

**VERSION APPROUVEE LE 06 SEPTEMBRE 2017**

**PLAN DE CONTRÔLE**

**Appellation d'Origine  
« Calvados »**



**Organisme Certificateur**

11 Villa Thoréton  
75015 PARIS  
Tél. : 01.45.30.92.92  
Fax : 01.45.30.93.00  
E-mail : [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)  
Site : [www.certipaq.com](http://www.certipaq.com)

Site de Caen  
39 Avenue de la Côte de Nacre  
14000 CAEN  
Tél. : 02.31.94.25.36  
Fax : 02.31.53.26.58

Date de validation par CERTIPAQ	Date de validation par l'I.N.A.O.
30 août 2017	

## SOMMAIRE

<b>PREAMBULE .....</b>	<b>3</b>
<b>1 – SCHEMA DE VIE DU PRODUIT.....</b>	<b>4</b>
<b>2 - EVALUATION DE L'ODG POUR SON ADMISSION ET HABILITATION DES OPERATEURS.....</b>	<b>7</b>
<b>3 - MODALITES D'EVALUATION DES OPERATEURS ET DE L'ODG.....</b>	<b>13</b>
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.....	18
<b>4 – MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES .....</b>	<b>50</b>
4.1 - Autocontrôles .....	50
4.2 – Contrôles internes .....	50
4.3 – Contrôles externes.....	50
<b>5 – TRAITEMENT DES MANQUEMENTS .....</b>	<b>51</b>
5.1 - Eléments généraux.....	51
5.2 - Evaluation des manquements externes.....	51
5.3 - Suivi des manquements.....	51
5.4 - Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et mesures sanctionnant les manquements appliquées par l'Organisme Certificateur .....	54

## **PREAMBULE**

### **Objet du Plan de Contrôle :**

Modification du Plan de contrôle AOC « Calvados » pour harmonisation avec d'autres AOC

### **Cahier des Charges :**

Appellation d'Origine Contrôlée « Calvados »  
Cahier des charges en vigueur

### **Organisme de Défense et de Gestion :**

#### **Syndicat des producteurs de Calvados et d'Eau-de-vie de cidre de Normandie**

Siège social : Chambre régionale d'agriculture,  
6 rue des Roquemonts  
14 000 CAEN

CICD 6 place Boston, immeuble Citipolis  
14 200 HEROUVILLE ST CLAIR

Tél : 02 31 53 17 61

Fax : 02 31 53 78 09

Mail : cicd@orange.fr

### **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 (opérateurs pouvant être transformateurs ou distillateurs stricts)
- Les Chais de vieillissement (peuvent potentiellement réaliser également l'étape d'embouteillage)
- Les Pré-embouteilleurs (strict)
- Les Stocks (transformateurs inactifs sur la partie production mais qui peuvent avoir une activité de vieillissement et qui écoulent leurs stocks en bouteilles ou en vrac).

**1 – SCHEMA DE VIE DU PRODUIT**

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

ETAPE		OPERATEUR	POINTS A MAITRISER
Localisation des outils de production	Vergers		<b>PM 1 : Localisation des vergers dans l'aire d'appellation (PPC)</b>
Obtention des fruits et des jus	Composition variétale du verger	Producteurs de fruits	PM 2.1 : Appartenance des variétés de fruits à la liste positive <b>PM 2.2 : Pourcentage minimal des surfaces du verger plantées en pommiers de variétés phénoliques, (PPC)</b> PM 5.3 : Absence de modification dans le verger depuis la dernière déclaration
	Mode de conduite du verger		PM 3 : Densité de plantation maximale par mode de conduite et écartement minimal  PM 4.1 : Absence d'irrigation des pommiers ou des poiriers à partir de leur entrée en production <b>PM 5.1 : Entretien du verger (PPC)</b>  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
	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 et entrée en production	Producteurs de fruits	PM 7.1 : Rendement moyen maximum des vergers en production par mode de conduite
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 Pré-embouteilleurs Stocks	PM 11 : Achat à des opérateurs habilités et traçabilité
		Transformateurs Distillateurs Chais de vieillissement Stocks	PM 12 : Localisation dans l'aire géographique des ateliers: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ d'élaboration des moûts, des cidres ou poirés,</li> <li>○ de distillation,</li> <li>○ de vieillissement.</li> </ul>

