR

Opérateur	Numéro	Référence CDC/CPS (en cas de DCS multi-CDC/CPS)	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Réurrence Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Réurrence Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
Distillateur	PM4	Marc CDR	Modalités de conditionnement / stockage et éventuelle fermentation des marcs : délais et conditions	Non-respect des délais de traitement du marc	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire au cours de la campagne en cours ou au plus tard à la campagne suivante	Retrait du bénéfice du signe (Contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)
Distillateur	PM4 bis	Marc CDR	Utilisation de récipients autorisés	Utilisation de récipients non autorisés	Suivi	Oui	Avertissement	Prochain contrôle externe de suivi	Retrait du bénéfice du signe (Contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)
Distillateur	PM5	Marc CDR EDVV CDR	Aire géographique de distillation	Lieu de distillation situé hors de l'aire géographique définie dans le cahier des charges	Habilitation	Non	Refus d'habilitation	/	/	/
Distillateur	PM5	Marc CDR EDVV CDR	Aire géographique de distillation	Lieu de distillation situé hors de l'aire géographique définie dans le cahier des charges	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe	Contrôle supplémentaire sur site	Retrait d'habilitation	/
Distillateur	PM6	Marc CDR	Délais de distillation	Non-respect des délais de distillation	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Retrait du bénéfice du signe (Prochain contrôle externe de suivi)	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)
Distillateur	PM7	Marc CDR EDVV CDR	Matériel de distillation	Utilisation de matériel non autorisé	Habilitation	Non	Refus d'habilitation	/	/	/
Distillateur	PM7	Marc CDR EDVV CDR	Matériel de distillation	Utilisation de matériel non autorisé	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe	Contrôle supplémentaire au cours de la campagne en cours ou au plus tard à la campagne suivante	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
Distillateur	PM8	Marc CDR EDVV CDR	Capacité de distillation	Non-respect de la capacité de distillation	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur préalable à l'octroi de l'habilitation	Refus d'habilitation	/

DISPOSITIONS DE CONTRÔLE SPECIFIQUES

EDV de marc des CDR
EDV de vin des CDR

Opérateur	Numéro	Référence CDC/CPS (en cas de DCS multi-CDC/CPS)	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Réurrence Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Réurrence Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
Distillateur	PM8	Marc CDR EDVV CDR	Capacité de distillation	Non-respect de la capacité de distillation	Suivi	Oui	Avertissement	Prochain contrôle externe de suivi	Contrôle supplémentaire (Lors du contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)
Distillateur	PM9	Marc CDR	Quantité d'alcool pur	Non-respect des quantités d'alcool pur produites	Suivi	Oui	Avertissement	Prochain contrôle externe de suivi	Contrôle supplémentaire (Lors du contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)
Distillateur	PM10	Marc CDR EDVV CDR	Normes analytiques après distillation	Non-respect du TAV maximum de l'eau de vie	Suivi	Oui	Avertissement	Prochain contrôle externe de suivi	Contrôle supplémentaire (Lors du contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)
Eleveur	PM11	Marc CDR EDVV CDR	Aire géographique d'élevage	Lieu d'élevage situé hors de l'aire géographique définie dans le cahier des charges	Habilitation	Non	Refus d'habilitation	/	/	/
Eleveur	PM11	Marc CDR EDVV CDR	Aire géographique d'élevage	Lieu d'élevage situé hors de l'aire géographique définie dans le cahier des charges	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation	Contrôle supplémentaire sur site	Retrait d'habilitation	/
Eleveur	PM12	Marc CDR EDVV CDR	Durée d'élevage	Non-respect de la durée minimale de maturation	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire au cours de la campagne en cours ou au plus tard à la campagne suivante	Contrôle supplémentaire (Lors du contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)
Eleveur	PM12	Marc CDR EDVV CDR	Durée d'élevage	Non-respect de la durée minimale de vieillissement	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire au cours de la campagne en cours ou au plus tard à la campagne suivante	Contrôle supplémentaire (Lors du contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)
Eleveur	PM13	Marc CDR EDVV CDR	Modalités de vieillissement	Non-respect de la contenance maximale des fûts de chêne	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire sur site préalable à l'octroi de l'habilitation	Refus d'habilitation	/

