

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	 Page 1 / 78



VERSION APPROUVEE LE 29 MARS 2017



Organisme Certificateur

11 Villa Thoréton
75015 PARIS
Tél. : 01.45.30.92.92
Fax : 01.45.30.93.00

Site de Caen
39 Avenue de la Côte de Nacre
14000 CAEN
Tél : 02.31.94.25.36
Fax : 02.31.53.26.5

E-mail : certipaq@certipaq.com
Site : www.certipaq.com

Date de validation par CERTIPAQ	Date de validation par l'I.N.A.O.
14 février 2017	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	 Page 2 / 78

SOMMAIRE

PREAMBULE	3
1 – SCHEMA DE VIE DU PRODUIT.....	4
2 - EVALUATION DE L'ODG POUR SON ADMISSION ET HABILITATION DES OPERATEURS.....	7
3 - MODALITES D'EVALUATION DES OPERATEURS ET DE L'ODG.....	13
3.1 – Eléments généraux	13
3.2 – Articulation entre les contrôles internes et les contrôles externes : Eléments de synthèse	16
3.3 – Tableaux détaillés du plan de contrôle.....	19
4 – MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES	58
4.1 - Autocontrôles	58
4.2 – Contrôles internes	58
4.3 – Contrôles externes.....	58
5 – TRAITEMENT DES MANQUEMENTS	59
5.1 - Eléments généraux	59
5.2 - Evaluation des manquements externes	59
5.3 - Suivi des manquements	59
5.4 - Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et mesures sanctionnant les manquements appliquées par l'Organisme Certificateur	62

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	 Page 3 / 78

PREAMBULE

Objet du Plan de Contrôle :

Rédaction d'un plan de contrôle dans le cadre des nouveaux cahiers des charges AOC « Calvados Domfrontais » et IG « Eau-de-vie de poiré de Normandie » et regroupement dans un seul plan de contrôle de ces deux cahiers des charges

Cahiers des Charges :

Appellation d'Origine Contrôlée « Calvados Domfrontais »
Homologué par décret n° 2015-12 du 7 janvier 2015 (JORF du 09/01/15)

Indication Géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »
Homologué par l'arrêté du 12 décembre 2014 (JORF du 21/12/14)

Organisme de Défense et de Gestion :

ODG Pays du Domfrontais
Adresse postale : Musée du poiré, Logerais
50720 Barenton
Tél : 06.58.34.36.68
Fax : 02.31.53.78.09
Mail : odgdupaysdudomfrontais@gmail.com

Opérateurs :

- Les Producteurs de fruits :
 - qui livrent leurs fruits (livreurs)
 - ou qui les transforment
- Les Négociants (acheteurs de fruits ou de produits intermédiaires)
- Les Transformateurs (peuvent potentiellement réaliser toutes les étapes de la production ainsi que l'élevage et la mise en bouteille)
- Les Distillateurs (opérateur pouvant être transformateur ou distillateur strict)
- Les Eleveurs ou chais de vieillissement (strict)
- Les Pré-embouteilleurs (strict)
- Les Stocks (transformateurs inactifs sur la partie production mais qui peut avoir une activité de vieillissement et qui écoulent leurs stocks en bouteilles ou en vrac).

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	 Page 4 / 78

1 – SCHEMA DE VIE DU PRODUIT

Les principaux points à contrôler sont renseignés en gras et portent la mention PPC.

Les colonnes CDO et EVP sont hachurées gris lorsque l'AO CDO et/ou l'IG EVP sont concernées.

ETAPE		OPERATEUR	POINTS A MAITRISER	AO CDO	IG EVP
Localisation des outils de production	Vergers	Producteurs de fruits	PM 1 : Localisation des vergers dans l'aire géographique (PPC)		
Obtention des fruits et des jus	Variétés de fruits à cidre	Producteurs de fruits	PM 2.1 : Appartenance des variétés de fruits à la liste positive PM 2.2 : Proportion de surfaces plantées en variétés phénoliques (PPC) PM 2.5 : Pourcentage de surfaces du verger plantées en poiriers à Poiré (PPC). PM 5.3 : Absence de modification dans le verger depuis la dernière déclaration		
	Mode de conduite du verger		PM 3 : Densité maximale de plantation et Et écartement minimal entre les arbres PM 4.1 : Absence d'irrigation dès l'entrée en production des arbres PM 4.2 : proportions de surfaces haute-tige dans les vergers (PPC) PM 5.1 : Entretien du verger PM 5.2 : Modalités d'enherbement des vergers PM 5.3 : Absence de modification dans le verger depuis la dernière déclaration		
	Récolte de la matière première	Transformateurs	PM 6.2 : Récolte des fruits : maturité		
	Récolte, transport et stockage de la matière première	Transformateurs Négociants	PM 6.7 : Conditions de récolte, transport et stockage de la matière première		
	Rendements maximaux	Producteurs de fruits	PM 7.1 : Rendement moyen maximum des vergers en production		
	Localisation des outils de production Ateliers de stockage, d'élaboration des moûts, des cidres ou poirés, de distillation, de vieillissement	Négociants Transformateurs Chais de vieillissement Stocks Pré-embouteilleurs	PM 11 : Achats de fruits, traçabilité et comptabilité matière		

ETAPE	OPERATEUR	POINTS A MAITRISER	AO CDO	IG EVP
	Transformateurs Distillateurs Eleveurs ou chais de vieillessement Stocks	PM 12 : Localisation dans l'aire géographique des ateliers: - o d'élaboration des moûts, des cidres ou poirés, - o de distillation, - o de vieillissement.		
Extraction du jus et élaboration du moût	Transformateurs	PM 13 : Mode d'obtention de la pulpe PM 15 : Richesse saccharimétrique minimale naturelle des moûts obtenus, avant le début de la fermentation PM 16 : Extraction du jus PM 17.1 Extraction complémentaire (facultatif) : Modalités d'extraction PM 17.2 Extraction complémentaire (facultatif) : Teneur minimale en sucre du jus restant dans le marc après pressurage PM 17.3 Extraction complémentaire (facultatif) : Destination du jus restant dans le marc après pressurage PM 17.4 Extraction complémentaire (facultatif) : Assèchement des marcs PM 18 : Extraction complémentaire (facultatif) : Volume de moût maximal obtenu par tonne de fruits mis en œuvre (rendement maximal au pressurage) PM 19 : Absence d'enrichissement en sucres du jus		
Conduite de la fermentation		PM 22 : Conduite de la fermentation des moûts		
Distillation	Distillateurs	PM 23 : Procédé de distillation et matériels de distillation autorisés (caractéristiques)		
	Distillateurs Transformateurs	PM 24 : Titre Alcoométrique Volumique maximal du distillat dans le récipient journalier des eaux-de-vie.		
	Transformateurs	PM 25 : Délai minimum entre brassage et distillation		
Vieillessement	Transformateurs Chais de vieillessement Stocks	PM 26 : Élevage à l'intérieur de chais de vieillissement dont la régulation de l'hygrométrie et de la température est réalisée naturellement PM 27 : Élevage en logements de bois de chêne sessile ou pédonculé ou leur croisement PM 28 : Caractéristiques des logements (respect du pourcentage minimum de la capacité de la fûtaille totale du chai ou du volume d'eau-de-vie de moins de 2 ans détenues dans le chai, en fûtaille de faible capacité) PM 29 : Durée minimale d'élevage (PPC)		

	PLAN DE CONTRÔLE		PC AO 293 V03
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>		Validation : 14/02/2017 Page 6 / 78

ETAPE		OPERATEUR	POINTS A MAITRISER	AO CDO	IG EVP
Etiquetage		Transformateurs Chais de vieillissement Pré- embouteilleurs Stocks	PM 31.1: Règles de présentation et d'étiquetage		
Gestion des réclamations clients/consommateurs		Négociants Transformateurs Chais de vieillissement Pré- embouteilleurs Stocks	PM 31.2 : Gestion des réclamations clients/consommateurs		
Produit fini		Transformateurs Chais de vieillissement Stocks	PM 32 : Proportion minimale de poires à Poiré mises en œuvre sur l'ensemble des fruits utilisés pour l'élaboration de l'eau-de-vie		
	Examen organoleptique	Transformateurs Chais de vieillissement Stocks Pré- embouteilleurs	PM 33 : Respect des caractéristiques organoleptiques du produit (PPC)		
	Examen analytique		PM 34 : Méthode de finition (obscuration)		
			PM 34.1 : Méthode de finition (édulcoration) PM 35 : Titre alcoométrique volumique minimum à la commercialisation (PPC) PM 36 : Teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique (PPC) PM 37 : Teneur maximale en méthanol (PPC) PM 38 : Teneur maximale en acétate d'éthyle (PPC)		
Obligations déclaratives		Producteur de fruits	PM 40 : Déclaration préalable d'affectation parcellaire		
		Transformateurs	PM 41 : Déclaration récapitulative de revendication		
		Distillateurs	PM 42 : déclaration d'ouverture et de fermeture de distillation		
		Transformateurs Négociants Chais de vieillissement	PM 43 : Déclaration récapitulative d'achats de fruits		

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	 Page 7 / 78

2 - EVALUATION DE L'ODG POUR SON ADMISSION ET HABILITATION DES OPERATEURS

Les activités d'évaluation comprennent :

- l'**évaluation** proprement dite de l'Organisme de Défense et de Gestion ODG Pays du Domfrontais en vue de son **admission** ;
- l'**habilitation** des opérateurs.

Ainsi pour pouvoir intervenir dans le processus de certification du « Calvados Domfrontais » et de l'« Eau-de-vie de Poiré de Normandie »

- l'Organisme de Défense et de Gestion doit avoir été **évalué** d'une part,
- les différents opérateurs doivent avoir été **habilités** d'autre part par l'Organisme Certificateur.

2.1 – Evaluation de l'ODG

L'**évaluation** de l'Organisme de Défense et de Gestion, en vue de son admission, a pour but de vérifier sa capacité à appliquer et maintenir les exigences sur lesquelles la certification est fondée.

Un **contrat de certification** est signé entre l'Organisme Certificateur CERTIPAQ et l'Organisme de Défense et de Gestion afin de définir les responsabilités prises par les deux entités.

Avant de procéder à l'évaluation, l'organisme certificateur doit examiner le dossier de candidature de l'Organisme de Défense et de Gestion permettant de fournir la preuve documentée que :

- Les exigences pour l'octroi de la certification sont clairement définies, documentées et comprises,
- Toute différence de compréhension entre les deux partenaires (Organisme Certificateur et Organisme de Défense et de Gestion) est résolue,
- L'organisme certificateur est en mesure d'assurer la prestation de certification correspondant à la portée de la certification demandée.

Dans le cadre du contrat de certification, un audit d'évaluation est réalisé, selon la procédure de CERTIPAQ référencée PR 05 traitant notamment de la gestion des audits d'évaluation des ODG. Cet audit, mené à l'aide d'un support d'audit, permet l'examen de l'ensemble des points mentionnés au paragraphe 3.3.10 « *Suivi par l'Organisme Certificateur de l'Organisme de Défense et de Gestion* » (dont notamment les missions relatives à l'ODG conformément à la Directive de l'INAO INAO-DIR-CAC-01). Il a notamment montré que l'Organisme de Défense et de Gestion :

- a mis en place et assure l'évolution de l'**organisation** nécessaire à la maîtrise de la qualité des produits, et qu'il détient les moyens nécessaires à la réalisation des opérations de contrôles internes prévues par le plan de contrôle ;
- à l'aptitude d'assurer le **suivi de l'engagement** de tous les opérateurs à appliquer et respecter les exigences en matière de certification de l'Organisme Certificateur.

Remarque : l'ODG pour l'Appellation d'Origine « Calvados Domfrontais » est réputé admis par Certipaq dans la mesure où, préalablement à la validation du présent plan de contrôle :

- il a fait l'objet d'un suivi sur ses missions mises en œuvre dans le cadre du plan d'inspection,
- il est reconnu ODG par l'INAO pour le cahier des charges relatif à l'AO « Calvados Domfrontais » dans le cadre du plan d'inspection.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	 Page 8 / 78

2.2 – Préambule à l'habilitation des opérateurs : l'identification des opérateurs

Tout opérateur souhaitant bénéficier de l'Appellation d'Origine « Calvados Domfrontais » ou de l'Indication Géographique « Eau-de-vie de Poiré de Normandie » est tenu de s'identifier auprès de l'ODG en déposant une déclaration d'identification, en vue de son habilitation. Cette identification doit être réalisée dans le respect des exigences réglementaires en vigueur.

Dans un premier temps, l'ODG vérifie la complétude de la déclaration d'identification et la conformité des éléments fournis dans la déclaration d'identification par rapport au cahier des charges, et revient éventuellement vers l'opérateur si des informations complémentaires doivent être précisées :

- L'ODG enregistre la déclaration d'identification : l'ODG inscrit l'opérateur sur le fichier des opérateurs identifiés et tient à jour ce fichier ; il inscrit également (ou enregistre par voie informatique) la date du jour de réception de la déclaration d'identification et procède à une vérification documentaire systématique :
 - Il contrôle la complétude du document et des annexes à fournir. Les formulaires incomplets sont retournés par l'O.D.G. aux opérateurs concernés dans le mois à compter de leur réception pour demande de compléments.
 - L'O.D.G. contrôle également la conformité des éléments fournis par rapport au cahier des charges. Si l'O.D.G. relève une non-conformité : un élément déclaré qui ne répond pas au cahier des charges, il doit avertir l'opérateur concerné dans le mois suivant la réception de la déclaration d'identification en lui précisant la nature de la ou des non-conformité(s). L'opérateur peut alors retirer sa demande et s'abstenir de produire l'appellation ou il peut la maintenir. En l'absence de réponse dans un délai de 3 mois, la demande est caduque.

Le délai de communication à CERTIPAQ, des déclarations d'identification ou de leur contenu (dont notamment le formulaire d'identification des vergers¹ pour les producteurs de fruits) accompagnées de leurs annexes complètes et conformes par rapport au cahier des charges est de 1 mois maximum à compter de leur réception.

La communication des déclarations d'identification ou de leur contenu par l'O.D.G. à CERTIPAQ atteste de la vérification documentaire des déclarations d'identification par l'O.D.G. Les originaux des déclarations d'identification sont tenus à disposition de CERTIPAQ sur simple demande.

Lors de renvoi de déclaration d'identification incomplète ou non-conforme par rapport au cahier des charges de l'O.D.G. à l'opérateur, l'O.D.G. conserve tous les éléments du suivi, notamment les dates et motif de renvoi (non complétude ou non conformité par rapport au cahier des charges). Si un opérateur souhaite que sa déclaration d'identification soit transmise en l'état à l'organisme certificateur bien qu'elle soit incomplète ou non conforme, après en avoir été informé par l'O.D.G., il en informe l'O.D.G. par écrit, sachant que ses chances d'habilitation sont quasi nulles.

L'O.D.G. conserve un exemplaire des déclarations d'identification et de leurs annexes aussi longtemps que l'opérateur est en activité.

¹ Les éléments déclarés dans le formulaire d'identification des vergers, annexé à la déclaration d'identification de tout producteur de fruits, sont listés en annexe 2 du présent plan. Ce formulaire d'identification des vergers devra également être complété et renvoyé à l'ODG en cas de modification du verger.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	 Page 9 / 78

2.3 – Habilitation des opérateurs

Producteurs de fruits :

La décision d'habilitation de **chaque producteur de fruits** est prononcée par CERTIPAQ sur la base de l'examen documentaire de la Déclaration d'Identification et ses annexes permettant de contrôler le respect des critères suivants :

AO Calvados Domfrontais (CDO):

PM 1, 2.1, 2.2, 2.5, 3, 4.1 et 4.2 pour les producteurs de fruits

IG Eau-de-vie de poiré de Normandie (EVP) :

PM 1, 2.1, 3, 4.1 et 4.2 pour les producteurs de fruits

L'habilitation de l'ensemble des opérateurs a pour but de vérifier :

- leur engagement à appliquer le cahier des charges et le plan de contrôle les concernant
- le respect des règles structurelles reprises dans la portée d'habilitation décrite ci-dessus.

Avant d'être soumis à la fréquence de contrôle définie au chapitre 3.2, ces nouveaux producteurs sont soumis à un premier audit de suivi après habilitation* :

- **Pour les producteurs de fruits : le premier audit de suivi externe consiste en un audit de suivi externe au cours duquel est vérifié le respect des exigences suivantes :**
 - AO Calvados Domfrontais (CDO):
PM 1, 2.2, 2.5, 3, 4.1, 5.1, 5.2 et 5.3
 - IG Eau-de-vie de poiré de Normandie (EVP) :
PM 1, 3, 4.1, 5.1, 5.2 et 5.3

selon les modalités définies au chapitre 3.3 « Tableaux détaillés du plan de contrôle ».

Ce premier audit de suivi après habilitation doit être réalisé dans les 4 mois qui suivent l'habilitation pour les producteurs de fruits dont le PMA est > 50 Tonnes et dans les 12 mois qui suivent l'habilitation pour les autres producteurs de fruits (PMA ≤ 50 Tonnes).

Le maintien de l'habilitation est conditionné à l'absence / levée de manquement majeur ou grave détecté au premier audit de suivi externe.

Le non respect de cette condition entraîne un retrait d'habilitation de l'opérateur.

**Ces modalités d'habilitation seront applicables pour toute demande d'habilitation reçue à compter de l'approbation du présent plan de contrôle.*

Les premiers audits de suivi externes des producteurs de fruits dont le PMA ≤ 50 Tonnes pourront être comptabilisés dans les fréquences de contrôles externes des opérateurs concernés dans la limite maximale de 80% des audits réalisés en externe.

***Ces modalités d'habilitation seront applicables pour toute demande d'habilitation reçue à compter de l'approbation du présent plan de contrôle.*

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	----- Page 10 / 78

Transformateurs, Chais de vieillissement, Distillateurs :

L'habilitation** de chaque **transformateur, chais de vieillissement, distillateur** est effectuée par CERTIPAQ selon la procédure PR 05 traitant notamment des audits d'habilitation des opérateurs et a pour but de vérifier :

- * l'aptitude de ces opérateurs à répondre aux exigences du cahier des charges de l'Appellation d'Origine « Calvados », c'est-à-dire vérifier qu'ils disposent des moyens nécessaires (organisation, procédures, instructions, enregistrements prévus, matériels, infrastructures, compétence du personnel) pour assurer le respect des exigences.
- * leur engagement à appliquer le cahier des charges et le plan de contrôle les concernant.

Dès réception de la déclaration d'identification d'un opérateur transmise par l'ODG, CERTIPAQ « déclenche » la procédure d'habilitation. A cet effet, les audits d'habilitation sont réalisés par des agents habilités par CERTIPAQ tel que décrit au chapitre 3.1.3 du présent plan de contrôle. Ces audits, effectués sur le(s) site(s) des différents opérateurs permettent l'examen des points suivants du plan de contrôle défini au chapitre 3.3 « Tableaux détaillés du plan de contrôle » du présent dossier :

AO Calvados Domfrontais (CDO):

PM 12, 13, 16, 17.1, 26, 27 et 28 pour les transformateurs

PM 23 pour les distillateurs

PM 12, 26, 27 et 28 pour les chais de vieillissement

PM 12, 26, 27 et 28 pour les stocks

IG Eau-de-vie de poiré de Normandie (EVP) :

PM 12, 13, 16 et 27 pour les transformateurs

PM 12 et 23 pour les distillateurs

PM 12 et 27 pour les chais de vieillissement

PM 12 et 27 pour les stocks

Ces audits sont menés à l'aide d'un support d'audit adapté au produit « Calvados Domfrontais » Appellation d'Origine et « Eau-de-vie de Poiré de Normandie » Indication Géographique.