ETAPE	OPERATEUR	POINTS A MAITRISER
Extraction du jus et élaboration du moût	Transformateurs	PM 13 : Mode d'obtention de la pulpe  <b>PM 14 : Proportion surfaces de vergers « haute-tige » utilisées pour la récolte des fruits mis en œuvre pour l'élaboration du Calvados (PPC)</b>  PM 15 : Richesse saccharimétrique minimale naturelle des moûts obtenus, avant le début de la fermentation  PM 16 : Extraction du jus : méthode  PM 17.1 Extraction complémentaire après pressurage (facultatif) : Méthode  PM 17.2 Extraction complémentaire après pressurage (facultatif) : Teneur minimale en sucre du jus restant dans le marc après pressurage  PM 17.3 Extraction complémentaire après pressurage (facultatif) : Destination du jus restant dans le marc après pressurage  PM 17.4 Extraction complémentaire après pressurage (facultatif) : assèchement des marcs  PM 18 : Extraction complémentaire après pressurage (facultatif) : Volume maximal de moût obtenu  PM 19 : enrichissement en sucres du jus  PM 20 : Titre Alcoométrique Volumique des cidres ou poirés à la distillation
		PM 22 : Conduite de la fermentation des moûts
Distillation	Distillateurs	<b>PM 23 : Conditions spécifiques de dimensionnement et montage des matériels de distillation (PPC)</b>
	Distillateurs Transformateurs	<b>PM 24 : Titre Alcoométrique Volumique maximal du distillat dans le récipient journalier des eaux-de-vie. (PPC)</b>
	Transformateurs	PM 25 : Délai minimum entre brassage et distillation
Elevage	Transformateurs Chais de vieillissement Stocks	PM 26 : Régulation de l'hygrométrie et de la température
		PM 27 : Élevage : type de logement  <b>PM 28 : Elevage : composition du chai (PPC)</b>  <b>PM 29 : Durée minimale d'élevage sous bois (PPC)</b>
Etiquetage	Transformateurs Chais de vieillissement Pré-Embouteilleurs Stocks	PM 31.1 : Règles de présentation et étiquetage

ETAPE		OPERATEUR	POINTS A MAITRISER
Gestion des réclamations clients/consommateurs		Producteurs de fruits Négociants Transformateurs Chais de vieillissement Pré-Embouteilleurs Stocks	PM 31.2 : Gestion des réclamations clients/consommateurs
Produit fini	Examen organoleptique	Transformateurs Chais de vieillissement Pré-Embouteilleurs Stocks	<b>PM 33 : Caractéristiques organoleptiques du produit (PPC)</b>
	Examen analytique		PM 34 : Méthode de finition  PM 35 : Titre alcoométrique volumique minimum à la commercialisation  <b>PM 36 : Teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique (PPC)</b>  PM 37 : Teneur maximale en méthanol
Obligations déclaratives		Transformateurs	PM 39 : Déclaration d'engagement de mise en conformité
		Transformateurs	PM 41 : Déclaration récapitulative de revendication
		Distillateurs	PM 42 : déclaration d'ouverture et de fermeture de distillation
		Transformateurs Négociants	PM 43 : Déclaration récapitulative d'achats de fruits

## 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 « Syndicat des producteurs de Calvados et d'Eau-de-vie de cidre de Normandie » en vue de son **admission** ;
- l'**habilitation** des opérateurs.

Ainsi pour pouvoir intervenir dans le processus de certification du « Calvados »

- 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 3.3.6 « *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 ;
- a 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.