DISPOSITIONS DE CONTRÔLE SPECIFIQUES

EDV de marc des CDR
EDV de vin des CDR

Opérateur	Numéro	Référence CDC/CPS (en cas de DCS multi-CDC/CPS)	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Récurrence Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
Eleveur	PM13	Marc CDR EDVV CDR	Modalités de vieillissement	Non respect des matériaux utilisés	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire sur site préalable à l'octroi de l'habilitation	Refus d'habilitation	/
Eleveur	PM13	Marc CDR EDVV CDR	Modalités de vieillissement	Non-respect de la contenance maximale des fûts de chêne	Suivi	Oui	Avertissement	Prochain contrôle externe de suivi	Contrôle supplémentaire (Lors du contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)
Eleveur	PM13	Marc CDR EDVV CDR	Modalités de vieillissement	Non respect des matériaux utilisés	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe sur la production concernée	Prochain contrôle externe de suivi	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du signe
Eleveur	PM14	Marc CDR EDVV CDR	Obscuration (si finition avérée)	Résultat d'analyse d'obscuration non conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Prochain contrôle externe de suivi	Contrôle supplémentaire (Lors du contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)
Eleveur	PM14	Marc CDR EDVV CDR	Obscuration (si finition avérée)	Ajout de produit de finition non autorisé	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe (Contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)
Eleveur	PM15	Marc CDR EDVV CDR	Caractéristiques organoleptiques	Examen organoleptique du produit fini non conforme	Suivi	Non	Avertissement	Contrôle supplémentaire (= Examen organoleptique supplémentaire)	Contrôle supplémentaire = Examen organoleptique supplémentaire (Lors du contrôle supplémentaire = Lors de l'examen organoleptique supplémentaire)	Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée (Contrôle supplémentaire = Examen organoleptique supplémentaire)
Eleveur	PM16	Marc CDR EDVV CDR	Caractéristiques physiques et chimiques : -Teneur en substances volatiles -TAV	Analyses non-conformes	Suivi	Non	Avertissement	Contrôle supplémentaire (= Analyse supplémentaire)	Contrôle supplémentaire = Contrôle analytique de tous les lots mis sur le marché (Lors du contrôle supplémentaire = Lors du contrôle analytique supplémentaire)	Retrait du bénéfice de l'IG pour la production concernée (Contrôle analytique pour tous les lots mis sur le marché)

DISPOSITIONS DE CONTRÔLE SPECIFIQUES

EDV de marc des CDR
EDV de vin des CDR

Opérateur	Numéro	Référence CDC/CPS (en cas de DCS multi-CDC/CPS)	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrance Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Récurrance Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
Eleveur	PM17	Marc CDR EDVV CDR	Etiquetage	Non respect des règles d'étiquetage	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Contrôle supplémentaire documentaire (Lors du contrôle supplémentaire documentaire)	Retrait du bénéfice du signe (Contrôle supplémentaire)
Distillateur	PM18 (Op2)	Marc CDR EDVV CDR	Obligations déclaratives (Op2) : -Déclarations d'ouverture et de fin des travaux, d'interruption ou de reprise des travaux de distillation	Cf. Op2 DCC tous SIQO	Cf. Op2 DCC tous SIQO	Cf. Op2 DCC tous SIQO	Cf. Op2 DCC tous SIQO	Cf. Op2 DCC tous SIQO	Cf. Op2 DCC tous SIQO	Cf. Op2 DCC tous SIQO
Eleveur Distillateur	PM19 (Op2)	Marc CDR EDVV CDR	Obligations déclaratives (Op2) : -Déclaration de revendication	Cf. Op2 DCC tous SIQO	Cf. Op2 DCC tous SIQO	Cf. Op2 DCC tous SIQO	Cf. Op2 DCC tous SIQO	Cf. Op2 DCC tous SIQO	Cf. Op2 DCC tous SIQO	Cf. Op2 DCC tous SIQO
Distillateur	PM20 (Op2)	Marc CDR EDVV CDR	Obligations déclaratives (Op2) : -Déclaration de mise sous bois	Cf. Op2 DCC tous SIQO	Cf. Op2 DCC tous SIQO	Cf. Op2 DCC tous SIQO	Cf. Op2 DCC tous SIQO	Cf. Op2 DCC tous SIQO	Cf. Op2 DCC tous SIQO	Cf. Op2 DCC tous SIQO
Eleveur	PM21 (Op3)	Marc CDR	Registres (Op3) : -Conditionnement des marcs de raisin	Cf. Op3 DCC tous SIQO	Cf. Op3 DCC tous SIQO	Cf. Op3 DCC tous SIQO	Cf. Op3 DCC tous SIQO	Cf. Op3 DCC tous SIQO	Cf. Op3 DCC tous SIQO	Cf. Op3 DCC tous SIQO
Eleveur	PM22 (Op3)	Marc CDR EDVV CDR	Registres (Op3) : -Distillation	Cf. Op3 DCC tous SIQO	Cf. Op3 DCC tous SIQO	Cf. Op3 DCC tous SIQO	Cf. Op3 DCC tous SIQO	Cf. Op3 DCC tous SIQO	Cf. Op3 DCC tous SIQO	Cf. Op3 DCC tous SIQO
Eleveur	PM23 (Op3)	Marc CDR EDVV CDR	Registre (Op3) : -Vieillessement	Cf. Op3 DCC tous SIQO	Cf. Op3 DCC tous SIQO	Cf. Op3 DCC tous SIQO	Cf. Op3 DCC tous SIQO	Cf. Op3 DCC tous SIQO	Cf. Op3 DCC tous SIQO	Cf. Op3 DCC tous SIQO