Stocks :

La décision d'habilitation** de chaque **stock** (transformateur auparavant connu par un système déclaratif et disposant d'un certificat d'agrément) est prononcée par CERTIPAQ sur la base de l'examen documentaire de la Déclaration d'Identification et ses annexes :

AO Calvados Domfrontais (CDO):

PM 12, 26, 27 et 28 pour les stocks

IG Eau-de-vie de poiré de Normandie (EVP) :

PM 12 et 27 pour les stocks

**Ces modalités d'habilitation seront applicables pour toute demande d'habilitation reçue à compter de l'approbation du présent plan de contrôle.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	 Page 11 / 78

Avant d'être soumis à la fréquence de contrôle définie au chapitre 3.2, ces nouveaux stocks sont soumis à un premier audit de suivi après habilitation**.

Ce premier audit de suivi après habilitation doit être réalisé dans les 12 mois qui suivent l'habilitation de l'opérateur.

Le maintien de l'habilitation est conditionné à l'absence / levée de manquement majeur ou grave détecté au premier audit de suivi externe.

Le non respect de cette condition entraîne un retrait d'habilitation de l'opérateur.

Pré-embouteilleurs et Négociants :

La décision d'habilitation** de **chaque pré-embouteilleur et négociant** est prononcée par CERTIPAQ sur la base de l'examen documentaire de la déclaration d'identification (dès lors que leurs coordonnées sont complètes).

***Ces modalités d'habilitation seront applicables pour toute demande d'habilitation reçue à compter de l'approbation du présent plan de contrôle.*

✓ **Dispositions générales relatives à l'habilitation des opérateurs**

Les décisions d'admission ou non de l'ODG (octroi du certificat) et les décisions d'habilitation ou non des opérateurs (octroi de l'habilitation) sont prises conformément aux procédures PR 04 relative au traitement d'une demande de certification et PR 05 traitant notamment de l'évaluation de l'ODG et à l'habilitation des opérateurs.

Pour les producteurs de fruits, le contrôle d'habilitation portera sur la déclaration d'identification accompagnée du formulaire d'identification des vergers (cf. annexe 2).

Lorsque l'audit d'habilitation a été réalisé, l'habilitation est prononcée dès que l'ensemble des manquements, éventuellement constatés, est levé.

Selon les modalités définies par CERTIPAQ, l'habilitation peut être prononcée, en cas de manquements mineurs constatés à condition que ces manquements fassent l'objet de propositions d'actions correctives et de délais associés jugés recevables (plan de mise en conformité accepté pour les manquements mineurs constatés). Cette décision doit être prise par le Comité de Certification.

La décision d'habilitation définissant la portée, ou de non habilitation (motivée) est transmise par CERTIPAQ à l'opérateur (copie à l'ODG) dans un délai de 15 jours à compter de la réception des réponses aux éventuels manquements (permettant le retour en conformité) ou sous huitaine après examen par le Comité de Certification.

L'habilitation a pour conséquence l'inscription de l'opérateur sur la liste des opérateurs habilités. Certipaq tient à jour la liste des opérateurs habilités.

Tout changement d'identité d'un opérateur ainsi que toute modification de l'outil de production et/ou de transformation apportée par l'opérateur doivent être déclarées à l'ODG.

L'OC devra être tenu informé par l'ODG :

- de tout changement d'identité d'un opérateur,
- de toute modification importante de l'outil de production (verger, transformation, distillation, chais de vieillissement) et/ou de l'organisation d'un opérateur pouvant avoir une incidence sur la mise en œuvre du cahier des charges par ce dernier.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	 Page 12 / 78

Au vu des modifications annoncées, l'OC décidera de la réalisation ou non d'une nouvelle évaluation conformément aux procédures en vigueur de CERTIPAQ.

Exemples :

En cas de modification majeure des outils de production : changement de localisation de l'outil de production (transformation, vieillissement), modification de l'outil de production impactant sur la conformité de l'opérateur (suite à l'expertise réalisée par l'ODG), une nouvelle procédure d'évaluation est engagée, conformément aux procédures en vigueur de CERTIPAQ.

En cas de modification mineure des outils de production, c'est-à-dire ne modifiant pas de manière significative les pratiques de production, en cas de changement d'identité, raison sociale ou structure juridique, en cas de cession ou de reprise de l'outil de production, sans modification majeure de l'outil de production, en cas de changement d'un des points déclarés dans la déclaration d'identification et/ou dans le formulaire d'identification des vergers, en cas d'arrêt de l'activité de transformation mais maintien d'un stock ; ces modifications n'entraînent pas le déclenchement d'une nouvelle procédure d'évaluation (sauf cas exceptionnel), cependant une nouvelle déclaration d'identification complétée des annexes nécessaires et/ou formulaire d'identification du verger est signée. La liste des opérateurs habilités est mise à jour.

Dispositions transitoires pour l'AO Calvados Domfrontais:

Sans préjudice de toute analyse de risque (en tenant compte notamment du cahier des charges en vigueur) ayant mis en avant une nécessité d'effectuer certains contrôles, à la date de l'entrée en vigueur du présent plan de contrôles, tout opérateur bénéficiant d'une habilitation en cours délivrée par le directeur de l'INAO est réputé habilité par l'OC en charge dudit plan de contrôle.

A la même date, toute procédure en cours à l'encontre d'un opérateur défaillant est prise en charge par l'OC et poursuivie au vu des dispositions du plan de contrôle. Toutefois, les mesures sanctionnant les manquements prévues dans le plan de contrôle ne s'appliquent pas si elles sont plus sévères que celles définies dans la grille de traitement des manquements annexée au plan d'inspection, lesquelles demeurent alors applicables aux manquements constatés avant l'entrée en vigueur du plan de contrôle.

Sont notamment considérées comme des procédures en cours, le traitement des informations transmises par l'ODG suite au contrôle interne, le suivi des anomalies et manquements constatés par l'OI, le suivi des mesures correctives ou correctrices dans les délais fixés par l'INAO, les contrôles supplémentaires et toute autre mesure sanctionnant les manquements notifiés par l'INAO ainsi que les recours en instance de traitement auprès de l'OI.

Les délais attendus de mise en conformité des opérateurs pourront être déterminés par le Comité de Certification au regard de l'historique, du contexte et de la grille de traitement des manquements du précédent plan d'inspection.

Habilitation dans la période transitoire (IG Eau de vie de Poiré de Normandie) :

Tout opérateur préalablement connu par un système déclaratif bénéficie d'une habilitation réputée acquise sous réserve du dépôt de la déclaration d'identification des opérateurs concernés avant le 31 juillet 2015. L'ensemble de ces opérateurs devra faire l'objet d'un contrôle externe sur site dans un délai maximum de deux ans.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	 Page 13 / 78

Après la phase d'évaluation de l'Organisme de Défense et de Gestion en vue de son admission et d'habilitation des différents opérateurs engagés dans la démarche de certification Appellation d'Origine, se met en place le plan de contrôle qui intègre l'autocontrôle, le contrôle interne et le contrôle externe pour les opérateurs et l'évaluation en suivi de l'ODG.

3 - MODALITES D'EVALUATION DES OPERATEURS ET DE L'ODG

3.1 - Eléments généraux

Une fois le plan de contrôle validé par l'INAO, CERTIPAQ l'adresse à l'ODG. L'ODG doit alors communiquer aux opérateurs le Cahier des Charges et le Plan de Contrôle validés dans leur dernière version.

L'organisation générale mise en place pour assurer la certification du « Calvados Domfrontais » et de l'« Eau-de-vie de Poiré de Normandie » Appellation d'Origine s'articule entre trois types de contrôles définis ci-dessous :

- l'**auto-contrôle**
- le **contrôle interne**
- le **contrôle externe**

3.1.1 – L'auto-contrôle

L'INAO définit l'Autocontrôle comme un contrôle organisé par l'opérateur sur sa propre activité. Par cet autocontrôle et son enregistrement, l'opérateur de la filière « Calvados Domfrontais » vérifie l'adéquation de ses pratiques avec le cahier des charges Appellation d'Origine.

Les opérateurs conservent les documents d'enregistrement relatif à la production pendant une durée minimale de 5 ans et jusqu'à épuisement des stocks pour les certificats d'agrément et/ou analyses.

3.1.2 – Le contrôle interne

Il est mis en œuvre par l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG). Ce dernier est responsable du suivi de ces contrôles. Ce contrôle interne lui permet de s'assurer que les exigences relatives à la certification du produit sont respectées. Il est réalisé, sous la responsabilité de l'ODG.

- ✓ **Contrôle interne des opérateurs au sein de la filière « Calvados Domfrontais » Appellation d'Origine et de l'« Eau-de-vie de Poiré de Normandie » Indication Géographique**

Pour assurer ses engagements concernant le respect du cahier des charges « Calvados Domfrontais » Appellation d'Origine, l'ODG met en place les mesures suivantes :

- Maîtrise de la diffusion des documents concernant le cahier des charges et le plan de contrôle :
 - identification de chacun des opérateurs de la filière « Calvados Domfrontais »,
 - diffusion des exigences du cahier des charges et du plan de contrôle aux opérateurs de la filière.
- Suivi des résultats des contrôles internes (y compris les rapports d'analyses) et mise en place des actions correctives.
- Suivi des résultats des contrôles externes (y compris les rapports d'analyses) et de la mise en place des actions correctives.
- Mesure de l'étendue de certains manquements (lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par l'OC dans le cadre des contrôles externes), et information de l'OC de l'étendue constatée et du plan d'action éventuellement mis en œuvre.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	 Page 14 / 78

- Suivi de son engagement général d'ODG vis-à-vis de l'organisme certificateur CERTIPAQ dont la gestion des réclamations client/consommateurs.

Le détail par étapes et par point à maîtriser du plan de contrôle interne est présenté au chapitre 3.3.

Les contrôles internes font l'objet d'enregistrements permettant d'apporter la preuve de leur réalisation effective. Ceux-ci reprennent l'ensemble des points à maîtriser chez chaque opérateur. Ils sont pris en compte par l'Organisme Certificateur comme défini au point suivant. Les enregistrements relatifs aux contrôles internes sont conservés a minima 5 ans.

✓ Conditions de prise en compte des contrôles internes par l'Organisme Certificateur

Pour ce faire, des exigences minimales en termes de **compétence** et de **mandatement** des agents chargés du contrôle interne sont déterminées et vérifiées dans le cadre du contrôle externe.

Le tableau ci-après reprend ces exigences définies en fonction de la portée du contrôle (type d'opérateurs contrôlés, type de contrôle réalisé) :

Opérateur contrôlé	Type de Contrôle	Qualification du contrôleur interne	Connaissances nécessaires
Tous les opérateurs	Contrôle documentaire des déclarations	Formation agricole de niveau IV (type BTA) ou équivalent (par exemple, BAC PRO + expérience professionnelle) Formé et mandaté par l'ODG	- Production agricole, - Fonctionnement des équipements agricoles, - Filière cidricole - Conditions de production de l'Appellation d'Origine « Calvados Domfrontais »
Producteurs de fruits	Contrôle	Formation agricole de niveau IV (type BTA) ou équivalent (par exemple, BAC PRO + expérience professionnelle) Formé et mandaté par l'ODG	- Production agricole, - Fonctionnement des équipements agricoles, - Filière cidricole - Conditions de production de l'Appellation d'Origine « Calvados Domfrontais »

Ces contrôles internes doivent par ailleurs être réalisés par des agents indépendants de l'opérateur contrôlé.

Dans ce cadre, l'ODG tient à jour et à disposition de l'Organisme Certificateur le champ de compétence détaillé de chaque contrôleur interne intervenant pour son compte.

Une liste des contrôleurs internes tenue à jour et reprenant pour chacun d'eux les missions de contrôles qui leur sont confiées, est transmise sur demande à l'Organisme Certificateur.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	 Page 15 / 78

3.1.3 – Le contrôle externe

Il est mis en œuvre par l'Organisme Certificateur **CERTIPAQ**. Il lui permet de s'assurer du respect des exigences liées à la certification Appellation d'Origine.

Dans le cadre des contrôles externes, l'Organisme Certificateur doit prouver la compétence de ses agents chargés de la réalisation de ces contrôles et prendre en compte les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'ODG.

Les agents chargés des audits sont **habilités** par CERTIPAQ selon sa procédure en vigueur.

D'une manière générale, les contrôles et analyses pratiqués dans le cadre de la certification du « Calvados Domfrontais » Appellation d'Origine sont gérés conformément aux procédures de CERTIPAQ référencées PR07 « *Gestion des audits et contrôles de suivi* » et PR08 « *Gestion des analyses produits* ».

Les audits, contrôles et analyses sont planifiés conformément aux fréquences définies dans le présent plan de contrôle. Pour les contrôles, lorsque la situation / le contexte le permet, l'organisme certificateur se réserve la possibilité de faire des visites inopinées. Les audits sont menés par conduite d'entretien, étude documentaire et visite sur site. L'auditeur vérifie systématiquement au cours de l'audit, que les actions correctives proposées suite aux éventuels manquements relevés lors de l'audit précédent (interne et/ou externe) ont été mises en place et sont efficaces.

Un **support de contrôle** est mis en place reprenant l'ensemble des points à maîtriser, défini au chapitre 3.3 « Tableaux détaillés du plan de contrôle » du présent dossier, dans le cadre des visites de chaque opérateur.

Ces contrôles font l'objet **d'enregistrements** permettant d'apporter la preuve de leur réalisation effective. Ceux-ci reprennent l'ensemble des points à maîtriser dans le cadre des visites de chaque opérateur.

CERTIPAQ établit et adresse un bilan annuel de son activité aux services de l'INAO et le communique aux services de l'ODG au travers de l'Assemblée Générale de CERTIPAQ.

	PLAN DE CONTRÔLE		PC AO 293 V03
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>		<i>Validation : 14/02/2017</i> <i>Page 16 / 78</i>

3.2 – Articulation entre les contrôles internes et les contrôles externes : Eléments de synthèse

Les tableaux de synthèse ci-dessous présentent pour chaque opérateur et pour chaque grande étape du schéma de vie, l'**articulation** entre les **contrôles externes** effectués par CERTIPAQ et les **contrôles internes** réalisés par l'Organisme de Défense et de Gestion. Ils mentionnent également les **fréquences minimales** pour chaque type de contrôle.

Structures contrôlées / Thèmes	Type de contrôle	Contrôle interne		Contrôle externe		Fréquence minimale globale de contrôle
		Fréquence minimum	Resp	Fréquence minimum	Resp.	
ODG	Audit	/	/	1 audit/an et Accompagnement de la personne réalisant l'audit interne : 1 supervision par an	Auditeur externe	1 audit/an et Accompagnement de la personne réalisant l'audit interne : 1 supervision par an
Producteurs de fruits	Contrôle	Contrôle documentaire des rendements de 100% des Producteurs de fruits qui ont livré en N-1/an	ODG	Contrôle documentaire des rendements par sondage des Producteurs de fruits qui ont livré en N-1/an lors de l'audit de l'ODG	Contrôleur externe	Contrôle documentaire de 100% des Producteurs de fruits de fruits qui ont livré en N-1/an
		Contrôle sur site des rendements chez 5% des producteurs de fruits audités /an ⁴	ODG	Contrôle sur site des rendements chez 5% des producteurs de fruits audités /an ⁴	Contrôleur externe	Contrôle sur site des rendements chez 10% des producteurs de fruits /an ⁴
		/	/	<u>IG Eau de vie de Poiré de Normandie</u> Contrôle sur site de 10% des opérateurs ayant un verger avec minimum 1 contrôle /an	Contrôleur externe	<u>IG Eau de vie de Poiré de Normandie</u> Contrôle sur site de 10% des opérateurs ayant un verger avec minimum 1 contrôle /an
		<u>AO Calvados Domfrontais</u> Contrôle sur site de 0.5% du PMA (Potentiel Maximal Autorisé) global contrôlé chez des producteurs de fruits de la classe 1 ¹ /an 3.25% du PMA global contrôlé chez des producteurs de fruits de la classe 2 ² /an 1.25% du PMA global contrôlé chez des producteurs de fruits de la classe 3 ³ /an	ODG	<u>AO Calvados Domfrontais</u> Contrôle sur site de : 0.25% du PMA (Potentiel Maximal Autorisé) global contrôlé chez des producteurs de fruits de la classe 1 ¹ /an 1% du PMA global contrôlé chez des producteurs de fruits de la classe 2 ² /an 3.75% du PMA global contrôlé chez des producteurs de fruits de la classe 3 ³ /an	Contrôleur externe	<u>AO Calvados Domfrontais</u> Contrôle sur site de : 0.75% du PMA (Potentiel Maximal Autorisé) global contrôlé chez des producteurs de fruits de la classe 1 ¹ /an 4.25% du PMA global contrôlé chez des producteurs de fruits de la classe 2 ² /an 5% du PMA global contrôlé chez des producteurs de fruits de la classe 3 ³ /an
Négociants	Audit	/	/	1 audit sur site tous les 5 ans/négociants	Auditeur externe	1 audit sur site tous les 5 ans/négociants
Transformateurs	Audit	/	/	Audit sur site de : 20% des Transformateurs/an	Auditeur externe	Audit sur site de : 20% des Transformateurs

¹Les producteurs constituant la Classe 1 ont un verger dont le PMA ≤ 50 tonnes.

²Les producteurs constituant la Classe 2 ont un verger dont le PMA supérieur à 50 tonnes et inférieur ou égal à 200 tonnes.

³Les producteurs constituant la Classe 3 ont un verger dont le PMA supérieur à 200 tonnes.