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

Tout opérateur souhaitant bénéficier de l'Appellation d'Origine « Calvados » est tenu de s'identifier auprès de l'ODG en déposant une déclaration d'identification, en vue de son habilitation.

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 vergers<sup>1</sup> 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.

---

<sup>1</sup> 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.

## 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 :

PM 1, 2.1, 2.2, 3 et 4.1 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 : PM 1, 2.2, 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 > 200 Tonnes et dans les 12 mois qui suivent l'habilitation pour les autres producteurs de fruits (PMA ≤ 200 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.

### 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 :

- PM 12, 13, 16, 26, 27 et 28 pour les transformateurs,
- PM 23 pour les distillateurs,
- PM 12, 26, 27 et 28 pour les chais de vieillissement.

Ces audits sont menés à l'aide d'un support d'audit adapté au produit « Calvados » Appellation d'Origine.

*\*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.*

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 :

- PM 12, 26, 27 et 28 pour les stocks

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).

Reconnaissance d'habilitation :

Reconnaissance d'une nouvelle portée d'habilitation pour les opérateurs déjà habilités par CERTIPAQ dans le cadre des cahiers des charges AO Calvados :

Dans la mesure où l'opérateur est déjà habilité par CERTIPAQ dans le cadre des cahiers des charges AO Calvados Pays d'Auge ou AO Calvados Domfrontais et a fait l'objet d'un contrôle externe sur site, le Responsable Certification peut prononcer la reconnaissance de la nouvelle portée d'habilitation de l'opérateur pour le cahier des charges AO Calvados selon les conditions définies dans la procédure PR 05.

Dans la mesure où l'opérateur est déjà habilité par CERTIPAQ dans le cadre des cahiers des charges AO Calvados Pays d'Auge ou AO Calvados Domfrontais mais n'a pas fait l'objet d'un contrôle externe sur site, le Responsable Certification peut prononcer la reconnaissance de la nouvelle portée d'habilitation de l'opérateur pour le cahier des charges AO Calvados mais son 1<sup>er</sup> audit de suivi aura lieu dans les 12 mois.

*\*\* 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 à la procédure PR 04 relative au traitement d'une demande de certification et PR 05 traitant notamment de l'évaluation de l'ODG et de 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 ou correctrices 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.

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.

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 291 V04</b>
	<i>Appellation d'origine « Calvados »</i>	Validation : 30/08/2017 ----- Page 12 / 69

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.

Dispositions transitoires :

Sans préjudice de toute analyse de risque (en tenant compte 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 du contexte et de la grille de traitement des manquements du précédent plan d'inspection.

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

#### 3.1 - Eléments généraux

Une fois le plan de contrôle approuvé par l'INAO, CERTIPAQ l'adresse à l'ODG. L'ODG doit alors mettre à disposition des opérateurs le Cahier des Charges et le Plan de Contrôle en vigueur.

L'organisation générale mise en place pour assurer la certification du « Calvados » 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 » 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 » Appellation d'Origine**

Pour assurer ses engagements concernant le respect du cahier des charges « Calvados » 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 »,
  - 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 ou correctrices.
- Suivi des résultats des contrôles externes (y compris les rapports d'analyses) et de la mise en place des actions correctives ou correctrices.
- 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.
- 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 doivent prendre en compte la réalisation des autocontrôles.

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 à 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 Mandaté par l'ODG et formé à la technique de contrôle	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Production agricole,</li> <li>- Fonctionnement des équipements agricoles,</li> <li>- Filière cidricole</li> <li>- Conditions de production de l'Appellation d'Origine « Calvados »</li> </ul>
Producteurs de fruits	Contrôle	Formation agricole de niveau IV (type BTA) ou équivalent Mandaté par l'ODG et formé à la technique de contrôle	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Production agricole,</li> <li>- Fonctionnement des équipements agricoles,</li> <li>- Filière cidricole</li> <li>- Conditions de production de l'Appellation d'Origine « Calvados »</li> </ul>

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.