DISPOSITIONS DE CONTRÔLE SPECIFIQUES

EDV de marc des CDR
EDV de vin des CDR

Manquements ODG : Pas de conditions spécifiques particulières.

	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « Eau-de-vie de marc des Côtes du Rhône » et « Eau-de-vie de vin des Côtes du Rhône »	IT 212 V 01 Validation : 08/03/22 Page 1/5
	IGS	

DESTINATAIRES : Toute personne en charge de la constitution de la commission d'examen organoleptique et/ou des prélèvements d'échantillon et/ou de l'organisation des examens organoleptiques dans le cadre du contrôle externe.

CONTEXTE : Dans le cadre de l'organisation du contrôle des produits finis, l'examen organoleptique défini dans le plan de contrôle externe, est effectué par « une commission composée de professionnels compétents et d'experts dans des conditions garantissant un examen indépendant et impartial des produits. » (Code rural art. L 642-27, 3ème §)

OBJET : La présente instruction technique définit la composition de la commission chargée de l'examen organoleptique, les principes généraux de prélèvement et de fonctionnement de la commission d'examen organoleptique dans le cadre du plan de contrôle IG « Eau-de-vie de marc des Côtes du Rhône » et « Eau-de-vie de vin des Côtes du Rhône ».

1. DEFINITIONS :

Commission chargée de l'examen organoleptique : « ensemble de membres choisis par l'organisme de contrôle au sein de la liste des personnes formées par l'ODG* [...] pour examiner une même série d'échantillons » (Source : Directive INAO-DIR-CAC-02 – Commission chargée de l'examen organoleptique).

*Organisme de Défense et de Gestion

Juré : « Personne physique formée par l'ODG susceptible de siéger dans une *commission chargée de l'examen organoleptique (ou jury)* » (Source : Directive INAO-DIR-CAC-02 – Commission chargée de l'examen organoleptique).

2. OBJECTIFS ET COMPOSITION DE LA COMMISSION CHARGÉE DE L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE

2.1 Objectifs de la commission chargée de l'examen organoleptique

La commission d'examen organoleptique est chargée de réaliser un examen d'acceptabilité du produit-échantillon en vérifiant, par des tests, son appartenance organoleptique à la famille de produits.

Par conséquent, la commission d'examen organoleptique doit :

- d'une part, conclure sur l'appartenance du produit à la famille du produit revendiqué en statuant sur la présence de caractéristiques spécifiques de ces IG et sur l'absence de défauts dont l'intensité les rend rédhibitoires : IG « Eau-de-vie de marc des Côtes du Rhône » « Eau-de-vie de vin des Côtes du Rhône »,
- d'autre part procéder à la description du produit et l'identification d'éventuels défauts.

	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « Eau-de-vie de marc des Côtes du Rhône » et « Eau-de-vie de vin des Côtes du Rhône »	IT 212 V 01 Validation : 08/03/22 Page 2/5
	IGS	

Critères de composition de la commission :

La commission d'examen organoleptique est composée des trois collèges suivants :

- **Collège « techniciens »** (personnes justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière),
- **Collège « porteurs de mémoire du produit »** (opérateurs habilités pour au moins une des appellations gérées par l'ODG ou retraités reconnus par la profession),
- **Collège « usagers du produit »** (restaurateurs et emplois de la restauration, opérateurs participant au commerce alimentaire, consommateurs avertis issus d'associations de consommateurs reconnues, toute personne proposée à l'ODG par l'organisme de contrôle,...).

CERTIPAQ s'assure du respect des critères de composition de la commission en trois collèges.