⁴Le contrôle sur site des rendements des producteurs de fruits sera préférentiellement ciblé sur les producteurs présentant les plus faibles ratios Quantités livrées / PMA

	PLAN DE CONTRÔLE		PC AO 293 V03
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>		<i>Validation : 14/02/2017</i> <i>Page 17 / 78</i>

Structures contrôlées / Thèmes	Type de contrôle	Contrôle interne		Contrôle externe		Fréquence minimale globale de contrôle
		Fréquence minimum	Resp	Fréquence minimum	Resp.	
Distillateurs	Audit	/	/	Audit sur site de : 20% des distillateurs/an	Auditeur externe	Audit sur site de : 20% des distillateurs/an
Chais de vieillissement	Audit	/	/	1 audit sur site tous les 5 ans / chais de vieillissement	Auditeur externe	1 audit sur site tous les 5 ans / chais de vieillissement
Stocks	Audit	/	/	1 audit sur site tous les 5 ans / stock	Auditeur externe	1 audit sur site tous les 5 ans / stock
Pré-Embouteilleurs stricts	Audit	/	/	Audit sur site des Pré-embouteilleurs stricts correspondant à 50% du volume vendu en vrac en année n-1 à cette catégorie d'opérateurs/an ²	Auditeur externe	Audit sur site des Pré-embouteilleurs stricts correspondant à 50% du volume vendu en vrac en année n-1 à cette catégorie d'opérateurs/an
Contrôle produit	Examens organoleptiques	/	/	Transformateurs qui commercialisent en bouteilles et revendent : < 7 hL AP* : 1 lot / an chez 33% de ces opérateurs De 7 à 30 hL AP* : 1 lot / an chez 50% de ces opérateurs > 30 hL AP et ≤ 200hL AP* : 1 lot / an chez 100% de ces opérateurs >200 hL AP : 2 lots/an/ opérateur Transformateur qui commercialise mais ne revendique pas : 1 lot / opérateur /an chez 20 % de ces opérateurs Chais de vieillissement qui commercialisent ≤ 15 hL AP : 1 lot / an chez 50% de ces opérateurs Chais de vieillissement qui commercialisent > 15 hL AP : 1 lot / an / opérateur Stocks : 1 lot / opérateur / an chez 20% de ces opérateurs Pré-embouteilleurs : 1 lot/an/Pré-embouteilleur audité sur site	Commission d'examen organoleptique	Transformateurs qui commercialisent en bouteilles et revendent : < 7 hL AP* : 1 lot / an chez 33% de ces opérateurs De 7 à 30 hL AP* : 1 lot / an chez 50% de ces opérateurs > 30 hL AP et ≤ 200hL AP* : 1 lot / an chez 100% de ces opérateurs >200 hL AP : 2 lots/an/ opérateur Transformateur qui commercialise mais ne revendique pas : 1 lot / opérateur /an chez 20 % de ces opérateurs Chais de vieillissement qui commercialisent ≤ 15 hL AP : 1 lot / an chez 50% de ces opérateurs Chais de vieillissement qui commercialisent > 15 hL AP : 1 lot / an / opérateur Stocks : 1 lot / opérateur / an chez 20% de ces opérateurs Pré-embouteilleurs : 1 lot/an/Pré-embouteilleur audité sur site

² CERTIPAQ mettra en place un système de rotation de manière à ce que, dans la mesure du possible, un même embouteilleur ne soit pas contrôlé sur deux années consécutives

	PLAN DE CONTRÔLE		PC AO 293 V03
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>		<i>Validation : 14/02/2017</i> <i>Page 18 / 78</i>

Structures contrôlées / Thèmes	Type de contrôle	Contrôle interne		Contrôle externe		Fréquence minimale globale de contrôle
		Fréquence minimum	Resp	Fréquence minimum	Resp.	
	Examens analytiques	/	/	Analyse de 20% des lots prélevés dans le cadre de l'examen organoleptique de surveillance des transformateurs, chais de vieillissement et stocks Analyse de 100% des lots prélevés dans le cadre de l'examen organoleptique de surveillance des Pré-embouteilleurs	Laboratoire externe	Analyse de 20% des lots prélevés dans le cadre de l'examen organoleptique de surveillance des transformateurs, chais de vieillissement et stocks Analyse de 100% des lots prélevés dans le cadre de l'examen organoleptique de surveillance des Pré-embouteilleurs
* Fréquences de contrôles définies en fonction de la moyenne des quantités revendiquée en campagne N-2 et N-1 ** Les 2 prélèvements sont effectués au cours d'un même contrôle. *** Un même lot ne pourra être prélevé deux années consécutives						
Contrôle produit IG Eau-de-vie de poiré de Normandie Reprise de stocks**** produits prêts à être commercialisés avant l'arrêté d'homologation de l'IG et revendiquant l'IG^[1]	Organoleptique	/	/	Examen organoleptique systématique (1 par millésime)	commission d'examen organoleptique	Examen organoleptique systématique (1 par millésime)
	Analytique	/	/	Examen analytique systématique (1 par millésime)	Laboratoire d'analyse externe habilité par l'INAO	Examen analytique systématique (1 par millésime)
**** Dans le cadre de la reprise des stocks, en cas de contrôle produit non-conforme, le produit prêt à être commercialisé concerné ne peut pas bénéficier de l'indication géographique [1] Est entendu comme prêts à être commercialisés les produits conditionnés ou ayant fait l'objet d'une finition à la date d'homologation du cahier des charges (ou fiche technique).						
Contrôle produit IG Eau-de-vie de poiré de Normandie Reprise de stocks produits en cours d'élaboration	Organoleptique	/	/	Cf. Dispositions de contrôle produit prévues en routine par le plan	CEO externe	Cf. Dispositions de contrôle produit prévues en routine par le plan
	Analytique	/	/	Cf. Dispositions de contrôle produit prévues en routine par le plan	Laboratoire d'analyse externe habilité par l'INAO	Cf. Dispositions de contrôle produit prévues en routine par le plan

Pour les catégories d'opérateurs qui ne sont pas soumises à une exigence d'un contrôle annuel par opérateur (que ce contrôle soit réalisé par l'ODG ou par l'OC), les contrôles peuvent être ciblés sur la base des critères suivants :

- risques identifiés chez les opérateurs,
- résultats obtenus lors des précédents contrôles,
- fiabilité que l'OC peut accorder aux autocontrôles réalisés par l'opérateur,
- toute information donnant à penser qu'un manquement aurait été commis.

Les fréquences de contrôle sont définies ainsi pour la (les) première(s) campagne(s) de contrôle. Une analyse qualitative et quantitative de la mise en œuvre de la certification pourra être réalisée à l'issue des contrôles de cette (ces) campagne(s) à la demande de l'ODG. Au vu des résultats de cette analyse, le Comité de Certification pourra décider de faire évoluer ou non ces fréquences de contrôle sous réserve de l'approbation de ces modifications du plan de contrôle par les services de l'INAO.

En cas de manquement dans l'application du plan de contrôle ou d'autres manquements graves et/ou répétés par rapport aux exigences du cahier des charges, le Comité de Certification du CERTIPAQ peut demander un **renforcement des fréquences de contrôles** internes et/ou externes, conformément aux procédures de l'Organisme Certificateur (voir également chapitre 5 – « Traitement des manquements »).

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	 Page 19 / 78

3.3 – Tableaux détaillés du plan de contrôle (auto-contrôle, contrôle interne et contrôle externe)

Les tableaux ci-après détaillent pour chaque caractéristique :

- les **points à maîtriser (PM)** ;
- les **valeurs cibles**,
- les **auto-contrôles (AC)**, les **contrôles internes (CI)** et les actions de **contrôle externe (CE)**,
- la **fréquence minimum** de contrôle (contrôle interne / contrôle externe),
- le(s) **responsable(s)** du (des) point(s) de maîtrise et/ou de contrôle (contrôle interne /contrôle externe),
- les **documents de référence** ou **documents preuves**.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	<i>Validation : 14/02/2017</i> Page 20 / 78

Aide à la lecture du plan de contrôle

Critères définis dans le cahier des charges
 « Calvados Domfrontais » Appellation
 d'Origine « Eau-de-vie de Poiré de
 Normandie » Indication géographique

Articulation plan de contrôle
 Interne / Externe

Documents de référence :
 référentiel, procédures, instructions...
Documents preuves :
 documents d'enregistrement

Code	Point à maîtriser	Valeur cible	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI), Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsables	Méthode	Document de référence/ Documents preuves
PM6							

PM = Point à Maîtriser

Points à maîtriser identifiés en gras : principaux points à contrôler.

Les colonnes CDO et EVP sont hachurées gris lorsque l'AO CDO et/ou l'IG EVP sont concernées. 

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	----- Page 21 / 78

3.3.1 – Production de fruits

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement	AO CD O	IG EV P
PM 1	Localisation des outils de production : verger (PPC)	Localisation des vergers dans l'aire géographique (PPC)	AC	Enregistrement de la localisation des vergers	A chaque déclaration d'affectation parcellaire	Producteurs de fruits	Documentaire	D.I. annexée de la déclaration d'affectation parcellaire		
			CI	Mise à disposition de la liste à jour des producteurs de fruits habilités sur demande Vérification sur la D.I. annexée de la déclaration d'affectation parcellaire de l'appartenance des références cadastrales à l'aire d'appellation Et vérification visuelle de la localisation des parcelles contrôlées	100% des D.I. annexées de la déclaration d'affectation parcellaire Cf. fréquences de contrôles des producteurs de fruits définies au § 3.2	ODG	Documentaire Et visuelle			
			CE	<i>Vérification sur la D.I. annexée de la déclaration d'affectation parcellaire de l'appartenance des références cadastrales à l'aire d'appellation</i> <i>Et vérification visuelle de la localisation des parcelles contrôlées</i>	100% des D.I. annexées de la déclaration d'affectation parcellaire et lors du 1er audit de suivi après habilitation Cf. fréquences de contrôles des producteurs de fruits définies au § 3.2	CERTIPAQ	Documentaire Et visuelle			

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	----- Page 22 / 78

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement	AO CD O	IG EV P
PM 2.1	Appartenance des variétés de fruits à la liste positive	La présence de variétés de fruits ne figurant pas dans la liste est autorisée dans la limite de 20% des surfaces	AC	Enregistrement des variétés	A chaque déclaration d'affectation parcellaire	Producteurs de fruits	Documentaire	D.I. annexée de la déclaration d'affectation parcellaire		
			CI	Vérification de l'appartenance à la liste positive des variétés déclarées pour l'élaboration de l'appellation, en annexe du cahier des charges et détermination du respect de la proportion maximale de variétés ne figurant pas sur la liste positive (en surface plantée) Surface plantée (ares) = (nombre d'arbres * écartement moyen entre 2 rangs en mètre* écartement moyen entre 2 arbres en mètre)/100	100% des D.I. annexées de la déclaration d'affectation parcellaire	ODG	Documentaire			
			CE	Vérification documentaire de l'appartenance à la liste positive des variétés déclarées pour l'élaboration de l'appellation, en annexe du cahier des charges et détermination de la proportion maximale de variétés ne figurant pas sur la liste positive (en surface plantée) Calcul de la surface plantée (ares) = (nombre d'arbres * écartement moyen entre 2 rangs en mètre* écartement moyen entre 2 arbres en mètre)/100 Et/ou vérification visuelle conformément aux modalités décrites dans le PM 5.3	100% des D.I. annexées de la déclaration d'affectation parcellaire	CERTIPAQ	Documentaire Et/ou visuelle			

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	Appellation d'origine « Calvados Domfrontais » Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »	----- Page 23 / 78

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement	AO CD O	IG EV P
PM 2.2	Proportion d'arbres plantés en variétés phénoliques (PPC)	La proportion de pommiers plantés appartenant aux variétés phénoliques est supérieure ou égale à 70% de l'ensemble de la surface de pommiers d'un verger (PPC)	AC	Enregistrement de la catégorie de chaque variété	A chaque déclaration d'affectation parcellaire	Producteurs de fruits	Documentaire	D.I. annexée de la déclaration d'affectation parcellaire		
			CI	Vérification documentaire du pourcentage minimal de surfaces du verger plantées en pommiers de variétés phénoliques via le calcul de la somme des surfaces de vergers plantée en pommiers de variétés phénoliques / surface totale du verger identifié pour l'appellation	100% des D.I. annexées de la déclaration d'affectation parcellaire	ODG	Documentaire			
			CE	Vérification documentaire du pourcentage minimal de surfaces du verger plantées en pommiers de variétés phénoliques via le calcul de la somme des surfaces de vergers plantée en pommiers de variétés phénoliques / surface plantée totale du verger identifié pour l'appellation Et/ou vérification visuelle conformément aux modalités décrites dans le PM 5.3	100% des D.I. annexées de la déclaration d'affectation parcellaire	CERTIPAQ	Documentaire Et/ou visuelle			
PM 2.5	Proportion de poiriers à poiré plantés (PPC) :	La proportion de poiriers plantés est supérieure ou égale à 25% de l'ensemble de la surface occupées par les parcelles de l'exploitation destinées à la production de « Calvados Domfrontais »	AC	Enregistrement destinées à l'élaboration du Calvados Domfrontais sur la D.I. annexée de la déclaration d'affectation parcellaire	Systématique	Producteurs de fruits	Déclaration	D.I. annexée de la déclaration d'affectation parcellaire		
			CI	Vérification documentaire du pourcentage minimal de surfaces du verger plantées en poiriers à poiré, via le calcul de la somme des surfaces de vergers plantées en poiriers à poiré / surface plantée totale du verger destiné à la production du Calvados Domfrontais	100% des déclarations d'identification annexées de la déclaration	ODG	Documentaire			
			CE	Vérification documentaire du pourcentage minimal de surfaces du verger plantées en poiriers à poiré, via le calcul de la somme des surfaces de vergers plantées en poiriers à poiré / surface plantée totale du verger destiné à la production du Calvados Domfrontais Et/ou vérification visuelle conformément aux modalités décrites dans le PM 5.3	100% des déclarations d'identification annexées de la déclaration d'affectation parcellaire	CERTIPAQ	Documentaire Et/ou visuelle			

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	----- Page 24 / 78

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsabl e du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement	AO CD O	IG EV P
PM 3	Densité maximale de plantation par mode de conduite et écartement minimal	En Haute-tige : - < 250 pommiers/ha - < 150 poiriers/ha En Basse-tige : < 1000 arbres/ha	AC	Enregistrements du nombre d'arbres pour chaque parcelle	Systématique	Producteurs de fruits	Documentaire	D.I. annexée de la déclaration d'affectation parcellaire		
			CI	<i>Vérification documentaire à partir de la D.I. annexée de la déclaration d'affectation parcellaire du respect de la densité de plantation maximale par mode de conduite via le calcul suivant</i> Calcul de la densité de plantation : Nb arbres HT/surface plantée HT (ha) Ou Nb arbres BT/surface plantée BT (ha)	100% des D.I. annexées de la déclaration d'affectation parcellaire	ODG	Documentaire			
			CE	<i>Vérification documentaire à partir de la D.I. annexée de la déclaration d'affectation parcellaire du respect de la densité de plantation maximale par mode de conduite via le calcul suivant</i> Calcul de la densité de plantation : Nb arbres HT/surface plantée HT (ha) Ou Nb arbres BT/surface plantée BT (ha) <i>Et/ou vérification visuelle conformément aux modalités décrites dans le PM 5.3</i>	100% des D.I. annexées de la déclaration d'affectation parcellaire et lors du 1er audit de suivi après habilitation	CERTIPAQ	Documentaire			
		Ecartement minimal entre les arbres haute –tige ≥ 6 m	AC	Enregistrement de l'écartement entre les arbres par mode de conduite	Au moment de l'identification et en cas de modification sur le verger	Producteurs de fruits	Documentaire Mesure			
			CI	Vérification documentaire à partir de la D.I. annexée de la déclaration d'affectation parcellaire de l'écartement entre les arbres HT	100% des D.I. annexées de la déclaration d'affectation parcellaire	ODG	Documentaire			

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	----- Page 25 / 78

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement	AO CD O	IG EV P
			CE	<i>Vérification documentaire sur la DI de l'écartement entre les arbres HT</i> <i>Vérification visuelle</i> <i>Et/ou Mesure en cas de doute sur un verger HT de l'écartement entre les arbres par sondage dans le verger (conformément à l'IT 175)</i>	100% des D.I. annexées de la déclaration d'affectation parcellaire et lors du 1er audit de suivi après habilitation	CERTIPAQ	Documentaire Et/ou mesure			
PM 4.1	Absence d'irrigation dès l'entrée en production des arbres	L'irrigation est interdite à compter de l'entrée en production des pommiers Entrée en production des arbres à partir de : - la 7 ^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31/05 pour les arbres conduits en « Haute-Tige » - la 3 ^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31/05 pour les arbres conduits en « Basse-Tige »	AC	/	/	/	/	D.I. annexée de la déclaration d'affectation parcellaire		
			CI	Vérification documentaire à partir de la D.I. de l'absence d'utilisation de matériel d'irrigation dès l'entrée en production des arbres	100% des D.I. annexées de la déclaration d'affectation parcellaire Cf. fréquences de contrôle sur site des producteurs de fruits définies au §3.2	ODG	Documentaire Visuelle			
			CE	Vérification documentaire à partir de la D.I. de l'absence d'utilisation de matériel d'irrigation dès l'entrée en production des arbres Vérification visuelle de l'absence d'utilisation de matériel d'irrigation dès l'entrée en production des arbres lors des visites sur site.	100% des D.I. annexées de la déclaration d'affectation parcellaire et lors du 1er audit de suivi après habilitation Cf. fréquences de contrôle sur site des producteurs de fruits définies au §3.2	CERTIPAQ	Documentaire Visuelle			

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	Appellation d'origine « Calvados Domfrontais » Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »	----- Page 26 / 78

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement	AO CD O	IG EV P
------	--------------------	----------------	----------------	--	-------------------	-------------------------	---------	-----------------------------	---------------	---------------

PM 4.2	Proportion de surfaces plantées en arbres « Haute-Tige » et destinées à la production du CDO/EVP (PPC)	Les arbres conduits en « haute-tige » représentent au moins 80% des surfaces plantées du verger ou 80% des surfaces achetées et destinées à la production de CDO/EVP (PPC)		AC	Déclaration sur la D.I. annexée de la déclaration d'affectation parcellaire des vergers du nombre d'arbres « basse-tige » et « haute-tige »	Systématique	Opérateur	Déclaration	D.I. annexée de la déclaration d'affectation parcellaire		
				CI	Vérification documentaire à partir de la D.I. annexée de la déclaration d'affectation parcellaire du respect des proportions minimales de surfaces « haute-tige » destinées à la production de CDO/EVP	100% des D.I. annexées de la déclaration d'affectation parcellaire	ODG	Documentaire			
				CE	Vérification documentaire à partir de la D.I. annexée de la déclaration d'affectation parcellaire du respect des proportions minimales de surfaces « haute-tige » destinées à la production de CDO/EVP Et/ou vérification visuelle conformément aux modalités décrites dans le PM 5.3	100% des D.I. annexées de la déclaration d'affectation parcellaire et lors du 1er audit de suivi après habilitation	CERTIPAQ	Documentaire Et/ou visuelle			
PM 5.1	Entretien du verger	CDO :	EVP :	AC	/	/	/	/	/		
		Maîtrise du développement des arbres	Maîtrise du développement des arbres et de l'enherbement du sol	CI	Vérification visuelle sur site de l'entretien du verger	Cf. fréquences de contrôles des producteurs de fruits définies au § 3.2	ODG	Visuelle			
		Maîtrise de l'enherbement du sol	Lutte contre le gui dans les pommiers	CE	Vérification visuelle sur site de l'entretien du verger	Lors du 1er audit de suivi après habilitation et Cf. fréquences de contrôles des producteurs de	CERTIPAQ	Visuelle			

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	----- Page 27 / 78

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement	AO CD O	IG EV P
					<i>fruits définies au § 3.2</i>					

PM 5.2	Modalités d'enherbement des vergers	Rayon maximum de désherbage des arbres H.T. ≤ 30 cm en Haute-tige Largeur maximum de désherbage des vergers conduits en « basse-tige » ≤ 50 cm de part et d'autre du rang		AC	/	/	/	/		
				CI	Si l'enherbement n'est pas total, Vérification visuelle sur site de la maîtrise de l'enherbement via l'observation de zones désherbées dans les vergers en production En cas de doute Mesure des zones non enherbées pour vérifier leur conformité par rapport aux largeurs ou rayons maximums autorisés de zones non enherbées à l'aide d'un mètre ruban	Cf. fréquences de contrôles des producteurs de fruits définies au § 3.2	ODG	Visuelle et/ou mesure		
				CE	Si l'enherbement n'est pas total, Vérification visuelle sur site de la maîtrise de l'enherbement via l'observation de zones désherbées dans les vergers en production En cas de doute Mesure des zones non enherbées pour vérifier leur conformité par rapport aux largeurs ou rayons maximums autorisés de zones non enherbées à l'aide d'un mètre ruban (conformément à l'IT 175)	Lors du 1er audit de suivi après habilitation et Cf. fréquences de contrôles des producteurs de fruits définies au § 3.2	CERTIPAQ	Visuelle Et/ou mesure	/	
PM 5.3	Absence de modification dans le verger depuis la dernière	CDO : Maintien du respect des exigences des	EVP : Maintien du respect des	AC	Déclaration de toutes modifications (plantation, arrachage) du verger à l'ODG	Systématique	Producteurs de fruits	Documentaire	DI annexée de la déclaration d'affectation parcellaire	
				CI	/	/	/	/		
				CE	Vérification visuelle que le nombre d'arbres de la parcelle est conforme à ce qui a été déclaré (pas de plantation)	Lors du 1er audit de suivi après habilitation	CERTIPAQ	Visuelle Documentaire		