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 291 V04</b> Validation : 30/08/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados »</i>	----- Page 15 / 69

### 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 la réalisation des autocontrôles et des 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 » 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 ou correctrices 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.

### 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 audité /an <sup>4</sup>	ODG	Contrôle sur site des rendements chez 5% des producteurs de fruits audité /an <sup>4</sup>	Contrôleur externe	Contrôle sur site des rendements chez 10% des producteurs de fruits audité /an <sup>4</sup>
		Contrôle sur site de : 0.5% du PMA (Potentiel Maximal Autorisé) global contrôlé chez des producteurs de fruits de la classe 1 <sup>1</sup> /an 3.25% du PMA global contrôlé chez des producteurs de fruits de la classe 2 <sup>2</sup> /an 1.25% du PMA global contrôlé chez des producteurs de fruits de la classe 3 <sup>3</sup> /an	ODG	Contrôle sur site de : 0.25% du PMA (Potentiel Maximal Autorisé) global contrôlé chez des producteurs de fruits de la classe 1 <sup>1</sup> /an 1% du PMA global contrôlé chez des producteurs de fruits de la classe 2 <sup>2</sup> /an 3.75% du PMA global contrôlé chez des producteurs de fruits de la classe 3 <sup>3</sup> /an	Contrôleur externe	Contrôle sur site de : 0.75% du PMA (Potentiel Maximal Autorisé) global contrôlé chez des producteurs de fruits de la classe 1 <sup>1</sup> /an 4.25% du PMA global contrôlé chez des producteurs de fruits de la classe 2 <sup>2</sup> /an 5% du PMA global contrôlé chez des producteurs de fruits de la classe 3 <sup>3</sup> /an
Négociants	Audit	/	/	audit sur site de : 20% des négociants / an	Auditeur externe	audit sur site de : 20% des négociants / an
Transformateurs	Audit	/	/	Audit sur site de : 20% des Transformateurs/an	Auditeur externe	Audit sur site de : 20% des Transformateurs
Distillateurs	Audit	/	/	Audit sur site de : 20% des distillateurs/an	Auditeur externe	Audit sur site de : 20% des distillateurs/an
Chais de vieillissement	Audit	/	/	audit sur site de : 20% des Chais de vieillissement/an	Auditeur externe	audit sur site de : 20% des Chais de vieillissement/an
Stocks	Audit	/	/	audit sur site de : 20% des Stocks/an	Auditeur externe	audit sur site de : 20% des Stocks/an

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

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

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

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

Structures contrôlées / Thèmes	Type de contrôle	Contrôle interne		Contrôle externe		Fréquence minimale globale de contrôle
		Fréquence minimum	Resp	Fréquence minimum	Resp.	
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 <sup>2</sup>	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	/	/	<p>Transformateurs qui commercialisent en bouteilles et revendiquent :</p> <p>&lt; 7 hL AP* : 1 lot / an chez 33% de ces opérateurs</p> <p>De 7 à 30 hL AP* : 1 lot / an chez 50% de ces opérateurs</p> <p>&gt; 30 hL AP et ≤ 200hL AP* : 1 lot / an chez 100% de ces opérateurs</p> <p>&gt;200 hL AP : 2 lots/an/ opérateur**</p> <p>Transformateur qui commercialise mais ne revendique pas : 1 lot / opérateur /an chez 20 % de ces opérateurs</p> <p>Chais de vieillissement qui commercialisent ≤ 15 hL AP : 1 lot / an chez 50% de ces opérateurs</p> <p>Chais de vieillissement qui commercialisent &gt; 15 hL AP : 1 lot / an / opérateur***</p> <p>Stocks : 1 lot / opérateur / an chez 20% de ces opérateurs</p> <p>Pré-embouteilleurs : 1 lot/an/Pré-embouteilleur audité sur site</p>	Commission d'examen organoleptique	<p>Transformateurs qui commercialisent en bouteilles et revendiquent :</p> <p>&lt; 7 hL AP* : 1 lot / an chez 33% de ces opérateurs</p> <p>De 7 à 30 hL AP* : 1 lot / an chez 50% de ces opérateurs</p> <p>&gt; 30 hL AP et ≤ 200 hL AP* : 1 lot / an chez 100% de ces opérateurs</p> <p>&gt;200 hL AP : 2 lots / an /opérateur**</p> <p>Transformateur qui commercialise mais ne revendique pas : 1 lot / an chez 20 % de ces opérateurs</p> <p>Chais de vieillissement qui commercialisent ≤ 15 hL AP : 1 lot / an chez 50% de ces opérateurs</p> <p>Chais de vieillissement qui commercialisent &gt; 15 hL AP : 1 lot / an / opérateur ***</p> <p>Stocks : 1 lot / opérateur / an chez 20% de ces opérateurs</p> <p>Pré-embouteilleurs : 1 lot/an/Pré-embouteilleur audité sur site</p>
	Examens analytiques	/	/	<p>Analyse de 20% des lots prélevés dans le cadre de l'examen organoleptique de surveillance</p> <p>Analyse de 100% des lots prélevés dans le cadre de l'examen organoleptique de surveillance des Pré-embouteilleurs</p>		Laboratoire externe