2.2 Compétences des membres de la commission

Le processus de qualification des membres potentiels de la commission d'examen organoleptique est assuré par l'ODG et validé par CERTIPAQ. L'objectif recherché est que les membres de la commission aient un jugement fiable.

La qualification des membres comporte 4 axes majeurs :

- **Connaissance de l'eau-de-vie de marc des Côtes du Rhône / eau-de-vie de vin des Côtes du Rhône** et du **barème de notation** utilisé lors des examens organoleptiques : à cet effet, le dégustateur doit justifier de deux participations préalables (en tant qu'observateur) à un examen organoleptique officiel.
- **Connaissance générale des critères de dégustation** utilisés : remise préalable par l'ODG de documents pédagogiques. La formation doit notamment porter sur les caractéristiques définies dans le cahier des charges ainsi que sur les défauts et sur leur intensité qui les rend réhilitaires.
- **Connaissance de la filière d'élaboration du produit et du stade de présentation du produit au contrôle**
- **Participation à toute formation** organisée dans ce cadre par l'ODG.

2.3 Constitution du jury « Eau-de-vie de marc des Côtes du Rhône » « Eau-de-vie de vin des Côtes du Rhône »

Afin de pouvoir statuer, les jurys doivent comporter au minimum :

- trois membres présents ;
- des membres représentant deux des trois collèges cités au point 2.2 ;
- un ou des membres représentant le collège des porteurs de mémoire.

Pour ce faire, l'ODG propose à CERTIPAQ une liste de membres de la commission d'examen organoleptique.

CERTIPAQ choisit, parmi les membres de la commission, la composition du jury « Eau-de-vie de marc des Côtes du Rhône » « Eau-de-vie de vin des Côtes du Rhône ». Le choix est réalisé sur la base de la fonction des membres, de leur compétence et leur répartition par collège.

	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « Eau-de-vie de marc des Côtes du Rhône » et « Eau-de-vie de vin des Côtes du Rhône »	IT 212 V 01 Validation : 08/03/22 Page 3/5
	IGS	

Un même juré peut être inscrit au collège des techniciens et au collège des usagers. Avant toute commission d'examen organoleptique, ce juré doit être affecté à l'un des deux collèges, un même juré ne pouvant pas, lors d'une séance, représenter deux collèges.

CERTIPAQ vérifie que les membres de la commission ont été formés.

Un bilan annuel des examens organoleptiques est établi par CERTIPAQ, lui permettant notamment d'évaluer les membres de la commission.

Tous les ans, l'ODG renouvelle la liste de membres potentiels de la commission en s'appuyant sur leur évaluation réalisée par CERTIPAQ. Toute nouvelle mise à jour est communiquée à CERTIPAQ.

3. PRINCIPES GENERAUX POUR L'ORGANISATION ET LE FONCTIONNEMENT DE LA COMMISSION CHARGÉE DE L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE

Rappel : L'examen organoleptique a pour finalité la vérification de l'appartenance du produit à la famille de l'IG.

3.1 Notion de lot

Chaque lot est identifié par l'opérateur.

Un lot correspond à tout lot d'eau-de-vie de marc ou eau-de-vie de vin qui a fait l'objet d'un conditionnement.

L'opérateur tient à jour tous les éléments de traçabilité pour la réalisation des lots de fabrication.

3.2 Règles d'échantillonnage

Les règles d'échantillonnage ont été définies en fonction de l'activité des opérateurs et n'ont aucune influence sur les résultats des examens organoleptiques.

Les échantillons sont représentatifs du volume à commercialiser pour l'IG.

Chaque prélèvement comporte 3 échantillons, choisis au hasard dans le stock :

- Une bouteille destinée à l'examen analytique éventuel, selon la fréquence définie dans le plan de contrôle
- Une bouteille destinée à l'examen organoleptique
- Une bouteille témoin

Le préleveur procède au prélèvement d'échantillons selon les spécifications ci-après (3.3)

3.3 Règles de prélèvement

Le prélèvement est réalisé de façon aléatoire par un agent mandaté par CERTIPAQ. Celui-ci peut refuser tout lot douteux et c'est lui qui choisit les lots à prélever chez l'opérateur.

CERTIPAQ s'assure du respect des règles d'anonymat et de confidentialité.

	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « Eau-de-vie de marc des Côtes du Rhône » et « Eau-de-vie de vin des Côtes du Rhône »	IT 212 V 01 Validation : 08/03/22 Page 4/5
	IGS	

L'intéressé est avisé de la date de passage de l'agent de prélèvement : celui-ci se rend au lieu de détention des eaux-de-vie de marc/eaux-de-vie de vin pour procéder en présence du demandeur ou de son représentant aux prélèvements nécessaires qui sont réalisés sur le(s) lot(s) concerné(s).