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	Appellation d'origine « Calvados Domfrontais » Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »	----- Page 28 / 78

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles		AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement	AO CDO	IG EVP
	déclaration d'affectation parcellaire	PM 2.1, 2.2, 2.5, 3, 4.2	exigences des PM 2.1, 3, 4.2		<i>ni d'arrachage par rapport à ce qui a été déclaré) pour vérifier le maintien de la conformité du producteur de fruits</i>	<i>Cf. fréquences de contrôles des producteurs de fruits définies au § 3.2</i>					

3.3.2 – Récolte et stockage

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement	AO CDO	IG EVP
PM 6.2	Récolte des fruits : maturité	Récolte des fruits à bonne maturité	AC	Enregistrement de l'évaluation de la maturité des fruits conformément aux modalités définies au PM 15	Systématique	Transformateurs	Documentaire Mesure	Registre d'élaboration (§ Enregistrement des modalités de l'extraction du jus)		
			CI	/	/	/	/			
			CE	Vérification visuelle si la récolte des fruits est en cours au moment de l'audit.	<i>Cf. fréquences de contrôles des producteurs de fruits définies au § 3.2</i> 20% des Transformateur/an	CERTIPAQ	Visuelle			
			CE	Contrôle selon les modalités définies au PM15	20% des Transformateur/an	CERTIPAQ	Documentaire			
PM 6.7	Conditions de récolte, transport et stockage de la matière première	Conditions permettant un bon état de conservation des fruits lors de l'extraction du jus	AC	/	/	/	/	/		
			CI	/	/	/	/			
			CE	Vérification visuelle du bon état de conservation des fruits	20 % des Transformateurs/an si le contrôle a lieu lors de ces étapes 1 audit sur site tous	CERTIPAQ	Visuelle			

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	----- Page 29 / 78

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement	AO CDO	IG EVP
					<i>les 5 ans / négociant</i>					

PM 7.1	Rendement moyen maximum des vergers en production	<u>CDO</u> : Rendement s moyens maximum des vergers en production :	<u>EVP</u> : Rendement s moyens maximum des vergers en production :	AC	Enregistrement des quantités de fruits récoltées ou livrées sur tout document d'enregistrement de la traçabilité et de la comptabilité matière	A chaque récolte	Producteurs de fruits (livreurs)	Documentaire	D.I. annexée de la déclaration d'affectation parcellaire		
		- En basse-tige : 30 T ou 225 hL de moûts/ha - En haute-tige : 25 T ou 188 hL de moûts/ha	- En basse-tige : 35 T ou 332.5 hL de moûts/ha - En haute-tige : 25 T ou 187.5 hL de moûts/ha	AC	Enregistrement des parcelles mises en œuvre pour l'appellation ou enregistrement des quantités de fruits récoltées ou livrées sur tout document d'enregistrement de la traçabilité et de la comptabilité matière Enregistrement des quantités revendiquées sur les déclarations récapitulatives de revendication et conservation de ces informations sur les 4 dernières années Enregistrement des quantités de jus ou de cidre produites hors SIQO sur la fiche d'élaboration	1 fois /an	Producteurs de fruits (transformateurs)	Documentaire	Tout document d'enregistrement de la traçabilité et de la comptabilité matière, Déclaration récapitulative des achats de fruits ou, Registre de fermentation Registres et documents d'accompagnement des fruits mentionnant les variétés et quantités Déclarations récapitulatives de revendication		

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	----- Page 30 / 78

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement	AO CDO	IG EVP
			CI	Comparaison du tonnage moyen livré sur les deux dernières récoltes (en SIQO et hors SIQO) par rapport au Potentiel Maximal Autorisé (PMA) calculé au moment de l'habilitation pour les producteurs de fruits	Contrôle sur site conformément aux fréquences définies au § 3.2	ODG	Documentaire	Factures		
			CI	Comparaison du tonnage moyen livré sur les deux dernières récoltes par rapport au Potentiel Maximal Autorisé (PMA) calculé au moment de l'habilitation des producteurs de fruits	100% des producteurs de fruits ayant livré en année N-1	ODG	Documentaire			
		Les jeunes arbres ne sont pris en compte pour la production de fruits destinés à l'élaboration de l'appellation d'origine « Calvados Domfrontais » qu'à partir de : - la 7ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31/05 pour les arbres conduits en « Haute-Tige »	CE	Vérification sur la base des éléments de traçabilité disponibles Et/ou vérification de la conformité de l'opérateur par comparaison des quantités récoltées dans le verger identifié pour l'AO avec le PMA du verger via la composition du verger et les relations suivantes (conformément à l'IT 237) : - 750 L de cidre /T de fruits (production sous SIQO) - 950 L de jus ou de cidre/T de fruits (si production hors SIQO) Contrôle de traçabilité et de comptabilité matière	Contrôle sur site des rendements conformément aux fréquences définies au § 3.2	CERTIPAQ	Documentaire			
		Les jeunes arbres ne sont pris en compte pour la production de fruits destinés à l'élaboration de l'appellation d'origine « Calvados Domfrontais » qu'à partir de : la 7ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31/05 pour	CE	Comparaison du tonnage moyen livré sur les deux dernières récoltes (en SIQO et hors SIQO) par	Contrôle sur site des rendements conformément aux fréquences définies	CERTIPAQ	Documentaire			

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	----- Page 31 / 78

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles		AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement	AO CDO	IG EVP
		- la 3ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31/05 pour les arbres conduits en « Basse-Tige »	les arbres conduits en « Haute-Tige »		<i>rapport au Potentiel Maximal Autorisé (PMA) calculé au moment de l'habilitation pour les producteurs de fruits</i>	<i>au § 3.2</i>					
			la 3ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31/05 pour les arbres conduits en « Basse-Tige »	CE	<i>Comparaison du tonnage moyen livré sur les deux dernières récoltes par rapport au Potentiel Maximal Autorisé (PMA) calculé au moment de l'habilitation pour les producteurs de fruits</i>	<i>Contrôle de rendement des producteurs livreurs de fruits par sondage représentatif lors de l'audit ODG/an</i>	CERTIPAQ	Documentaire			

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	Appellation d'origine « Calvados Domfrontais » Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »	----- Page 32 / 78

3.3.3 – Transformation

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement	AO CDO	IG EVP
PM 11	Achat à des opérateurs habilités et traçabilité	Opérateurs figurant sur la liste des opérateurs habilités	AC	Détention de la liste des opérateurs habilités pour l'appellation	Avant tout achat de fruits et/ou de produits intermédiaires	Transformateurs Négociants Chais de vieillissement Pré-embouteilleurs	Documentaire	Déclaration récapitulative d'achat de fruits et de produits intermédiaires		
			CI	Vérification documentaire des fournisseurs à partir de la déclaration d'achat de fruits et de produits intermédiaires	100% des déclarations d'achat de fruits	ODG	Documentaire			
			CE	Vérification documentaire à partir de la déclaration d'achat de fruits auprès d'opérateurs habilités	Contrôle des déclarations d'achat de fruits par sondage représentatif lors de l'audit ODG	CERTIPAQ	Documentaire			
			CE	Contrôle documentaire de traçabilité des achats de fruits et de produits intermédiaires	1 audit sur site tous les 5 ans/ négociant 1 audit sur site tous les 5 ans/ chais de vieillissement 1 audit sur site tous les 5 ans / stock Audit sur site des Pré-embouteilleurs conformément au §3.2	CERTIPAQ	Documentaire	Bons de livraison, factures Registre des entrées/sorties		
			AC	Déclaration à CERTIPAQ des quantités vendues en vrac par client sur l'année N-1 avant le 15/02 de l'année N	1 fois/an en cas de vente en vrac	Transformateurs Chais de vieillissement Stocks	Documentaire	Document de traçabilité permettant de renseigner les quantités commercialisés en vrac par client		
			CI	/	/	/				
			CE	Contrôle documentaire de traçabilité de la commercialisation en vrac des produits transformés	20% des transformateurs/an 20% des chais de vieillissement/an 20% des stocks/an	CERTIPAQ	Documentaire	Déclaration de revendication		

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	----- Page 33 / 78

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement	AO CDO	IG EVP
PM 12	Localisation des outils de production (PPC)	L'élaboration des moûts, des cidres ou poirés ainsi que leur distillation et le vieillissement des eaux-de-vie sont effectués dans l'aire géographique approuvée par le Comité National compétent de l'INAO (cf. CDC) <u>CDO :</u> Le vieillissement des eaux-de-vie peut être assuré sur le territoire des communes de l'aire géographique de l'AOR « eau-de-vie de cidre de Normandie » telle que définie par le décret du 10 avril 1963. Les chais situés dans cette aire justifient d'une activité relative au vieillissement des eaux-de-vie non interrompue depuis plus de vingt-cinq ans à compter du 29 octobre 2009.	AC	Déclaration de l'adresse des ateliers d'élaboration des moûts, de stockage des cidres ou poirés, de distillation, de vieillissement des Calvados Domfrontais sur la D.I.	Systématique	Transformateurs Chais de vieillissement Distillateurs Stocks	Documentaire	D.I. Attestation de vieillissement par l'interprofession		
			CI	Vérification documentaire sur la D.I. de l'appartenance de la commune (ou de la partie de commune) où sont localisés les ateliers à l'aire d'appellation	100% des D.I.	ODG	Documentaire			
			CE	Pour les chais de vieillissement n'appartenant pas à l'aire géographique mais appartenant à l'aire géographique de l'AOR, vérification de l'antériorité de vieillissement via l'attestation par l'interprofession chargée du suivi du vieillissement des Calvados	100% des déclarations d'identification	CERTIPAQ	Documentaire			
			CE	Vérification documentaire sur la D.I. de l'appartenance de la commune (ou de la partie de commune) où sont localisés les ateliers à l'aire d'appellation Et vérification visuelle	100% des déclarations d'identification 20% des transformateurs/an 20% des distillateurs/an 1 audit sur site tous les 5 ans/ chais de vieillissement 1 audit sur site tous les 5 ans / stock	CERTIPAQ	Documentaire Et visuelle			

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	----- Page 34 / 78

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement	AO CDO	IG EVP
PM 13	Mode d'obtention de la pulpe	Les fruits sont broyés ou râpés pour obtenir une pulpe	AC	Déclaration de matériel sur la D.I.	Lors de l'identification et en cas de modification de l'outil de production	Transformateurs	Documentaire	D.I. Tout document de preuve de mise à disposition du matériel		
			CI	Vérification documentaire. de la possession de matériel de broyage ou de râpage	100% des D.I.	ODG	Documentaire			
			CE	Vérification documentaire de la possession de matériel de broyage ou de râpage ou de la preuve de mise à disposition du matériel Et/ou vérification visuelle	100% des D.I. 20% des transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire Et/ou visuelle			

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	 Page 35 / 78

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement	AO CDO	IG EVP
PM 15	Richesse saccharimétrique minimale naturelle des moûts obtenus, avant le début de la fermentation	Les moûts obtenus présentent une richesse saccharimétrique minimale naturelle de 78 g/L avant le début de fermentation	AC	Enregistrement de la densité des moûts obtenus, avant le début de la fermentation Par équivalence, la densité doit être >1034 à 20°C Enregistrement sur le Registre de fermentation de ces informations et des volumes de moûts	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre de fermentation		
			CI	/	/	/	/			
			CE	Vérification documentaire du respect de la richesse saccharimétrique minimale des moûts obtenus, avant le début de la fermentation via l'enregistrement de la densité des moûts avant fermentation par le transformateur (densité >1034 à 20°C)	20% des transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire			
PM 16	Extraction du jus : méthode	<u>CDO</u> : Le jus est extrait des fruits par pressurage <u>EVP</u> : Le jus est extrait de la pulpe	AC	Déclaration du matériel sur la D.I. Conservation des preuves documentaires de mise à disposition de matériel ou de réalisation de l'opération à façon	Lors de l'identification et en cas de modification de l'outil de production	Transformateurs	Documentaire	Preuve documentaire de mise à disposition de matériel		
			CI	Vérification documentaire à partir de la D.I. de la possession de matériel de pressurage	100% des déclarations d'identification	ODG	Documentaire			
			CE	Vérification documentaire de la possession de matériel de pressurage Et/ou Vérification visuelle de la présence de matériel de pressurage	100% des déclarations d'identification 20% des transformateurs /an	CERTIPAQ	Documentaire Visuelle			
			CE	Vérification documentaire de la possession de matériel d'extraction du jus ou de sa mise à disposition Et/ou Vérification visuelle de la présence de matériel d'extraction du jus	100% des déclarations d'identification 20% des transformateurs /an	CERTIPAQ	Documentaire Visuelle			

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	----- Page 36 / 78

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement	AO CDO	IG EVP
PM 17.1	Extraction complémentaire après pressurage (facultatif): Méthode	Une extraction complémentaire peut être réalisée par pressurage par ajout d'eau froide uniquement selon les procédés suivants : - extraction continue, au moyen d'eau froide, du jus encore contenu dans le marc (diffusion), - pressurage après macération du marc dans l'eau froide (rédiage).	AC	Déclaration sur la déclaration d'identification du mode d'extraction complémentaire utilisé si réalisé	Systématique	Transformateurs	Documentaire	D.I.		
			CI	Vérification documentaire de la conformité du mode d'extraction complémentaire (si réalisé) sur la déclaration d'identification	100% des déclarations d'identification	ODG	Documentaire			
			CE	Vérification documentaire de la conformité du mode d'extraction complémentaire (si réalisé) sur la déclaration d'identification Vérification visuelle de la conformité de l'opération en cours si le contrôle de surveillance se déroule pendant cette opération	100% des déclarations d'identification 20% des transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire Visuelle			
PM 17.2	Extraction complémentaire après pressurage (facultatif): Teneur minimale en sucre du jus restant dans le marc après pressurage	Le jus restant dans le marc obtenu après le pressurage présente une teneur minimale en sucre de 48 g/L	AC	Prise de densité du jus restant dans le marc après pressurage Enregistrement de la densité du jus restant dans le marc après pressurage sur le registre de fermentation Par équivalence, la densité doit être > 1020 à 20°C	Systématique	Transformateurs	Documentaire Mesure	Registre de fermentation		
			CI	/	/	/	/			
			CE	Vérification documentaire de la conformité de la teneur minimale en sucre du jus restant dans le marc après pressurage via la densité du jus restant dans le marc enregistrée sur le registre de fermentation par l'opérateur	20% des transformateurs /an	CERTIPAQ	Documentaire			

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	----- Page 37 / 78

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement	AO CDO	IG EVP
PM 17.3	Extraction complémentaire après pressurage (facultatif): Destination du jus restant dans le marc après pressurage	Le jus restant dans le marc après pressurage est soit écarté de l'élaboration d'eau-de-vie susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Calvados Domfrontais », soit immédiatement incorporé, avant tout début de la fermentation, au jus obtenu lors du premier pressurage ayant fourni le marc dont il a été extrait	AC	Enregistrement de la destination du jus restant dans le marc après pressurage sur le registre de fermentation ou schéma du process	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre de fermentation ou schéma du process		
			CI	/	/	/	/			
			CE	Vérification documentaire de la conformité de la destination du jus restant dans le marc après pressurage enregistrée sur le registre de fermentation ou sur le schéma du process	20% des transformateurs /an	CERTIPAQ	Documentaire			
PM 17.4	Extraction complémentaire après pressurage (facultatif): Assèchement des marcs	Le jus obtenu par assèchement des marcs épuisés ne peut être utilisé	AC	Enregistrement de la destination du jus obtenu par assèchement des marcs	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre de fermentation ou schéma du process		
			CI	/	/	/	/			
			CE	Vérification documentaire de la conformité de la destination du jus obtenu par assèchement des marcs enregistrée sur le registre de fermentation ou sur le schéma du process	20% des transformateurs /an	CERTIPAQ	Documentaire			

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	Appellation d'origine « Calvados Domfrontais » Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »	----- Page 38 / 78

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles		AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement	AO CDO	IG EVP
PM 18	Extraction complémentaire après pressurage (facultatif): Volume maximal de moût obtenu	En cas d'extraction complémentaire, il ne peut être obtenu plus de 950 litres de moût / tonne de fruits mis en œuvre		AC	Enregistrement du volume de moût obtenu sur le registre de fermentation Enregistrement des quantités de fruits mises en œuvre	Systématique en cas d'extraction complémentaire	Transformateurs	Enregistrement	Registre de fermentation		
				CI	/	/	/	/			
				CE	Vérification documentaire à partir des enregistrements sur le registre de fermentation du respect du volume maximal de moût obtenu par tonne de fruits mis en œuvre (rendement maximal au pressurage) via le calcul : volume de moût / quantités de fruits mises en œuvre	20% des transformateurs /an	CERTIPAQ	Documentaire			
PM 19	Enrichissement en sucres du jus	<u>CDO</u> : Tout enrichissement du jus en sucres est interdit	<u>EVP</u> : Tout ajout ou toute concentration visant à augmenter la teneur naturelle en sucre des poires mises en œuvre est interdit	AC	Enregistrement des ajouts sur le registre de fermentation	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre de fermentation		
				CI	/	/	/	/			
				CE	Vérification documentaire sur le Registre de fermentation l'absence d'enrichissement en sucres du jus Vérification visuelle si le contrôle a lieu lors de l'opération	20% des transformateurs /an	CERTIPAQ	Documentaire Et/ou Visuelle			

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	----- Page 39 / 78

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement	AO CDO	IG EVP
PM 22	Conduite de la fermentation des moûts	<u>CDO</u> : La fermentation des moûts est conduite de façon lente et autonome, ce qui interdit le recours à : - La pasteurisation, la gazéification, l'acidification ou l'édulcoration, - A tout produit de nature à retarder le départ en fermentation tels que notamment conservateurs, antiseptiques, antioxydants - A tout procédé de nature à accélérer le départ en fermentation tels que notamment chauffage, levurage, ajouts de nutriments Des cidres initialement préparés conformément au décret n°53-978 modifié (cidre de la consommation) peuvent être mis en œuvre. Dans ce cas, ils doivent être incorporés dans des moûts de la récolte suivante, dans la limite maximale du tiers des volumes distillés	AC	Enregistrement sur le registre de fermentation des traitements appliqués sur les moûts et cidres en cours de fermentation En cas d'ajout de cidres de la consommation, enregistrement de la quantité des cidres de la consommation dans les moûts de la récolte suivante	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre de fermentation (§ Traitement des moûts et des cidres en cours de fermentation)		
			CI	/	/	/	/			
			CE	Vérification documentaire du respect de l'absence des traitements interdits En cas d'ajout de cidre de consommation, vérification des modalités d'ajout et des quantités ajoutées par rapport au volume total distillé	20% des transformateurs /an	CERTIPAQ	Documentaire			

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	----- Page 40 / 78

3.3.4 – Distillation

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement	AO CDO	IG EVP
PM 23	Procédé de distillation : Caractéristiques du matériel	<u>CDO / EVP :</u> Distillation continue multi-étagée avec reflux des cidres ou poirés La chaudière des appareils de distillation est chauffée à feu nu Alambic composé : - D'une chaudière - D'une colonne de distillation assurant le contact entre les flux liquides et gazeux qui les traversent à contre-courant à l'intérieur de laquelle sont disposés des plateaux munis d'éléments de barbotage en forme de tunnel ou de calotte. La condensation des vapeurs est réalisée par un chauffe cidre et éventuellement un condensateur à eau à la sortie duquel va couler le distillat Tous ces éléments sont en cuivre Ces appareils de distillation présentent des dispositifs d'extraction des têtes et des queues L'extraction des têtes est réalisée sur les vapeurs du poiré préchauffé ou du distillat L'extraction des queues est réalisée sur le liquide résiduel circulant en bas de la colonne de concentration. La colonne de distillation est séparée en deux tronçons cylindriques : colonne d'épuisement au sein de laquelle le liquide à distiller va se concentrer en alcool et la colonne de concentration au sein de laquelle les vapeurs vont s'enrichir en alcool.	AC	Description du/des alambic(s) avec schéma(s) détaillé(s) en annexe de la déclaration d'identification	A chaque identification et en cas de modification de l'outil de production	Distillateurs	Documentaire	D.I. annexée du schéma détaillé de l'alambic		
			CI	Vérification documentaire à partir de la D.I. de la conformité du matériel de distillation	100% des D.I.	ODG	Documentaire			
			CE	Vérification documentaire à partir de la D.I. de la conformité du matériel de distillation Vérification visuelle de la conformité des matériels de distillation et de leur utilisation (s'ils sont visualisables lors du contrôle) En cas de doute sur la conformité de l'alambic programmation en concertation avec le distillateur d'un contrôle de l'alambic démonté pendant la période de démontage de l'alambic	100% des déclarations d'identification 20% des distillateurs /an	CERTIPAQ	Documentaire Visuelle			

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	----- Page 41 / 78

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement	AO CDO	IG EVP
		Le débit maximum des appareils est de 250 hL de matières première/24h de marche Colonne d'épuisement : <u>CDO</u> : - 18 plateaux maxi de 0,6 m de diamètre <u>EVP</u> : - 19 plateaux maxi de 0.70 de diamètre Colonne de concentration : <u>CDO</u> : - 10 plateaux maxi de 0,6 m de diamètre <u>EVP</u> : - 12 plateaux maxi de 0,6 m de diamètre <u>CDO/EVP</u> : Le recours aux procédés d'extraction sur la phase liquide en cours de distillation permettant de modifier la concentration partielle du distillat en certains composés(rectification) est interdit <u>EVP</u> : Distillation discontinue simple à repasse Succession de deux étapes de « chauffe » : - 1^{ère} « chauffe »= distillation du poiré et permet d'obtenir le brouillis - 2^{ème} « chauffe », « repasse » ou « bonne chauffe » = distillation du brouillis et obtention de l'eau-de-vie après avoir écarté les produits de début et de fin de distillation Les fractions de début et de fin de distillation précédentes, non retenues comme eau-de-vie peuvent être ajoutées au poiré ou au brouillis lors de la 1^{ère} ou de la 2^{ème} chauffe.								