\* 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

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

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 291 V04</b> Validation : 30/08/2017
	<i><b>Appellation d'origine « Calvados »</b></i>	----- Page 18 / 69

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 »).

### **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**.

## Aide à la lecture du plan de contrôle

Critères définis dans le cahier des charges  
« Calvados » Appellation d'Origine

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.

**3.3.1 – Production de fruits : localisation et variétés**

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
PM 1	Localisation des outils de production : verger (PPC)	Localisation des vergers dans l'aire géographique (PPC)	AC	Enregistrement de la localisation des vergers	Au moment de l'identification et en cas de modification du verger	Producteurs de fruits	Documentaire	D.I. annexée du formulaire d'identification des vergers
			CI	Mise à disposition de la liste à jour des producteurs de fruits habilités sur demande  Vérification sur la D.I. annexée du formulaire d'identification des vergers de l'appartenance des références cadastrales à l'aire d'appellation	100% des D.I. annexées du formulaire d'identification des vergers  Cf. fréquences de contrôles des producteurs de fruits définies au § 3.2	ODG	Documentaire	
			CE	<b>Vérification sur la D.I. annexée du formulaire d'identification des vergers de l'appartenance des références cadastrales à l'aire d'appellation</b>  <b>Et/ou vérification visuelle de la localisation des parcelles</b>	<b>100% des D.I. annexées du formulaire d'identification des vergers et lors du 1er audit de suivi après habilitation</b>  <b>Cf. fréquences de contrôles des producteurs de fruits définies au § 3.2</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire Et/ou visuelle	

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
PM 2.1	Appartenance des variétés de fruits à la liste positive	Les variétés de pommes à cidre non énoncées dans le cahier des charges et plantées en verger de « haute-tige » sont autorisée dans la limite de 20% des surfaces identifiées et sont réputées phénoliques  Interdiction d'utilisation des pommes à couteau et des variétés Chanteline, Judaine, Judeline et Jurella	AC	Enregistrement des variétés	A chaque formulaire d'identification du verger	Producteurs de fruits	Documentaire	D.I. annexée du formulaire d'identification des vergers
			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)  Vérification de l'absence de variété interdite  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 du formulaire d'identification des vergers	ODG	Documentaire	
			CI	Vérification visuelle conformément aux modalités décrites dans le PM 5.3	Cf. fréquences de contrôles des producteurs de fruits définies au § 3.2	ODG	Visuelle	
			CE	<b>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)</b>  <b>Vérification de l'absence de variété interdite</b>  <b>Calcul de la surface plantée (ares) = (nombre d'arbres * écartement moyen entre 2 rangs en mètre* écartement moyen entre 2 arbres en mètre)/100</b>	100% des D.I. annexées du formulaire d'identification des vergers	CERTIPAQ	Documentaire	
			CE	Vérification visuelle conformément aux modalités décrites dans le PM 5.3	Cf. fréquences de contrôles des producteurs de fruits définies au § 3.2	CERTIPAQ	Visuelle	