Chaque échantillon prélevé est muni d'un dispositif de bouchage inviolable et d'une étiquette, dont une partie, sur laquelle sont inscrits tous les renseignements nécessaires à l'identification du lot correspondant.

3.4 Examen organoleptique

3.4.1 Convocation du jury par CERTIPAQ

Les examens organoleptiques réalisés en contrôle externe sont placés sous l'entière responsabilité de CERTIPAQ.
CERTIPAQ planifie les examens organoleptiques et convoque en conséquence le jury.

3.4.2 Préparation de l'examen organoleptique

L'examen organoleptique se déroule dans une salle mise à disposition par l'ODG. Le matériel nécessaire pour conserver les échantillons dans des conditions préservant leur intégrité est également mis à disposition. Les eaux-de-vie de marc/eaux-de-vie de vin sont présentés de façon anonyme afin de garantir la fiabilité des résultats. Tous les échantillons sont identifiés par un code, différent de celui du prélèvement. Seul l'animateur dispose de la correspondance des codes avec le nom de chacun des opérateurs.

3.4.3 Critères de dégustation et notation

L'examen organoleptique s'appuie sur les sens suivants :

- visuel
- olfactif
- gustatif

Pour réaliser l'examen organoleptique, les membres du jury disposent des documents suivants :

- o des fiches individuelles des dégustateurs.
- o une fiche de consensus du Jury de dégustation signée par tous les membres.

La grille de dégustation est connue de tous les membres. Elle est fournie dans le cadre de la qualification de tout nouveau membre. Toute nouvelle mise à jour est diffusée et explicitée aux membres du jury avant tout nouvel examen organoleptique.

Les dégustateurs doivent expliquer les raisons qui les ont amenés à appliquer un terme de refus du bénéfice de l'IGS à l'échantillon présenté.

3.4.4 Présentation des produits

Le nombre d'échantillons maximum soumis à la dégustation est de 10 par jury de dégustation. Le nombre minimum est de 2 par jury de dégustation.

	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « Eau-de-vie de marc des Côtes du Rhône » et « Eau-de-vie de vin des Côtes du Rhône »	IT 212 V 01 Validation : 08/03/22 Page 5/5
	IGS	

Des échantillons fictifs peuvent être ajoutés afin de pouvoir proposer au minimum 2 échantillons.
L'ordre de présentation des échantillons proposés au jury est aléatoire.
L'examen organoleptique est effectué, individuellement, dans des conditions de silence et de réserve.
Une séance d'examen organoleptique dure environ une demi-journée.

3.4.5 Avis du jury

Chaque membre du jury formalise ses observations et avis motivés, qui sont renseignées en fonction des termes tels que codifiés par la liste nationale, approuvée par le Comité National de l'INAO.

Tout avis négatif d'un membre de jury doit être formulé par écrit sur cette fiche. Cet avis est motivé et utilise les mots proposés et acceptés par l'ODG.

Les fiches sont collectées par l'animateur de la séance.
Ce dernier établit une fiche de consensus. L'avis du jury est donné à la majorité de ses membres. Les avis exprimés ne peuvent être que « conforme » ou « non-conforme ».

Dans le cas où l'échantillon est jugé « non-conforme » par la majorité des dégustateurs, un commentaire détaillé de non-conformité doit être rédigé de manière concertée entre les dégustateurs ayant relevé cette « non-conformité ».

Ces fiches sont conservées par CERTIPAQ pendant une durée de 3 ans. Ces documents sont tenus à disposition de l'autorité compétente et du COFRAC.

4. EXPLOITATIONS DES RESULTATS PAR CERTIPAQ

Après analyse des résultats attribués par les dégustateurs, tout eau-de-vie de marc/eau-de-vie de vin obtenant une majorité d'avis défavorable est jugé non-conforme et est traité conformément au chapitre E « Traitement des manquements spécifiques » en tenant compte du(des) motif(s) de refus.

Certipaq avise l'opérateur de l'avis du jury.

CERTIPAQ s'appuie sur la synthèse des résultats obtenus, des observations et des avis motivés des membres, pour décider de l'émission d'une fiche de manquement et/ou d'une mesure de traitement des manquements.

5. DOCUMENTS D'APPLICATION

Fiche de mission de prélèvement
Fiche « Définition des mots de refus »
Procès-verbal de dégustation
Fiche de dégustation
Synthèse des résultats