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	----- Page 42 / 78

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement	AO CDO	IG EVP
		La distillation est assurée au moyen d'alambics composés : - d'une chaudière à chargements successifs, - d'un chapiteau avec ou sans chauffe cidre, - d'un serpentin réfrigérant. Tous ces éléments sont en cuivre.								
PM 24	Titre Alcoométrique Volumique maximal du distillat dans le récipient journalier des eaux-de-vie.	Les eaux-de-vie présentent dans le collecteur journalier, à l'issue du processus de distillation, un titre alcoométrique volumique inférieur à 72% à la température de 20°C.	AC	Enregistrement sur le registre de distillation du TAV du distillat dans le récipient journalier des eaux de vie	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre de distillation (§ Quantité d'eau de vie obtenue en volume et TAV)		
			AC	Mesure du TAV du distillat dans le récipient journalier des eaux de vie et enregistrement de cette mesure	Systématique	Distillateurs	Mesure			
			CI	/	/	/	/			
			CE	Vérification documentaire sur le Registre de distillation (§ Quantité d'eau de vie obtenue en volume et TAV) du respect du TAV maximal du distillat dans le récipient journalier des eaux de vie.	20% des Transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire			
			CE	Vérification visuelle de la mesure réalisée par le distillateur	20% des distillateurs/an	CERTIPAQ	Visuel			

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	----- Page 43 / 78

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement	AO CDO	IG EVP
PM 25	Délai minimum entre brassage et distillation	Un délai minimum de 30 jours, pendant lequel a lieu la fermentation, est fixé entre l'extraction du jus et la distillation	AC	Enregistrement des dates de pressurage sur le registre de fermentation et des dates de distillation sur le registre de distillation	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre de fermentation Registre de distillation		
			CI	/	/	/	/			
			CE	Vérification documentaire du respect de la durée minimale entre la date de pressurage et celle de la distillation à partir des enregistrements de la date de distillation sur le registre de distillation et de la date de pressurage sur le registre de fermentation	20% des Transformateurs /an	CERTIPAQ	Documentaire			

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	----- Page 44 / 78

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement	AO CDO	IG EVP
PM 32	Proportion minimale de poires à Poiré mises en œuvre sur l'ensemble des fruits utilisés pour l'élaboration de l'eau-de-vie :	≥ 30%	AC	Enregistrement dans le Registre d'élaboration du Calvados Domfrontais (§ Modalités d'extraction du jus) des quantités de poires à poiré distillées et des assemblages composant le produit fini	systematique	Transformateurs Chais de vieillissement Stocks	Documentaire	Registre d'élaboration du Calvados Domfrontais		
			CI	/	/	/	/			
			CE	Vérification documentaire à partir de l'Enregistrement dans le Registre d'élaboration du Calvados Domfrontais des quantités de poires à poiré distillées, du respect des conditions de proportions minimales de poires à poiré via le calcul : Somme des quantités de poires à poiré distillées / Somme des quantités de fruits distillés Pour les produits finis élaborés à partir de l'assemblage de plusieurs distillations, la proportion de poires à poiré distillées correspondra à la moyenne pondérée par les volumes correspondants à chaque distillation.	20% des transformateurs/an 1 audit sur site tous les 5 ans/ chais de vieillissement 1 audit sur site tous les 5 ans / stock	CERTIPAQ	Documentaire			

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	 Page 45 / 78

3.3.5 – Vieillessement

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement	AO CDO	IG EVP
PM 26	Élevage : Régulation Température et hygrométrie	Élevage à l'intérieur de chais de vieillissement, dont la régulation de l'hygrométrie et de la température est réalisée naturellement sans installation autre que l'isolation et la ventilation des locaux	AC	Déclaration de l'outil de production (chais) dans la D.I.	Lors de l'identification et en cas de changement de l'outil de production	Transformateurs Chais de vieillissement Stocks	Documentaire	D.I.		
			CI	Vérification documentaire sur les déclarations d'identification que le descriptif de régulation de l'hygrométrie et de la température des chais est bien naturel	100% des déclarations d'identification	ODG	Documentaire			
			CE	Vérification documentaire sur les D.I. que le descriptif de régulation de l'hygrométrie et de la température des chais est bien naturelle Vérification visuelle de la conformité des déclarations lors de la visite sur site de surveillance via l'observation du mode de régulation de l'hygrométrie et de la température	100% des déclarations d'identification 20% des transformateurs/an 1 audit sur site tous les 5 ans/ chais de vieillissement 1 audit sur site tous les 5 ans / stock	CERTIPAQ	Documentaire Visuelle			

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	Appellation d'origine « Calvados Domfrontais » Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »	----- Page 46 / 78

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles		AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement	AO CDO	IG EVP
PM 27	Élevage : Type de logements	CDO : Élevage en récipients de bois de chêne sessile ou pédonculé ou leur croisement	EVP : L'eau de vie est maturée en contenant constitué de matériaux inertes	AC	Conservation des factures d'achat des logements / des contenants précisant leur nature pour tout achat de fût à partir de la validation du plan de contrôle	Pour tout achat de fûts à partir de la validation du plan de contrôle	Transformateurs Chais de vieillissement Stocks	Documentaire	D.I. Factures d'achat des logements / contenants		
				CI	Vérification documentaire de la conformité de la nature des logements/contenants à partir de la D.I.	100% des déclarations d'identification	ODG	Documentaire			
				CE	Vérification documentaire de la conformité de la nature des logements/contenants à partir de la D.I. et des factures d'achat pour tout achat de fûts à partir de la validation du plan de contrôle Vérification visuelle	100% des déclarations d'identification 20% des transformateurs/an 1 audit sur site tous les 5 ans/ chais de vieillissement 1 audit sur site tous les 5 ans / stock	CERTIPAQ	Documentaire Visuelle			
PM 28	Élevage Composition du chai	Chaque chai dispose d'une futaille de faible capacité constituée de fûts ou de foudres d'une contenance ≤ 20hL La capacité de cette futaille de faible capacité est au minimum de 15% de la capacité de la futaille totale du chai ou du volume des eaux de vie de moins de 2 ans détenues dans le chai		AC	Enregistrement sur le registre de chai et sur l'inventaire annuel des chais (Référence du chai, Nombre de logements et capacité, Volume de Calvados contenu)	Systématique	Transformateurs Chais de vieillissement Stocks	Documentaire	D.I. Inventaire annuel des chais Registre de chai		
				CI	Vérification documentaire de la composition du chai à partir de la D.I.	100% des déclarations d'identification	ODG	Documentaire			
				CE	Vérification documentaire de la conformité de la composition du chai à partir des enregistrements sur le registre de chai et/ou ou l'inventaire annuel des chais Vérification visuelle	100% des déclarations d'identification 20% des transformateurs/an 1 audit sur site tous les 5 ans/ chais de vieillissement 1 audit sur site tous les 5 ans / stock	CERTIPAQ	Documentaire Visuelle			

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	Appellation d'origine « Calvados Domfrontais » Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »	----- Page 47 / 78

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles		AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement	AO CDO	IG EVP
PM 29	Durée minimale d'élevage (PPC)	CDO : Minimum 3 ans à compter de la mise sous bois A l'exception des quantités destinées aux usages industriels et à l'élaboration des produits composés qui peuvent être commercialisés sans condition de vieillissement	EVP : L'eau-de-vie est maturée pendant une période minimale de 3 mois avant commercialisation.	AC	Enregistrement des dates de distillation, de mise sous bois et de commercialisation sur les registres de distillation et de chai ou sur les déclarations récapitulative de distillation et sur le registre des sorties de l'entreprise Enregistrement des quantités destinées aux usages professionnels et enregistrement de la vente auprès d'un détenteur d'UTI	Systématique	Transformateurs Chais de vieillissement Stocks	Enregistrement	Inventaire annuel des chais		
				CI	/	/	/	/	Registre de chai		
				CE	Vérification documentaire de la conformité de la durée minimale d'élevage à partir de l'enregistrement des dates de distillation, de mise sous bois et de commercialisation enregistrées sur les registres de distillation et de chai ou sur les déclarations récapitulative de distillation et sur le registre des sorties de l'entreprise. Vérifications pour les quantités destinées aux usages industriels de la vente auprès d'un détenteur d'UTI	20% des transformateurs/an 1 audit sur site tous les 5 ans/ chais de vieillissement 1 audit sur site tous les 5 ans / stock	CERTIPAQ	Documentaire	Tout document de traçabilité et comptabilité matière		
PM 34.1	Méthode de finition (édulcoration)	L'eau-de-vie peut être édulcorée en vue de compléter son goût jusqu'à 10 grammes par litre maximum de sucres exprimés en sucre inverti.		AC	/	/	/	/	Bulletin d'analyse		
				CI	/	/	/	/			
				CE	Analyse externe	20% des lots prélevés dans le cadre de l'examen organoleptique de surveillance	Laboratoire externe habilité par l'INAO	Documentaire			

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	----- Page 48 / 78

3.3.6 – Etiquetage

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement	AO CDO	IG EVP
PM 31.1	Règles de présentation et d'étiquetage	Seules peuvent être qualifiées de « production fermière » ou « produit fermier » et faire référence à cette spécificité sur leur étiquetage, les eaux de vie produites par les exploitants agricoles : - à partir de cidres ou poirés fabriqués sur leur exploitation avec des pommes à cidres ou poires à poirés récoltées exclusivement sur la même exploitation répondant à toutes les conditions fixées par le présent cahier des charges - mises en bouteilles sur leur exploitation Les eaux-de-vie pour lesquelles est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Calvados Domfrontais » ne peuvent être déclarées après l'élaboration, offertes au public, expédiées, mises en vente ou vendues sans que dans les déclarations, les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée soit inscrite accompagnée de la mention « appellation d'origine contrôlée », le tout en caractères très apparents Toute mention ou indication autre que le nom « Calvados Domfrontais » ne peut être inscrite sur les étiquettes qu'en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur, largeur, épaisseur, ne dépassent pas le double de celles des caractères du nom « Calvados Domfrontais »	AC	/	/	/	/	Documentaire		
			CI	/	/	/	/			
			CE	Vérification par sondage de la conformité de l'étiquetage et/ou de la présentation des produits	20% des transformateurs /an 1 audit sur site tous les 5 ans/ chais de vieillissement 1 audit sur site tous les 5 ans / stock Audit sur site des Pré-embouteilleurs conformément au §3.2	CERTIPAQ				
								Etiquette Déclarations Annonces Prospectus Facture Récipients quelconques		

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	Appellation d'origine « Calvados Domfrontais » Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »	----- Page 49 / 78

		Mention de vieillissement : Les mentions suivantes relatives à une durée de vieillissement ne peuvent compléter l'appellation d'origine « Calvados Domfrontais » qu'aux conditions ci-dessous : -la mention « vieux », « réserve » pour des eaux-de-vie vieilles au moins 3 ans, -la mention « V.O », « vieille réserve », « VSOP », pour des eaux-de-vie vieilles au moins 4 ans, -la mention « Hors d'âge », « très vieille Réserve », « XO », « très vieux », « extra », « Napoléon pour les eaux-de-vie vieilles au moins 6 ans.							
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

3.3.7 – Gestion des réclamations clients / consommateurs

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement	AO CDO	IG EVP
PM 31.2	Gestion des réclamations clients/consommateurs	L'opérateur doit prendre toutes les dispositions nécessaires à l'instruction des réclamations : - Enregistrement des réclamations - Formalisation obligatoire d'une réponse auprès du client/consommateur - Mise en place d'actions correctives/correctrices efficaces si nécessaire Enregistrement des actions correctrices/correctrices mises en place	AC	Gestion et enregistrement des réclamations Traitement des réclamations	Systematique	Transformateurs Négociants Chais de vieillissement Stocks Pré-embouteilleurs	Enregistrement	Classement/ enregistrement des réclamations		
			CI	/	/	/	/	Courrier de réponse auprès du client/consommateur		
			CE	Contrôle de la gestion et de l'enregistrement des réclamations Examen et suivi du traitement des réclamations	20% des négociants/an 20% des transformateurs/an 1 audit sur site tous les 5 ans/ chais de vieillissement 1 audit sur site tous les 5 ans / stock Audit sur site des Pré-embouteilleurs conformément au §3.2	CERTIPAQ	Documentaire	Enregistrement des actions correctives/correctrices		

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	----- Page 50 / 78

3.3.8 – Obligations déclaratives

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement	AO CDO	IG EVP
PM 40	Obligations déclaratives	Déclaration d'affectation parcellaire des vergers (pour chaque parcelle) transmise avant le 1 ^{er} avril de l'année de récolte à l'ODG	AC	Compléter une déclaration d'affectation parcellaire sur laquelle sont enregistrés : - les références cadastrales, - le nombre d'arbres, - les variétés, - les écartements entre les arbres, - la date de plantation Transmission de la déclaration d'affectation parcellaire à l'ODG avant le 1 ^{er} avril de l'année de récolte pour une durée de 3 ans, renouvelée tacitement dès lors que l'AOC est revendiquée sur une récolte.	Au moment de l'identification et à chaque modification du verger	Producteurs de fruits	Documentaire	Déclaration d'affectation parcellaire		
			CI	Enregistrement des déclarations reçues Vérification du délai d'envoi Vérification que le verger est bien identifié Vérification de la conformité et de la complétude de la déclaration En cas de modification du verger, vérification du maintien de la conformité de l'ODG Transmission des informations à CERTIPAQ en cas de besoin, conformément au § 2.3 Habilitation des opérateurs Identification des producteurs devant refaire une DAP du fait de l'absence de renouvellement tacite (absence de livraison en AOC pendant 3 ans)	100% des déclarations reçues	ODG	Documentaire			
			CE	Vérification du délai d'envoi Vérification de la conformité et de la complétude de la déclaration Vérification du suivi des renouvellement par l'ODG	100% des déclarations transmises par l'ODG Par sondage lors de l'audit de l'ODG	CERTIPAQ	Documentaire			

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	 Page 51 / 78

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement	AO CDO	IG EVP
PM 41	Obligations déclaratives	Déclaration récapitulative de revendication transmise au plus tard le 30/09 qui suit la distillation	AC	Enregistrement de : - La période de distillation - Les quantités distillées (Volume et TAV)	1 fois/an	Opérateur	Documentaire 	Déclaration de revendication Registre de distillation		
			CI	Vérification du délai d'envoi Vérification de l'adéquation l'appellation revendiquée et l'habilitation de l'opérateur Vérification de la conformité et de la complétude de la déclaration Transmission des informations à par l'ODG à CERTIPAQ	100% des déclarations	ODG	Documentaire 			
			CE	Vérification du délai d'envoi Vérification de l'adéquation l'appellation revendiquée et l'habilitation de l'opérateur Vérification de la conformité et de la complétude de la déclaration	<i>Lors des audits lorsque l'opérateur est concerné</i> <i>Par sondage lors de l'audit de l'ODG</i>	CERTIPAQ	Documentaire 			
PM 42	Obligations déclaratives	Déclaration d'ouverture et de fermeture des travaux de distillation à transmettre à CERTIPAQ avant chaque distillation et à l'issue des opérations de distillation de la campagne	AC	Pour l'ouverture de distillation, enregistrement de : - La date de début de distillation - Les références des matériels de distillation concernés Pour la fermeture de distillation, enregistrement de - La date de fin des opérations de distillation	Avant chaque opération de distillation 1 fois/an	Opérateur	Documentaire 	Déclaration d'ouverture et de fermeture des travaux de distillation Registre de distillation		
			CI	/	/	/	/			
			CE	Vérification de la conformité et de la complétude des déclarations transmises	20% des distillateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire 			

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	----- Page 52 / 78

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement	AO CDO	IG EVP
PM 43	Obligations déclaratives	Déclaration récapitulative d'achats de fruits et de produits intermédiaires à transmettre à l'ODG avant le 15 février	AC	Si achats de fruits ou de produits intermédiaires, enregistrement de : - La quantité de fruits achetée par fournisseur et par espèce, - Les volumes de produits intermédiaires (cidres à distiller, eaux-de-vie blanches) achetés par fournisseur.	1 fois/an pour tout opérateur ayant acheté des fruits ou des produits intermédiaires au cours de la campagne.	Transformateurs Négociants Chais de vieillissement	Documentaire 	Déclaration récapitulative d'achats de fruits et de produits intermédiaires		
			CI	Enregistrement des déclarations reçues Vérification du délai d'envoi Vérification de l'achat auprès d'opérateurs habilités Vérification de l'adéquation entre les fruits/produits intermédiaires achetés et l'habilitation de l'acheteur Vérification de la conformité et de la complétude de la déclaration Transmission des informations à CERTIPAQ	100% des déclarations 1 fois/an	ODG	Documentaire 			
			CE	Vérification de la complétude de la déclaration d'achats et de la date d'envoi	Lors de l'audit des opérateurs concernés	CERTIPAQ	Documentaire 			
			CE	Vérification du délai d'envoi Vérification de l'achat auprès d'opérateurs habilités Vérification de l'adéquation entre les fruits/produits intermédiaires achetés et l'habilitation de l'acheteur Vérification de la conformité et de la complétude de la déclaration	Vérification par sondage lors de l'audit de l'ODG	CERTIPAQ	Documentaire 			