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
PM 2.2	Proportion de surfaces plantées 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 formulaire d'identification du verger	Producteurs de fruits	Documentaire	D.I. annexée du formulaire d'identification des vergers
			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 du formulaire d'identification des vergers	ODG	Documentaire	
			CI	Vérification visuelle conformément aux modalités décrites dans le PM 5.3	Cf. fréquences de contrôles des producteurs de fruits définies au § 3.2	ODG	Visuelle	
			CE	<b>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</b>	<b>100% des D.I. annexées du formulaire d'identification des vergers</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire	
			CE	<b>Vérification visuelle conformément aux modalités décrites dans le PM 5.3</b>	<b>Cf. fréquences de contrôles des producteurs de fruits définies au § 3.2</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Visuelle	

**3.3.1 – Mode de conduite du verger**

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
PM 3	Méthode d'obtention Conduite du verger  Densité maximale de plantation par mode de conduite et écartement minimal	En Haute-tige : - ≤ 280 arbres/ha - Ecartement minimal entre les arbres ≥ 5 m  En Basse-tige : > 280 arbres/ha et ≤ 1000 arbres/ha	AC	Enregistrement du nombre d'arbres et de l'écartement entre les arbres par mode de conduite pour chaque parcelle	Systématique	Producteurs de fruits	Documentaire Mesure	D.I. annexée du formulaire d'identification des vergers
			CI	Vérification documentaire à partir de la D.I. annexée du formulaire d'identification des vergers du respect de la densité de plantation maximale par mode de conduite via le calcul suivant  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 du formulaire d'identification des vergers	ODG	Documentaire	
			CI	Vérification visuelle conformément aux modalités décrites dans le PM 5.3	Cf. fréquences de contrôles des producteurs de fruits définies au § 3.2	ODG	Visuelle	
			CE	<b>Vérification documentaire à partir de la D.I. annexée du formulaire d'identification des vergers du respect de la densité de plantation maximale par mode de conduite via le calcul suivant</b>  <b>Calcul de la densité de plantation :</b> <b>Nb arbres HT/surface plantée HT (ha)</b> <b>Ou Nb arbres BT/surface plantée BT (ha)</b>  <b>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)</b>	<b>100% des D.I. annexées du formulaire d'identification des vergers et lors du 1er audit de suivi après habilitation</b>	CERTIPAQ	Documentaire Et/ou mesure	
			CE	Vérification visuelle conformément aux modalités décrites dans le PM 5.3	Cf. fréquences de contrôles des producteurs de fruits définies au § 3.2	CERTIPAQ	Visuelle	

Code	Points à maîtriserr	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
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 sauf dérogation temporaire accordée par le Directeur de l'INAO sur demande de l'ODG en cas de conditions climatiques exceptionnelles  Entrée en production des arbres à partir de : <ul style="list-style-type: none"> <li>- la 7<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31/05 pour les arbres conduits en « Haute-Tige »</li> <li>- la 3<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31/05 pour les arbres conduits en « Basse-Tige »</li> </ul>	AC	/	/	/	/	D.I. annexée du formulaire d'identification des vergers
			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 du formulaire d'identification des vergers  Cf. fréquences de contrôle sur site des producteurs de fruits définies au §3.2	ODG	Documentaire Visuelle	
			CE	<b>Vérification documentaire à partir de la D.I. de l'absence d'utilisation de matériel d'irrigation dès l'entrée en production des arbres</b>  <b>Vérification visuelle de l'absence d'utilisation de matériel d'irrigation dès l'entrée en production des arbres lors des visites sur site.</b>	100% des D.I. annexées du formulaire d'identification des vergers 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	
PM 5.1	Entretien du verger (PPC)	<b>Maîtrise du développement des arbres</b> <b>Maîtrise de l'enherbement du sol</b> <b>Lutte contre le gui dans les pommiers</b>	AC	/	/	/	/	/
			CI	Vérification visuelle sur site de l'entretien du verger	Cf. fréquences de contrôles des producteurs de fruits définies au § 3.2	ODG	Visuelle	
			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 fruits définies au § 3.2	CERTIPAQ	Visuelle	