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	----- Page 53 / 78

3.3.9 – Contrôle produits

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement	AO CDO	IG EVP
PM 33	Produit fini Examen organoleptique	Respect des caractéristiques organoleptiques du produit (PPC)	AC	/	/	/	/	Feuilles de dégustation		
			CI	/	/	/	/			
			CE	Examen organoleptique par un collège d'experts conformément à la directive n°2 du Conseil Agrément et Contrôle	Cf. fréquences de contrôles définies au § 3.2	CERTIPAQ	Examen organoleptique			
PM 34	Méthode de finition (obscuration)	La coloration ainsi que l'ajout de produits définis au point 3.a de l'annexe I du Règlement (CE) n°110/2008 sont autorisées de telle sorte que l'obscuration de l'eau de vie soit inférieure à 4% vol.	AC	/	/	/	/	Bulletin d'analyse		
			CI	/	/	/	/			
			CE	Analyse externe	20% des lots prélevés dans le cadre de l'examen organoleptique de surveillance	Laboratoire externe habilité par l'INAO	Analyse (Méthode analytique conformément à l'IT 289)			
PM 35	Produit fini Examen analytique Titre Alcoométrique Volumique minimum à la commercialisation (PPC):	≥ 40%vol	AC	Prise du TAV ou analyse juste avant la commercialisation Enregistrement du T.A.V. sur le Registre de chai et/ou conservation du bulletin d'analyse	100% des lots avant commercialisation	Transformateurs Chais de vieillissement Stocks Pré-embouteilleurs	Mesure	Bulletin d'analyse Registre de chai		
			CI	/	/	/	/			
			CE	Vérification documentaire de la conformité des résultats d'analyses réalisées en autocontrôle	20% des transformateurs/an 1 audit sur site tous les 5 ans/ chais de vieillissement 1 audit sur site tous les 5 ans / stock Audit sur site des Pré-embouteilleurs conformément au §3.2	CERTIPAQ	Documentaire			

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	----- Page 54 / 78

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles		AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement	AO CDO	IG EVP
				CE	Analyse externe	20% des lots prélevés dans le cadre de l'examen organoleptique (à l'exception des lots ayant un certificat d'agrément)	Laboratoire externe habilité par l'INAO	Analyse (Méthode analytique conformément à l'IT 289)			
PM 36	Produit fini Examen analytique Teneur minimale en substances volatiles (PPC)	CDO : Teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique ≥ 350 g/hL AP	EVP : Teneur minimale en substances volatiles ≥ 250 g/hL AP	AC	Analyse de la teneur en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique avant la commercialisation Conservation du bulletin d'analyse ou certificat d'agrément	100% des lots avant commercialisation	Transformateurs Chais de vieillissement Stocks Pré-embouteilleurs	Mesure Enregistrement	Bulletin d'analyse Certificat d'agrément		
				CI	/	/	/	/			
				CE	Vérification documentaire de la conformité des résultats d'analyses réalisées en autocontrôle ou du certificat d'agrément	20% des transformateurs/an 1 audit sur site tous les 5 ans/ chais de vieillissement 1 audit sur site tous les 5 ans / stock Audit sur site des Pré-embouteilleurs conformément au §3.2	CERTIPAQ	Documentaire			
				CE	Analyse externe	Transformateurs, chais de vieillissement, Stocks : 20% des lots prélevés dans le cadre de l'examen organoleptique (à l'exception des lots ayant un certificat d'agrément) Pré-embouteilleurs : 100% des lots	Laboratoire externe habilité par l'INAO	Analyse (Méthode analytique conformément à l'IT 289 et l'IT 291)			

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	 Page 55 / 78

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement	AO CDO	IG EVP
					<i>prélevés</i>					
PM 37	Produit fini Examen analytique Teneur maximale en méthanol (PPC)	≤ 200 g/hL AP	AC	Analyse de la teneur en méthanol avant la commercialisation Conservation du bulletin d'analyse ou certificat d'agrément	100% des lots avant commercialisation	Transformateurs Chais de vieillissement Stocks Pré-embouteilleurs	Mesure Enregistrement	Bulletin d'analyses Certificat d'agrément		
			CI	/	/	/	/			
			CE	Vérification documentaire de la conformité des résultats d'analyses réalisées en autocontrôle ou du certificat d'agrément	20% des transformateurs/an 1 audit sur site tous les 5 ans/ chais de vieillissement 1 audit sur site tous les 5 ans / stock Audit sur site des Pré-embouteilleurs conformément au §3.2	CERTIPAQ	Documentaire			
			CE	Analyse externe	Transformateurs, chais de vieillissement, Stocks : 20% des lots prélevés dans le cadre de l'examen organoleptique (à l'exception des lots ayant un certificat d'agrément) Pré-embouteilleurs : 100% des lots prélevés	Laboratoire externe habilité par l'INAO	Analyse (Méthode analytique conformément à l'IT 289 et l'IT 291)			

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	----- Page 56 / 78

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles		AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement	AO CDO	IG EVP
PM 38	Produit fini Examen analytique Teneur maximale acétate d'éthyle (PPC)	<u>CDO</u> :	<u>EVP</u> :	AC	Analyse de la teneur en acétate d'éthyle avant la commercialisation Conservation du bulletin d'analyse ou certificat d'agrément	100% des lots avant commercialisation	Transformateurs Chais de vieillissement Stocks Pré-embouteilleurs	Mesure Enregistrement	Bulletin d'analyse Certificat d'agrément		
		≤ 350 g/hL AP	≤ 250 g/hL AP	CI	/	/	/	/			
				CE	Vérification documentaire de la conformité des résultats d'analyses réalisées en autocontrôle ou du certificat d'agrément	20% des transformateurs/an 1 audit sur site tous les 5 ans/ chais de vieillissement 1 audit sur site tous les 5 ans / stock Audit sur site des Pré-embouteilleurs conformément au §3.2	CERTIPAQ	Documentaire			
				CE	Analyse externe	Transformateurs, chais de vieillissement, Stocks : 20% des lots prélevés dans le cadre de l'examen organoleptique (à l'exception des lots ayant un certificat d'agrément) Pré-embouteilleurs : 100% des lots prélevés	Laboratoire externe habilité par l'INAO	Analyse (Méthode analytique conformément à l'IT 289 et l'IT 291)			

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	----- Page 57 / 78

3.3.10 – Suivi par l'Organisme Certificateur de l'Organisme de Défense et de Gestion Pays du Domfrontais / section Calvados Domfrontais

Points à maîtriser	Points à maîtriser	Méthode de contrôle externe (documentaire)	Fréquence minimum de contrôle externe
Organisation générale et documentaire	- Respect des conditions générales de certification (engagement des opérateurs, gestion des nouvelles demandes...)	- Examen et suivi : . de l'organisation et du fonctionnement de l'ODG . du contrat de certification ODG/ Organisme Certificateur . du cahier des charges . Identification auprès de l'ODG conformément au Code rural et de la pêche maritime Art.D644-1	Lors des audits de l'ODG : 1 fois / an
	- Documents gérés par ODG Pays du Domfrontais	- Contrôle et suivi des documents officiels, documents de maîtrise de la qualité (conformément à la directive INAO-DIR-CAC-01), et documents CERTIPAQ : procédure de maîtrise de la documentation et de diffusion documentaire	
	-Suivi des actions correctives apportées par l'ODG	- Vérification de la mise à jour des listes des opérateurs identifiés - Vérification de la gestion des obligations déclaratives	
	- Gestion de la promotion	- Identification des éventuels manquements lors de l'audit précédent - Suivi des actions correctives et de leur efficacité - Transmission des informations à l'Organisme Certificateur - Contrôle des éléments de promotion utilisés relatifs à l'étiquetage	
Formation et information des opérateurs	- Diffusion des documents qualité aux opérateurs	- Vérification de la communication des documents d'informations, d'enregistrements et de traçabilité aux opérateurs habilités - Vérification de la mise à disposition des opérateurs des extraits des cahiers des charges homologués et communication du plan de contrôle approuvé par le CAC (et de leurs évolutions) au minimum pour les parties les concernant : . si envoi papier ou électronique : preuve de l'envoi ou de la réception (exemple : si envoi papier, vérifier le courrier d'envoi / si envoi électronique, vérifier mail d'envoi) . si mise à disposition en ligne : preuve de diffusion, procédure d'accès de l'ODG	Lors des audits de l'ODG : 1 fois / an
	- Réunions techniques	- Contrôle des comptes rendus des réunions	
	- Formation	- Suivi du respect du plan de formation établi - Vérification de l'enregistrement des formations réalisées	

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	<i>Validation : 14/02/2017</i> ----- Page 58 / 78

Points à maîtriser	Points à maîtriser	Méthode de contrôle externe (documentaire)	Fréquence minimum de contrôle externe
Suivi des opérateurs	- Formation et qualification du personnel	- Examen : . de la procédure de gestion du contrôle interne, des essais et de la sous-traitance . de(s) convention(s) entre le(s) contrôleur(s) interne(s) et l'ODG . de la compétence des contrôleurs internes . de la formation des membres de la commission d'examen organoleptique et de la tenue à jour de la liste de ces membres	Lors des audits de l'ODG : 1 fois / an Accompagnement de la personne réalisant l'audit interne : 1 supervision par an
	- Suivi des contrôles internes	- Contrôle du respect : . de la gestion du contrôle interne (fréquences, contrôles et essais) . de la procédure de traitement des manquements relevés en interne et/ou en externe - Examen et suivi : . des rapports de contrôle interne : support de contrôle, fiche de relevé de manquement . des enregistrements relatifs à la gestion des manquements . du dossier d'enregistrement des mesures sanctionnant les manquements - Supervision du contrôle interne lors de l'accompagnement d'au moins 1 agent interne par an	
	- Suivi des actions correctives apportées par les opérateurs	- Vérification : . de l'enregistrement des mesures correctives . du suivi des actions correctives et de leur efficacité . de la transmission des informations à l'Organisme Certificateur	
	- Mesure par l'ODG de l'étendue du ou des manquement(s) constatés par CERTIPAQ en cas de manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs	- Vérification de l'effectivité : . de la réalisation de la mesure corrective de la mesure corrective (du ou des manquement(s)) . des mesures prises par l'ODG en proposition de mesure corrective en plan d'action et mise en œuvre).	
	- Gestion des réclamations (consommateurs, clients...)	- Contrôle du respect de la procédure de gestion et enregistrement des réclamations - Examen et suivi du traitement des réclamations - Vérification des moyens mis en œuvre pour assurer la transmission des réclamations à CERTIPAQ	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	 Page 59 / 78

4 - MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

4.1 - Autocontrôles

L'autocontrôle « produits » est sous la responsabilité des opérateurs. Cet autocontrôle est réalisé conformément à leurs procédures internes.

4.2 - Contrôles internes

Les examens analytique et organoleptique sont réalisés à 100% en externe.

4.3 - Contrôles externes

4.3.1 - Examens analytiques :

Les critères analysés dans le cadre des examens analytiques sont définis au chapitre 3.3.4 du présent plan de contrôle. Les modalités de réalisation de ces analyses sont formalisées dans la procédure de CERTIPAQ PR 08 – « Gestion des analyses produits ».

Les modalités de prélèvement sont identiques à celles mise en œuvre dans le cadre de l'examen organoleptique.

Les laboratoires en charge des analyses externes sont accrédités par le COFRAC, figurant sur la liste établie par l'INAO et choisis par CERTIPAQ.

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.

4.3.2 - Examens organoleptiques :

L'examen organoleptique est réalisé dans le cadre du contrôle externe conformément à la procédure de CERTIPAQ PR 08 – « Gestion des analyses produits » et à l'instruction technique spécifique IT 161 – « Instructions pour l'examen organoleptique externe du « Calvados Domfrontais » » et IT 187 « Instructions pour l'examen organoleptique externe de « Eau-de-vie de poiré Normandie » » (jointes en annexe du présent document).

Ainsi, les modalités de désignation, d'évaluation, de composition et l'organisation pratique de la commission d'examen, sont formalisées dans ces instructions IT 161 et IT 187, en application de la directive du CAC de l'INAO.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	 Page 60 / 78

5 - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

5.1 - Eléments généraux

Les manquements constatés lors des contrôles sont traités conformément à la Directive INAO-DIR-CAC-01.

Les manquements par rapport aux exigences du cahier des charges Appellation d'Origine et/ou au plan de contrôle doivent **systématiquement** faire l'objet **d'actions correctrices et d'actions correctives** de la part de l'opérateur concerné et/ou de l'Organisme de Défense et de Gestion, en fonction de la gravité du manquement constaté et des règles de fonctionnement définies par le contrat de certification CERTIPAQ / ODG Pays du Domfrontais.

Ils peuvent également entraîner, de la part de la Direction ou du Comité de Certification de CERTIPAQ, des **mesures sanctionnant les manquements** allant de l'avertissement au retrait de l'habilitation de l'opérateur ou du certificat de l'ODG conformément à la procédure PR 10 - "Gestion des non-conformités et décisions de certification".

5.2 - Evaluation des manquements externes

Les manquements constatés lors des contrôles de site ou d'analyses du produit sont évalués conformément à la procédure du CERTIPAQ relative au type de manquements et à la **grille de cotation** particulière appliquée aux opérateurs et à l'Organisme de Défense et de Gestion participant à la démarche Appellation d'Origine.

Cette grille est présentée au chapitre 5.4 du présent dossier : "Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et mesures sanctionnant les manquements appliquées par l'Organisme Certificateur".

5.3 - Suivi des manquements

5.3.1 - Gestion des manquements constatés lors des contrôles internes

En cas de manquement constaté lors de la réalisation du contrôle interne, l'agent de contrôle interne informe l'ODG des problèmes rencontrés et des actions correctrices et correctives mises en place (déclassement des produits concernés, mesures et actions préventives adoptées pour prévenir le renouvellement des manquements).

Ce(s) dernier(s) vérifie(nt), autant que de besoin, l'application et l'efficacité des mesures correctrices et correctives annoncées.

Par ailleurs, l'ODG transmet sans délai à l'organisme de contrôle, à des fins de traitement, l'information d'un constat de manquement, quel que soit son niveau de gravité, lorsque :

- l'opérateur a refusé le contrôle,
- aucune mesure correctrice ne peut être proposée,
- les mesures correctrices n'ont pas été appliquées par l'opérateur [1],
- l'application des mesures correctrices n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement.

[1] Ceci couvre notamment les situations où l'opérateur n'aurait pas respecté les délais de mise en œuvre prescrits par l'ODG, aurait refusé ou contesté la mise en œuvre des mesures correctrices.

Dans ce cadre, CERTIPAQ réalise, si nécessaire, un complément d'évaluation approprié.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	 Page 61 / 78

Ce manquement sera alors géré par l'Organisme Certificateur, conformément au chapitre suivant « Gestion des manquements constatés dans le cadre du suivi de la Certification par l'Organisme Certificateur ».

L'agent qualifié chargé des contrôles internes archive les fiches de manquement et les tient à la disposition de CERTIPAQ lors de ses contrôles périodiques.

5.3.2 - Gestion des manquements constatés dans le cadre du suivi de la certification par l'Organisme Certificateur

Ce chapitre prend en compte la gestion des manquements constatés lors d'un audit externe, d'un essai produit, ou lors d'un contrôle point de vente mené par CERTIPAQ.

Les manquements sont gérés selon la procédure de CERTIPAQ relative à la Gestion des manquements et des décisions relatives au maintien, à la suspension et au retrait de la certification (PR 10).

✓ Suivi des manquements

Tout manquement constaté donne lieu à la rédaction d'une **fiche de manquement** par l'auditeur.

L'opérateur dispose d'un délai de 3 semaines à compter de la date du constat pour proposer ses actions correctives.

Les décisions/mesures sanctionnant les manquements relatives aux **manquements mineurs et majeurs sans caractère récurrent**, sont directement assurées par la Direction, en collaboration avec le Responsable Certification.

Le Comité de Certification a la possibilité de décider d'un complément ou d'un aménagement de la mesure sanctionnant les manquements, prononcée par la Direction.

Les décisions/mesures sanctionnant les manquements relatives aux manquements graves et/ou aux manquements présentant un **caractère récurrent**, ayant une incidence sur **les caractéristiques du produit ou mode de production**, sont assurées par le **Comité de Certification** de CERTIPAQ.

Dans le cas d'un manquement Grave, le Responsable de la Certification peut, après accord du Président du Comité de Certification et en lien avec la Direction, décider d'une **action immédiate**, communiquée dans les meilleurs délais à l'Organisme de Défense et de Gestion et/ou à l'opérateur concerné. Ce(s) dernier(s) doit (doivent) en retour faire connaître à l'Organisme Certificateur les actions mises en place **sous huit jours**.

La **vérification** des actions correctives proposées par les opérateurs, est effectuée soit par étude documentaire, soit au cours des audits externes définis dans le cadre du plan de contrôle, soit au cours de contrôles spécifiques supplémentaires. L'auditeur vérifie, entre autres, que les actions correctives apportées ont été mises en place, sont efficaces et ont intégré les éventuels compléments demandés par le Responsable de la Certification ou le Chargé de Certification ou le Comité de Certification.

Lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par CERTIPAQ, l'ODG doit réaliser une mesure de l'étendue du ou des manquement(s), en rendre compte à CERTIPAQ et, le cas échéant, lui proposer un plan d'action. Cette disposition

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	 Page 62 / 78

s'applique en parallèle et indépendamment du traitement du ou des manquements au niveau des opérateurs tels que prévus ci-dessus.

Si après analyse de l'étendue du manquement, CERTIPAQ constate une situation de dérive généralisée (impliquant l'ODG et/ou les opérateurs) de la mise en œuvre du programme de certification, CERTIPAQ décidera de mesures pouvant aller jusqu'à la suspension du certificat.

✓ Mesures sanctionnant les manquements

Les mesures sanctionnant les manquements sont prises conformément à la procédure de CERTIPAQ relative à la Gestion des manquements et des décisions relatives au maintien, à la suspension et au retrait de la certification (PR 10).

Elles peuvent être :

- avertissement par lettre avec ou sans recommandé à l'opérateur et/ou à l'Organisme de Défense et de Gestion (AV),
- Déclassement de lot (DL),
- renforcement d'audit (RA), à la charge de l'opérateur,
- renforcement d'essai (RE), à la charge de l'opérateur,
- suspension de l'habilitation (SH) de l'opérateur, ou du certificat (SC) de l'Organisme de Défense et de Gestion,
- retrait de l'habilitation de l'opérateur (RH), ou du certificat (RC) de l'Organisme de Défense et de Gestion (exclusion).

Ces décisions sont effectuées en fonction du **barème** figurant au chapitre 5.4 « Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et mesures sanctionnant les manquements appliquées par l'Organisme Certificateur ».

Le barème est utilisé comme base de réflexion et d'orientation des décisions. Il indique, pour chaque manquement identifié, les différentes mesures sanctionnant les manquements pouvant être prononcées. Il n'est pas exhaustif mais les principaux manquements sont présentés.

Seule la prise en compte du **contexte** (historique, réactivité de l'opérateur...) et son évaluation par la Direction et le Comité de Certification permet de finaliser la décision concernant la mesure sanctionnant les manquements encourue parmi les mesures pouvant être prononcées, notamment le devenir des stocks en cas de retrait ou de suspension de l'habilitation d'un opérateur.

Toute décision du Comité de Certification, de la Direction ou du Responsable Certification est notifiée, sous huitaine, au(x) ODG/opérateur(s) en précisant les motifs et les éventuelles actions devant être mises en place. Une copie du courrier est adressée à l'ODG.