Code	Points maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
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 B.T. : ≤ 1 m	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	<b>ODG</b>	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	<b>CERTIPAQ</b>	Visuelle Et/ou mesure	
PM 5.3	Absence de modification dans le verger depuis le dernier formulaire d'identification du verger	Maintien du respect des exigences des PM 2.1, 2.2 et 3	AC	Déclaration de toutes modifications (plantation, arrachage) du verger à l'ODG	Systématique	Producteurs de fruits	Documentaire	DI annexée du formulaire d'identification des vergers
			CI	/	/	/	/	
			CE	Vérification visuelle que le nombre d'arbres de la parcelle est conforme à ce qui a été déclaré (pas de plantation ni d'arrachage par rapport à ce qui a été déclaré) pour vérifier le maintien de la conformité du producteur de fruits	Lors du 1er audit de suivi après habilitation  Cf. fréquences de contrôles des producteurs de fruits définies au § 3.2	<b>CERTIPAQ</b>	Visuelle Documentaire	

**3.3.2 – Récolte, transport et stockage de la matière première**

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
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	<b>Vérification visuelle si la récolte des fruits est en cours au moment de l'audit.</b>	<b>Cf. fréquences de contrôles des producteurs de fruits définies au § 3.2</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Visuelle	
			CE	<b>Contrôle selon les modalités définies au PM15</b>	<b>20% des Transformateur/an</b>	<b>CERTIPAQ</b>	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	<b>Vérification visuelle du bon état de conservation des fruits</b>	<b>20 % des Transformateurs/an si le contrôle a lieu lors de ces étapes</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Visuelle	

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
PM 7.1	Rendement moyen maximum des vergers en production	<p>Respect des rendements moyens maximum des vergers en production par mode de conduite :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>En basse-tige : 35 T ou 263 hL de moûts/ha (ou 333 hL de moûts/ha en cas d'extraction complémentaire)</li> <li>En haute-tige : 25 T ou 188 hL de moûts/ha (ou 238 hL de moûts/ha en cas d'extraction complémentaire)</li> </ul> <p>Les jeunes arbres ne sont pris en compte pour la production de fruits destinés à l'élaboration de l'appellation d'origine « Calvados » qu'à partir de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>la 7<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31/05 pour les arbres conduits en « Haute-Tige »</li> <li>la 3<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31/05 pour les arbres conduits en « Basse-Tige »</li> </ul>	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 du formulaire d'identification des vergers
			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	1 fois /an	Producteurs de fruits (transformateurs)	Documentaire	Tout document d'enregistrement de la traçabilité et de la comptabilité matière,
			CI	Enregistrement des quantités revendiquées sur les déclarations récapitulatives de revendication et conservation de ces informations sur les 4 dernières années	Contrôle sur site conformément aux fréquences définies au § 3.2	ODG	Documentaire	Déclaration récapitulative des achats de fruits ou,
			CI	Enregistrement des quantités de jus ou de cidre produites hors SIQO sur la fiche d'élaboration	100% des producteurs de fruits ayant livré en année N-1	ODG	Documentaire	Registre de fermentation
			CE	<p><b>Vérification à partir des éléments de traçabilité disponibles</b></p> <p><b>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) :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>2,2T fruits / HL AP</li> <li>750 L de cidre /T de fruits (production sous SIQO)</li> <li>950 L de jus ou de cidre/T de fruits (si production hors SIQO)</li> </ul> <p><b>Contrôle de traçabilité et de comptabilité matière</b></p>	Contrôle sur site conformément aux fréquences définies au § 3.2	CERTIPAQ	Documentaire	Registres et documents d'accompagnement des fruits mentionnant les variétés et quantités Déclarations récapitulatives de revendication Factures Fiches d'élaboration