Toute mesure sanctionnant les manquements peut faire l'objet d'un **recours**. Ces recours sont traités conformément à la procédure CERTIPAQ référencée PR 17 « Gestion des appels et réclamations/plaintes ».

CERTIPAQ informe les services de l'INAO de toute décision qui fait perdre à l'opérateur le droit d'utiliser le signe d'identification de la qualité et de l'origine reconnu au produit d'Appellation d'Origine « Calvados Domfrontais » ou à l'« Eau-de-vie de Poiré de Normandie » Indication Géographique ou d'un constat de mise à la consommation de produits issus d'opérateurs indûment habilités dans un délai de 7 jours suivant la date de cette décision.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	 Page 63 / 78

5.4 - Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et mesures sanctionnant les manquements appliquées par l'Organisme Certificateur

5.4.1 – Evaluation des manquements constatés au niveau des opérateurs

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
/	Identification erronée dans le cadre d'un démarrage de production :		X		Refus d'habilitation					
/	Identification erronée : <i>ponctuel</i>		X		X		X		X	X
	<i>récurrent</i>			X					X	X
/	Absence d'information à l'ODG de toute modification concernant l'opérateur et affectant son (ou ses) outil(s) de production :									
	<i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X				X			
	<i>systématique</i>			X					X	X
/	Non-respect de l'engagement des opérateurs requis par les exigences de la norme NF EN ISO/CEI 17065 :									
	<i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X	X	X			
	<i>systématique</i>			X					X	X

Légende des mesures sanctionnant les manquements :

AV : Avertissement de l'opérateur par lettre – **DL** : Déclassement du lot – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des essais – **SH** : Suspension de l'habilitation (suspension de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine) – **RH** : Retrait de l'habilitation (exclusion de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine).

Points à maîtriser identifiés en gras : principaux points à contrôler.

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
PM1 à PM43	Absence des documents en vigueur :									
	<i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X		X		X	
	<i>systématique</i>			X		X			X	X
	Enregistrement, document, procédure ou instruction non existant :									
	<i>ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>récurrent</i>			X			X		X	
	<i>systématique</i>			X					X	X
	Enregistrement, document, procédure ou instruction mal rempli ou non présenté le jour du contrôle :									
	<i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X		X			
	<i>systématique</i>		X		X		X			
	Approvisionnement en fruits auprès d'un opérateur non habilité (PM11) :									
	<i>ponctuel</i>		X				X			
	<i>récurrent</i>			X		X	X		X	X
	Approvisionnement en produits intermédiaires ou en produit fini auprès d'un transformateur non habilité (PM11)			X		X	X		X	X
	Absence de mise à jour des documents de traçabilité :									
	<i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X		X		X	
	<i>systématique</i>			X					X	X
	Perte d'identification et de traçabilité :									
	<i>ponctuel</i>		X		X	X	X			
	<i>récurrent</i>			X	X	X	X		X	
	<i>systématique</i>			X		X			X	X
	Non respect des fréquences d'autocontrôle :									
	<i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X	X	X	X	X	
	<i>systématique</i>			X		X			X	X
	Absence d'autocontrôle chez l'opérateur :									
	<i>ponctuel</i>		X		X	X	X	X		
	<i>récurrent</i>			X		X	X	X	X	
	<i>systématique</i>			X		X			X	X
	Absence de réponse à manquement, absence d'actions correctives en cas de manquement ou actions correctives inadaptées et/ou tardives									
	<i>ponctuel</i>		X		X	X	X			
	<i>récurrent</i>			X	X	X	X		X	
	<i>systématique</i>			X		X			X	X

Légende des mesures sanctionnant les manquements :

AV : Avertissement de l'opérateur par lettre – **DL** : Déclassement du lot – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des essais – **SH** : Suspension de l'habilitation (suspension de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine) – **RH** : Retrait de l'habilitation (exclusion de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine).

Points à maîtriser identifiés en gras : principaux points à contrôler.

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
PM1 à PM43	Absence de déclassement suite à des manquements relevés :									
	<i>ponctuel</i>		X		X	X	X			
	<i>récurrent</i>			X	X	X	X		X	
	<i>systématique</i>			X		X			X	X
	Absence de paiement des frais de contrôle (interne ou externe) entraînant l'arrêt de la réalisation des contrôles (interne ou externe) :			X					X	X
	Non respect d'une décision de l'OC :									
	<i>ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>récurrent</i>			X					X	X
	<i>systématique</i>			X					X	X
	Cumul de manquements lors d'une visite ou lors de 2 visites successives :									
	<i>manquements mineurs</i>		X		X		X	X		
	<i>manquements majeurs</i>			X	X	X	X	X	X	
	<i>manquements graves</i>			X		X			X	X
	Moyens (humains, techniques, documentaires) mis à disposition pour la bonne réalisation de l'audit externe insuffisants :									
	<i>ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>récurrent</i>		X		X		X			
	<i>systématique</i>						X		X	X
	Refus de visite – refus d'accès aux documents :			X					X	X
	Faux caractérisé :			X					X	X

Légende des mesures sanctionnant les manquements :

AV : Avertissement par lettre de l'opérateur – **DL** : Déclassement du lot – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des essais – **SH** : Suspension de l'habilitation (suspension de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine) – **RH** : Retrait de l'habilitation (exclusion de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine).

Points à maîtriser identifiés en gras : principaux points à contrôler.

	PLAN DE CONTRÔLE					PC AO 293 V03	
	Appellation d'origine « Calvados Domfrontais » Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »					Validation : 14/02/2017 Page 66 / 78	

Les colonnes CDO et EVP sont hachurées gris lorsque l'AO CDO et/ou l'IG EVP sont concernées.

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements						CDO	EVP
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH		
1	Non respect de l'aire d'appellation définie dans le CDC AOC : verger (PPC)			X		X		X	X	X		
12	Non respect de l'aire d'appellation définie dans le CDC AOC : ateliers (PPC)			X		X		X	X	X		
2.1	Variétés : Présence de variétés autres que celles mentionnées dans la liste positive			X		X		X	X	X		
2.2	Non respect de la proportion minimale de variétés phénoliques (PPC)			X		X		X	X	X		
2.5	Non respect du pourcentage minimal des surfaces du verger plantées en poiriers à poiré (PPC)			X		X		X	X	X		
3	Non respect des densités maximales de plantation par mode de conduite			X		X		X	X	X		
	Non-respect de l'écartement minimum en Haute tige			X		X		X	X	X		
4.1	Non-respect des modalités d'irrigation <i>Ponctuel</i>		X			X		X	X			
	<i>Récurrent</i>			X		X		X	X	X		
5.1	Entretien insuffisant <i>Ponctuel</i>	X			X	X						
	<i>Récurrent</i>		X		X	X			X			
	<i>Systématique</i>			X					X	X		
	Présence de trois boules de gui ou plus dans 25% à 50% des arbres <i>Ponctuel</i>	X			X							
	<i>Récurrent</i>		X		X	X			X			
	<i>Systématique</i>			X					X	X		
	Présence de trois boules de gui ou plus dans plus de 50% des arbres <i>Ponctuel</i>		X		X	X						
	<i>Récurrent</i>			X	X	X			X			
	<i>Systématique</i>			X					X	X		
	Non-respect de la maîtrise de l'enherbement <i>Ponctuel</i>	X			X	X						
	<i>Récurrent</i>		X		X	X			X			
	<i>Systématique</i>			X					X	X		
5.2	Désherbage sur une largeur supérieure à celle autorisée à partir de l'entrée en production <i>Ponctuel</i>	X			X	X						
	<i>Récurrent</i>		X		X	X			X			
	<i>Systématique</i>			X					X	X		
6.2	Récolte de fruits non matures <i>Ponctuel</i>	X			X	X						
	<i>Récurrent</i>		X		X	X			X			
	<i>Systématique</i>			X					X	X		
6.7	Conditions de récolte, de transport, de stockage des fruits ne permettant pas un bon état de conservation des fruits jusqu'à l'extraction du jus: <i>Ponctuel</i>	X			X							
	<i>Récurrent</i>		X		X	X						
	<i>Systématique</i>			X		X			X	X		

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements						CDO	EVP
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH		
7.1	Dépassement des rendements moyens maximum autorisés, quantité produite supérieure au PMA du verger mais rendement inférieur ou égal à 50 T/ha :											
	Ponctuel	X			X							
	Récurrent	X			X	X						
	Systématique		X			X			X			
	Dépassement des rendements moyens maximum autorisés, quantité produite supérieure au PMA du verger mais rendement supérieur à 50 T/ha :											
	Ponctuel		X		X	X						
	Récurrent		X			X			X			
	Systématique			X		X		X	X	X		
13	Mode d'obtention de la pulpe non-conforme			X		X		X	X	X		
15	Non-respect de la richesse minimale des moûts obtenus avant le début de fermentation :											
	Ponctuel	X			X	X						
	Récurrent		X		X	X			X			
16	Extraction du jus par un autre moyen que le pressurage :											
	Ponctuel		X			X		X	X			
	Récurrent			X		X		X	X	X		
17.1	Non respect des procédés d'extraction complémentaire											
	Ponctuel		X			X		X	X	X		
	Récurrent			X				X		X		
17.2	Non respect de la teneur minimale en sucre du jus restant dans le marc après le pressurage :											
	Ponctuel		X		X	X		X	X			
	Récurrent			X				X	X	X		
17.3	Non respect de la destination du jus restant dans le marc après pressurage (le cas échéant):											
	Ponctuel		X		X	X		X	X			
	Récurrent			X				X	X	X		
17.4	Non respect de l'interdiction d'utilisation du jus obtenu par assèchement des marcs											
	Ponctuel		X		X	X		X	X			
	Récurrent			X				X	X	X		
18	Dépassement du rendement maximal au pressurage :											
	Ponctuel	X			X							
	Récurrent		X		X	X						
19	Non respect d'interdiction d'enrichissement en sucres du jus											
	Ponctuel		X			X		X	X			
	Récurrent			X				X		X		
	Systématique			X				X		X		

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements						CDO	EVP
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH		
22	Non respect de l'interdiction d'utilisation de : - La pasteurisation, la gazéification, l'acidification ou l'édulcoration - produit de nature à retarder le départ en fermentation tels que notamment conservateurs, antiseptiques, antioxydants - tout procédé de nature à accélérer le départ en fermentation tels que notamment chauffage, levurage, ajouts de nutriments:											
	Ponctuel			X		X		X	X			
	Récurrent			X				X		X		
	Systématique			X				X		X		
	Incorporation d'un volume de cidre, initialement préparé pour du cidre de consommation, supérieur à 1/3 du volume total:											
	Ponctuel		X		X	X		X				
	Récurrent		X					X	X			
	Systématique			X				X		X		
	Modalités d'incorporation des cidres de consommation non respectées :											
	Ponctuel		X		X	X		X				
	Récurrent		X					X	X			
	Systématique			X				X		X		
23	Modalités de fermentation non-conforme:											
	Ponctuel		X		X	X		X				
	Récurrent		X					X	X			
	Systématique			X				X		X		
	Non respect des caractéristiques des matériels de distillation											
	Ponctuel		X			X			X			
24	Récurrent			X					X	X		
	Systématique											
	Utilisation d'un alambic non déclaré											
	Ponctuel		X			X			X			
	Récurrent			X					X	X		
	Systématique											
25	Non respect du titre Alcoométrique Volumique maximal du distillat Moyenne journalière des eaux de vie distillée (transformateur):											
	Ponctuel		X		X	X		X				
	Récurrent			X				X	X			
	Systématique			X				X		X		
	Non respect du titre Alcoométrique Volumique maximal du distillat Moyenne journalière des eaux de vie distillée (distillateur):											
	Ponctuel		X			X						
26	Récurrent			X		X			X	X		
	Systématique											
	Non respect du délai minimum entre le brassage et la distillation											
	Ponctuel	X			X							
	Récurrent		X		X	X						
	Systématique			X		X		X	X	X		
26	Non respect de la régulation naturelle de l'hygrométrie et de la température											
	Ponctuel		X		X	X						
	Récurrent			X		X			X	X		
	Systématique											
				X						X		

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements						CDO	EVP
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH		
27	Nature des logements/contenants non-conforme											
	Ponctuel		X		X	X						
	Récurrent			X	X	X		X	X	X		
	Systématique			X				X		X		
28	Non respect de la capacité des futs											
	Ponctuel		X		X	X						
	Récurrent			X				X	X	X		
29	Non-respect de la durée minimale d'élevage (PPC) :											
	Ponctuel		X			X		X				
	Récurrent			X				X	X			
	Systématique			X				X		X		
PM 31.1	Non-respect des modalités d'étiquetage/ de présentation sur éléments pouvant induire le consommateur en erreur sur l'identification ou la qualité du produit : ponctuel		X		X	X						
	récurrent			X		X	X		X	X		
31.1	Non-respect des modalités d'étiquetage/de présentation sur éléments n'induisant pas le consommateur en erreur sur l'identification ou la qualité du produit : Ponctuel	X			X							
	Récurrent		X		X	X						
	Systématique			X		X	X		X	X		
31.2	Gestion des réclamations clients/consommateurs inadaptée et/ou tardive	X			X	X						
	Absence de gestion des réclamations clients/consommateurs		X			X			X			
32	Non-respect de la proportion minimale de poires à poiré mises en œuvre sur l'ensemble des fruits utilisés pour l'élaboration de l'eau de vie) :											
	Ponctuel		X		X	X						
	Récurrent			X				X	X			
	Systématique			X				X		X		
34.1	Non respect de la teneur maximale en sucre autorisée en vue de compléter le goût de l'eau-de-vie											
	Ponctuel		X		X		X					
	Récurrent		X				X	X	X			
	Systématique			X				X		X		
35	Non respect des titres alcoométriques volumique minimum à la commercialisation (analyse en autocontrôle) (PPC) : Ponctuel (* mise en conformité du lot avant commercialisation)	X			X*							
	Récurrent (** mesures sanctionnant les manquements également prévues dans le cas où l'opérateur a commercialisé son lot avant mise en conformité)		X		X**		X**					
	Systématique			X				X	X	X		
36	Non respect de la teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique (analyse en autocontrôle) (PPC) :											
	Ponctuel		X		X		X					
	Récurrent			X			X	X	X			

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	Appellation d'origine « Calvados Domfrontais » Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »	Page 70 / 78

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements						CDO	EVP
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH		
	Systématique			X				X		X		
37	Non respect de la teneur maximale en méthanol (analyse en autocontrôle) (PPC) :											
	Ponctuel		X		X		X					
	Récurrent			X			X	X	X			
	Systématique			X				X		X		
38	Non respect de la teneur maximale en acétate d'éthyle (analyse en autocontrôle) (PPC) :											
	Ponctuel		X		X		X					
	Récurrent			X			X	X	X			
	Systématique			X				X		X		

Légende des mesures sanctionnant les manquements :

AV : Avertissement de l'opérateur par lettre – **DL** : Déclassement du lot – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des essais – **SH** : Suspension de l'habilitation (suspension de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine) – **RH** : Retrait de l'habilitation (exclusion de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine).

Points à maîtriser identifiés en gras : principaux points à contrôler.

5.4.2 – Evaluation des manquements constatés concernant les obligations déclaratives

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
PM 5.3 Et PM 40 à PM 43	Non-respect du délai de transmission de la déclaration									
	ponctuel	X			X					
	récurrent		X		X	X	X			
	systématique			X	X	X			X	
	Déclaration non conforme									
	ponctuel	X			X					
	récurrent		X		X	X				
	systématique			X	X	X	X		X	
	Absence de déclaration									
	ponctuel		X		X	X				
	récurrent			X			X		X	

Liste des obligations déclaratives :

Déclaration préalable d'affectation parcellaire des vergers (CDO)
Déclarations récapitulative des achats de fruits (CDO/EVP)
Déclaration d'ouverture et de fermeture des travaux de distillation (CDO)
Déclaration récapitulative de revendication (CDO/EVP)

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	 Page 71 / 78

5.4.3 – Evaluation des manquements constatés lors des contrôles produits

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements	CDO	EVP
		Mineur	Majeur	Grave			
PM 33 à PM 38	Refus de prélèvement			X	Nouveau prélèvement programmé dans un délai fixé par l'OC – coût du prélèvement à la charge de l'opérateur Voire Suspension d'Habilitation Voire Retrait d'Habilitation		
	Non-conservation d'échantillon pouvant être prélevés à destination du contrôle produit	X			Avertissement de l'opérateur		
	<i>Ponctuel</i>		X		Cf. refus de prélèvement		
	<i>Récurrent</i>			X	Retrait du bénéfice de l'AOC Voire Suspension d'Habilitation Voire Retrait d'Habilitation		
PM33	Résultat d'examen organoleptique non conforme Défaut mineur*	X			Eventuelle demande de deuxième passage à la charge de l'opérateur. Sinon Avertissement et examen organoleptique de suivi en année N+1 Si à l'issue du deuxième examen, l'échantillon est jugé conforme, le manquement est levé. Si à l'issue du deuxième examen, confirmation du manquement mineur : Avertissement et examen organoleptique de suivi en année N+1		
	Défaut majeur**		X		Examen organoleptique supplémentaire sur le lot suivant**** au plus proche de la commercialisation, à la charge de l'opérateur		
	Défaut grave***			X	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot encore en cave avec preuve documentée du nombre de bouteilles et des quantités déclassées. Examen organoleptique supplémentaire sur le lot suivant**** au plus proche de la commercialisation, à la charge de l'opérateur		

*Ce manquement s'applique également dans le cas suivant :

- NC pour défaut majeur puis NC pour défaut mineur
 - NC pour défaut grave puis NC pour défaut mineur
- En cas de récurrence de manquement mineur, Certipaq se réserve la possibilité de réévaluer le niveau du manquement et de demander un examen organoleptique supplémentaire sur le lot suivant**** au plus proche de la commercialisation, à la charge de l'opérateur (cf. manquement majeur).

**Ce manquement s'applique également dans le cas des récurrences suivantes :

- NC pour défaut mineur puis NC pour défaut majeur ou,
- NC pour défaut grave puis NC pour défaut majeur.

*** Ce manquement s'applique également dans le cas des récurrences suivantes :

- NC pour défaut majeur puis à nouveau NC pour défaut majeur ou,
- NC pour défaut mineur puis NC pour défaut grave ou,
- NC pour défaut majeur puis NC pour défaut grave

Dans le cas de récurrence de manquement grave, Certipaq se réserve la possibilité de suspendre ou retirer l'habilitation de l'opérateur.

****L'examen supplémentaire sur le lot suivant est réalisé sur la même distillation sauf si celle-ci est épuisée.

	PLAN DE CONTRÔLE		PC AO 293 V03
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>		<i>Validation : 14/02/2017</i> <i>Page 72 / 78</i>

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements	CDO	EVP
		Mineur	Majeur	Grave			
PM 34	Non-respect du degré maximum d'obscuration caractérisant la coloration et les ajouts		X		Déclassement du lot en vrac origine de cette mise en bouteilles et/ou mise en conformité avant analyse (assemblage) Transmission des résultats d'analyse en autocontrôle sur le lot assemblé*** avant reprise de la commercialisation de ce lot. Sinon, renforcement d'essai l'année suivante Le lot assemblé doit avoir une analyse conforme pour la reprise de commercialisation		
PM 35	Non-respect du titre alcoométrique volumique minimum à la commercialisation (PPC) Ponctuel	X			Avertissement Mise ne conformité du lot avant la commercialisation		
	Récurrent		X		Déclassement du lot en vrac origine de cette mise en bouteilles et/ou mise en conformité avant analyse (assemblage/retravail) Transmission des résultats d'analyse en autocontrôle sur le lot assemblé/retravaillé*** avant reprise de la commercialisation de ce lot. Sinon, renforcement d'essai l'année suivante Le lot assemblé/retravaillé doit avoir une analyse conforme pour la reprise de commercialisation		
PM 36	Non respect de la teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique (PPC)		X		Déclassement du lot en vrac origine de cette mise en bouteilles et/ou mise en conformité avant analyse (assemblage/retravail) Transmission des résultats d'analyse en autocontrôle sur le lot assemblé/retravaillé*** avant reprise de la commercialisation de ce lot. Sinon, renforcement d'essai l'année suivante Le lot assemblé/retravaillé doit avoir une analyse conforme pour la reprise de commercialisation		
PM 37	Non respect de la teneur maximale en méthanol (PPC)		X		Déclassement du lot en vrac origine de cette mise en bouteilles et/ou mise en conformité avant analyse (assemblage/retravail) Transmission des résultats d'analyse en autocontrôle sur le lot assemblé/retravaillé*** avant reprise de la commercialisation de ce lot. Sinon, renforcement d'essai l'année suivante Le lot assemblé/retravaillé doit avoir une analyse conforme pour la reprise de commercialisation		

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	 Page 73 / 78

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements	CDO	EVP
		Mineur	Majeur	Grave			
PM 38	Non-respect de la teneur en acétate d'éthyle (PPC)		X		Déclassement du lot en vrac origine de cette mise en bouteilles et/ou mise en conformité avant dégustation (assemblage/retravail) Transmission des résultats d'analyse en autocontrôle sur le lot assemblé/retravaillé*** avant reprise de la commercialisation de ce lot. Sinon, renforcement d'essai l'année suivante Le lot assemblé/retravaillé doit avoir une analyse conforme pour la reprise de commercialisation		

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	Appellation d'origine « Calvados Domfrontais » Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »	 Page 74 / 78

5.4.4 – Evaluation des manquements constatés au niveau de l'Organisme de Défense et de Gestion

Manquement constaté chez l'Organisme de Défense et de Gestion	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements				
	Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	SC	RC
Non respect des missions incombant à l'Organisme de Défense et de Gestion (qualification, formation, procédures internes, système qualité...) :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X		X	
<i>systématique</i>			X				X	X
Absence d'identification des opérateurs auprès de l'ODG :								
<i>ponctuel</i>		X		X	X			
<i>récurrent</i>			X	X	X		X	
Liste des opérateurs identifiés absente :								
<i>ponctuel</i>		X		X	X			
<i>récurrent</i>			X	X	X		X	
<i>systématique</i>			X				X	X
Liste des opérateurs identifiés non à jour :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>		X			X		X	
Diffusion et/ou mise en place tardive des informations nécessaires aux opérateurs pour la maîtrise du cahier des charges :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
Absence de diffusion et/ou de mise en place des informations nécessaires aux opérateurs pour la maîtrise du cahier des charges :			X		X		X	
Absence des documents en vigueur (plan de contrôle, cahier des charges, documents CERTIPAQ, documents qualité...) :								
<i>ponctuel</i>	X			X	X			
<i>récurrent</i>		X		X	X		X	
<i>systématique</i>			X				X	X
Défaut de gestion des obligations déclaratives :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X		X	
<i>systématique</i>			X				X	X
Application de la procédure de gestion des plaintes et/ou réclamations clients/consommateurs inadaptée et/ou tardive :	X			X	X			
Absence d'application de la procédure de gestion des plaintes et/ou des réclamations client/consommateurs :		X			X		X	
Défaut de gestion de la formation des membres de CEO ou de la tenue à jour de la liste des membres de CEO :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X		X		X	X
Eléments de promotion utilisés non conformes :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X				X	X

Légende des mesures sanctionnant les manquements :

AV : Avertissement de l'ODG par lettre – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des essais – **SC** : Suspension du certificat – **RC** : Retrait du certificat (exclusion).

Manquement constaté chez l'Organisme de Défense et de Gestion	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements				
	Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	SC	RC
Réalisation des contrôles internes par des agents non qualifiés et/ou non mandatés :								
<i>ponctuel</i>		X		X	X			
<i>récurrent</i>			X				X	X
Rapports de contrôle incomplets :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X				X	X
Listes des agents effectuant le contrôle interne non à jour ou non disponible :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X				X	X
Non respect des fréquences de contrôle interne :								
<i>ponctuel</i>		X		X	X	X		
<i>récurrent</i>			X	X	X	X	X	
Absence de suivi des actions correctives chez les opérateurs en cas de manquement :								
<i>ponctuel</i>		X		X	X	X		
<i>récurrent</i>			X	X	X	X	X	
Absence de mise en place et de suivi des actions correctives :								
<i>ponctuel</i>		X		X	X			
<i>récurrent</i>			X	X	X		X	
Mise en place d'actions correctives inadaptées et/ou tardives par l'Organisme de Défense et de Gestion :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X		X		X	X
Transmission tardive à Certipaq des informations relatives à la certification :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
Absence de transmission à Certipaq des informations relatives à la certification :			X	X	X		X	
Mise en place de mesures tardives par l'ODG pour analyser l'étendue des manquements constatés par CERTIPAQ récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X		X		X	X
Absence de mesure par l'ODG de l'étendue du ou des manquement(s) constatés par CERTIPAQ en cas de manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs :								
<i>ponctuel</i>		X		X	X			
<i>récurrent</i>			X	X	X		X	X
Mise en place d'un plan d'action inadapté et/ou tardif par l'Organisme de Défense et de Gestion en cas de manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs constatés par CERTIPAQ :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X		X		X	X
Absence de proposition et mise en œuvre d'un plan d'action lorsque nécessaire :								
<i>ponctuel</i>		X		X	X			

	PLAN DE CONTRÔLE				PC AO 293 V03			
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>				Validation : 14/02/2017 Page 76 / 78			

<i>récurrent</i>			X	X	X		X	X
Absence de paiement des frais de contrôle externe entraînant l'arrêt de la réalisation des contrôles externes :			X				X	X
Non respect d'une décision prise par l'OC :								
<i>ponctuel</i>		X		X	X			
<i>récurrent</i>			X				X	X
<i>systématique</i>			X				X	X
Cumul de manquements lors d'une même visite ou lors de 2 visites successives :								
<i>mineurs</i>		X		X	X	X		
<i>majeurs</i>			X	X	X	X		
<i>graves</i>			X				X	X
Moyens (humain, technique, documentaire...) mis à disposition pour la bonne réalisation de l'audit externe insuffisants		X		X	X			
Refus de visite – refus d'accès aux documents			X				X	X
Faux caractérisé			X				X	X

Légende des mesures sanctionnant les manquements :

AV : Avertissement par lettre de l'ODG - **RA** : Renforcement des audits - **RE** : Renforcement des essais - **SC** : Suspension du certificat
- **RC** : Retrait du certificat (exclusion).

En cas de manquements faisant apparaître soit une incapacité de l'ODG à exercer les missions pour lesquelles il a été reconnu par l'INAO, soit un dysfonctionnement important dans l'exercice de ces missions, CERTIPAQ est tenu d'en informer les services de l'INAO dans les meilleurs délais.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	<i>Validation : 14/02/2017</i> Page 77 / 78

ANNEXES

INSTRUCTIONS TECHNIQUES CONTRÔLE PRODUIT

(cf. document de CERTIPAQ, référencé IT 161 et IT 187, ci-après)

INSTRUCTION TECHNIQUE

(cf. document de CERTIPAQ, référencé IT 237, ci-après)

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 293 V03 Validation : 14/02/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados Domfrontais »</i> <i>Indication géographique « Eau-de-vie de poiré de Normandie »</i>	 Page 78 / 78

ABREVIATIONS ET DEFINITIONS

A.O.	⇒ Appellation d'Origine
I.G.	⇒ Indication Géographique
CDO	⇒ Calvados Domfrontais
EVP	⇒ Eau-de-vie de poiré de Normandie
H.T.	⇒ Haute-Tige
B.T.	⇒ Basse-Tige
D.I.	⇒ Déclaration d'identification
T.A.V.	⇒ Titre alcoométrique Volumique acquis
P.P.C.	⇒ Principaux Points à Contrôler
O.D.G.	⇒ Organisme de Défense et de Gestion
T	⇒ Tonne
hL AP	⇒ hectolitre d'alcool pur
Catégorie phénolique	⇒ Les variétés de pommes riches en composés phénoliques entrent dans cette catégorie
Catégorie acidulée	⇒ Les variétés de pommes présentent une acidité totale élevée entrent dans cette catégorie
Verger	⇒ Ensemble des arbres identifiés pour l'appellation d'origine
P.M.A.	⇒ Potentiel maximal autorisé du verger identifié pour l'appellation (T) ⇒ Calculé de la manière suivante : ⇒ surface plantée HT du verger identifié pour l'appellation x rendement HT cahier des charges + surface plantée BT du verger identifié pour l'appellation x rendement BT cahier des charges

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « CALVADOS DOMFRONTAIS »	IT 159 V 02 Validation : 05/10/16 Page 1/6
	AOC	

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 : L'examen organoleptique des produits finis sous Appellation d'Origine 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 du « Calvados Domfrontais » A.O.C. dans le cadre du plan de contrôle du « Calvados Domfrontais » A.O.C..

1. DEFINITIONS :

Commission chargée de l'examen organoleptique : « ensemble de personnes choisies par l'organisme de contrôle pour effectuer un examen organoleptique au sein de la liste des personnes formées par l'ODG* pour l'appellation d'origine concernée » (Source : Directive INAO-CAC-2008-02 – Commission chargée de l'examen organoleptique).

*Organisme de Défense et de Gestion

Jury : « membres d'une commission chargée de l'examen organoleptique ayant à examiner un même échantillon. Une commission chargée de l'examen organoleptique peut être composée d'un ou de plusieurs jurys » (Source : Directive INAO-DIR- CAC -02 – Commission chargée de l'examen organoleptique).

2. OBJECTIFS ET COMPOSITION DE LA COMMISSION CHARGEE 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 dans son appellation en vérifiant son appartenance organoleptique à la famille de produits, c'est-à-dire à l'appellation d'origine contrôlée.

Par conséquent, chaque membre de la commission d'examen organoleptique doit :

- d'une part, conclure sur l'appartenance du produit à la famille du produit revendiqué : Calvados Domfrontais.
- d'autre part procéder à des observations permettant la description du produit et l'identification d'éventuels défauts.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « CALVADOS DOMFRONTAIS »	IT 159 V 02 Validation : 05/10/16 Page 2/6
	AOC	

2.2 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 au sens de l'ordonnance 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.

2.3 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 3 axes majeurs :

- **Connaissance du « Calvados Domfrontais »** et du **barème de notation** utilisé lors des examens organoleptiques.
- **Connaissance générale des critères de dégustation** utilisés pour les CEO : formation préalable par l'ODG avec présentation des points suivants :
 - Cahier des charges de l'appellation
 - Critères de dégustation
 - Déviations organoleptiques pouvant apparaître sur le produit, critères d'avis négatif (présentation des mots de refus) quant à l'appartenance à la famille de l'appellation ;
 - Grille de dégustation (barème) et du mode de fonctionnement de la commission.

Remarque : les dégustateurs formés et faisant partie de la liste des membres du jury préalablement à la validation de la présente instruction sont réputés qualifiés par Certipaq pour la dégustation.

2.4 Constitution du jury « Calvados Domfrontais »

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

- cinq 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	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « CALVADOS DOMFRONTAIS »	IT 159 V 02 Validation : 05/10/16 Page 3/6
	AOC	

CERTIPAQ choisit, parmi les membres de la commission, la composition du jury « Calvados Domfrontais ». Le choix est réalisé sur la base de la fonction des membres, de leur compétence et leur répartition par collège.

Tout dégustateur déclinant l'invitation 3 fois consécutives sans raison valable peut être exclu de la commission.

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

Un bilan annuel des examens organoleptiques est établi par CERTIPAQ et transmis à l'ODG. Au cours de ce bilan CERTIPAQ procède également à l'évaluation des membres de la commission.

Toute nouvelle mise à jour par l'ODG de la liste de membres potentiels 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'AOC.

3.1 Notion de lot

Le lot échantillonné correspond à une mise en bouteilles élaborée à partir d'une fraction ou d'un assemblage de distillations, présentant un signe commun d'identification (n° de lot identique)

Chaque lot est identifié par l'opérateur.

Toutes les bouteilles de Calvados Domfrontais prélevées chez un opérateur doivent provenir d'un même numéro de lot.

3.2 Règles d'échantillonnage

L'échantillonnage est réalisé sur des lots embouteillés en cours de commercialisation (sur le compte d'âge le plus jeune commercialisé) ou au plus près.

L'échantillonnage est constitué de quatre bouteilles de 70 cL scellées à l'aide d'une jupe thermo rétractable :

- Deux bouteilles « témoin » restent chez l'opérateur
- Une bouteille est prélevée puis expédiée par CERTIPAQ au laboratoire d'analyses accrédité par le COFRAC selon la norme 17 025 (si le lot est concerné par l'analyse externe à réaliser)
- Une bouteille est prélevée pour être dégustée

Les prélèvements sont réalisés en présence du responsable de l'entreprise ou de quiconque missionné à cet effet par le responsable de l'entreprise, qui appose sa signature sur la feuille de prélèvement.

3.3 Règles de prélèvement

Les prélèvements sont effectués par un agent mandaté par CERTIPAQ.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « CALVADOS DOMFRONTAIS »	IT 159 V 02 Validation : 05/10/16 Page 4/6
	AOC	

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

A l'issue du prélèvement, chaque lot de Calvados Domfrontais est codifié par un numéro afin de garantir l'anonymat des échantillons.

Tout échantillon est accompagné d'un support de prélèvement préétabli par CERTIPAQ. Ce support assure la traçabilité des informations du point de prélèvement au lieu de l'examen organoleptique.

L'agent de prélèvement doit alors :

- Cocher les cases correspondant à la certification concernée.
- Compléter les éléments suivants en fonction des données : - numéro de lot ; - date de distillation ; - volume restant en bouteilles ; - nombre de bouteilles prélevées et nombre de bouteilles restant chez l'opérateur ; - compte d'âge.

NB : le prélèvement pour la réalisation des analyses physico-chimiques sera réalisé en même temps que le prélèvement pour les examens organoleptiques.

3.4 Déroulement de l'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, en lien avec l'ODG, et convoque en conséquence le jury.

L'animateur du jury est choisi et qualifié par CERTIPAQ.

CERTIPAQ convoque le jury de dégustation autant de fois que cela est nécessaire pour l'examen organoleptique des produits certifiés, conformément au plan de contrôle.

CERTIPAQ peut convoquer le jury en séance extraordinaire afin de procéder aux contrôles nécessaires en vue de la levée de la suspension d'habilitation des opérateurs, tel que défini au chapitre 5 « Traitement des manquements » du plan de contrôle « Calvados Domfrontais ».

3.4.2 Préparation de l'examen organoleptique

L'examen organoleptique se déroule dans une pièce tempérée qui possède obligatoirement des fenêtres afin de bénéficier d'un éclairage naturel, ainsi qu'une évacuation d'eau à proximité afin de vider les crachoirs à l'issue de l'examen organoleptique.

Les échantillons sont présentés à température ambiante pour la dégustation.

La préparation des lots réalisée au préalable consiste à apposer une étiquette où figure le numéro d'anonymat sur les bouteilles.

Les tables sont disposées de manière à ce que cinq personnes ou plus puissent prendre place. Chaque expert dispose de trois verres et d'un crachoir lors de la dégustation. Les échantillons sont disposés au centre de la table afin que chacun ait accès aux bouteilles.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « CALVADOS DOMFRONTAIS »	IT 159 V 02 Validation : 05/10/16 Page 5/6
	AOC	

Du pain et de l'eau sont à disposition des dégustateurs lors de l'examen organoleptique.

3.4.3 Critères de dégustation et notation

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

- visuel
- olfactif
- gustatif

Le jury tel que défini au point 2.4 procède à l'évaluation des produits en fonction d'un barème de notation se rapportant à l'examen visuel, olfactif et gustatif.

Les échantillons peuvent être présentés dans un ordre différent pour chaque membre du jury afin de limiter les effets de rang et de succession.

Pour réaliser l'examen organoleptique, les membres du jury reçoivent, au début de chaque dégustation, d'une fiche individuelle de dégustation.

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.

Chaque membre du jury complète sa fiche individuelle de dégustation et évalue ainsi chaque critère listé dans la grille de dégustation.

L'évaluation de chaque critère est effectuée à partir d'une échelle d'intensité.

En fonction des notes attribuées, les membres du jury déterminent de manière individuelle l'acceptabilité ou non de chaque échantillon dans l'appellation.

3.4.4 Présentation des produits

Les bouteilles de Calvados Domfrontais sont présentées de façon anonyme afin de garantir la fiabilité des résultats. Tous les échantillons sont identifiés par un code (numéro). Seul l'animateur dispose de la correspondance des codes avec le nom de chacun des opérateurs.

Le nombre maximal d'échantillons présentés à chaque membre du jury au cours d'une même séance devra obligatoirement être inférieur ou égal à 10. Au minimum 3 échantillons différents sont présentés au jury lors d'une séance.

L'examen organoleptique est effectué, individuellement, dans des conditions de silence et de réserve.

3.4.5 Avis du jury

Chaque membre du jury formalise ses observations et avis motivés, de manière individuelle, sur les fiche d'enregistrement des notes attribuées (fiches individuelles de dégustation). Ces résultats sont

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « CALVADOS DOMFRONTAIS »	IT 159 V 02 Validation : 05/10/16 Page 6/6
	AOC	

repris dans une fiche de synthèse permettant d'enregistrer l'acceptabilité ou non dans l'appellation, le niveau de gravité du défaut et les mots de refus le cas échéant. L'opérateur sera informé des résultats concernant son(s) produit(s).

Si une **majorité absolue** de dégustateurs (ex 4/6) a jugé l'échantillon **non acceptable** :

→ l'échantillon sera jugé **non acceptable**

Sinon, l'échantillon sera jugé **acceptable**.

Dans le cas où l'échantillon est jugé non acceptable, l'animateur de la CEO détermine le niveau de gravité du défaut : mineur, Majeur ou Grave en évaluant **parmi les experts qui ont jugé l'échantillon non acceptable**, le type de défaut relevé.

- Défaut Grave : tous les experts présents ont jugé le produit non acceptable sur le même type de défaut excepté défaut visuel (Ex sur 6 experts présents, 6 ont jugé le produit non acceptable sur un défaut d'amertume)
- Défaut Majeur : une majorité absolue des experts ont jugé le produit non acceptable sur le même type de défaut excepté défaut visuel (Ex sur 6 experts présents, 4 ont jugé le produit non acceptable sur un défaut de volatile)
- Défaut mineur : tous les autres cas (Ex sur 6 experts présents, 4 ont jugé l'échantillon non acceptable sur des défauts différents)

NB : Les produits non acceptables pour défaut visuel seront considérés comme non acceptable défaut mineur quelque soit le nombre d'experts ayant jugé le produit non acceptable sur ce type de défaut.

Les fiches de dégustation individuelles et la fiche de synthèse sont collectées par l'animateur de la séance.

L'animateur est chargé de classer et d'archiver les fiches d'enregistrement et la synthèse établie dans les meilleurs délais.

Ces fiches et synthèses 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

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 non-conformité et/ou d'une sanction.

5. DOCUMENTS D'APPLICATION

Support de prélèvement
Fiche de mise en anonymat
Feuille d'émargement
Fiche individuelle de dégustation
Fiche de synthèse de jury