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
			CE	<i>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</i>	<i>Contrôle sur site conformément aux fréquences définies au § 3.2</i>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire	
			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>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire	

**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
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	<b>Vérification documentaire à partir de la déclaration d'achat de fruits auprès d'opérateurs habilités</b>	<b>Contrôle des déclarations d'achat de fruits par sondage représentatif lors de l'audit ODG</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire	
			CE	<b>Contrôle documentaire de traçabilité des achats de fruits et de produits intermédiaires</b>	<b>20% des négociants/an 20% des chais de vieillissement/an Audit sur site des Pré-embouteilleurs conformément au §3.2</b>	<b>CERTIPAQ</b>	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	<b>Contrôle documentaire de traçabilité de la commercialisation en vrac des produits transformés</b>	<b>20% des transformateurs/an 20% des chais de vieillissement/an 20% des stocks/an</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire	Déclaration de revendication

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
PM 12	Localisation des outils de production	L'élaboration et la distillation des cidres et poirés ainsi que le vieillissement de l'eau de vie sont effectués dans l'aire d'appellation  Le vieillissement des eaux-de-vie peut être assuré sur le territoire des communes de l'aire géographique dans l'AOR « Eau-de-vie de Cidre de Normandie » telle que définie par le décret du 10/04/63. Les chais situés dans cette aire justifient d'une activité relative au vieillissement des eaux-de-vie non interrompue depuis plus de 25 ans à compter du 29/10/09.	AC	Déclaration de l'adresse des ateliers d'élaboration des moûts, de stockage des cidres ou poirés, de distillation, de vieillissement des Calvados sur la D.I.	Systématique	Transformateurs Chais de vieillissement Distillateurs Stocks	Documentaire	Déclaration d'Identification  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	<b>Pour les chais de vieillissement n'appartenant pas 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</b>	100% des DI	CERTIPAQ	Documentaire	
			CE	<b>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</b>  <b>Et/ou vérification visuelle</b>	100% des déclarations d'identification  20% des transformateurs/an 20% des distillateurs/an 20% des chais de vieillissement/an 20% des stocks/an	CERTIPAQ	Documentaire Et/ou visuelle	
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	Déclaration d'Identification
			CI	Vérification documentaire. de la possession de matériel de broyage ou de râpage	100% des D.I.	ODG	Documentaire	Tout document de preuve de mise à disposition du matériel
			CE	<b>Vérification documentaire de la possession de matériel de broyage ou de râpage ou de la preuve de mise à disposition</b>  <b>Et/ou vérification visuelle</b>	100% des D.I. 20% des transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire Et/ou visuelle	

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
PM 14	Proportion de surfaces plantées en arbres « Haute-Tige » achetées et destinées à la production de « Calvados » (PPC)	Les fruits mis en œuvre par site de production proviennent pour au moins 35% en surfaces de vergers « Haute Tige »	AC	Enregistrement de la surface planté en arbres « Haute-Tige » du verger du transformateur destinées à la production de l'appellation, de la surface plantée totale du verger  Enregistrement des quantités revendiquées  En cas d'achat de fruits, mise à disposition de CERTIPAQ (via son ODG) des informations concernant la surface « Haute-Tige » achetée, destinées à la production de l'appellation ou conservation des contrats exclusifs (NB : ce cas des contrats exclusifs est conditionné par une période de surveillance préliminaire selon les modalités de l'IT 237).  En cas de livraison de fruits, mise à disposition de CERTIPAQ de la surface Haute-Tige livrée ou des informations permettant de calculer la surface Haute-tige livrée	Systematique	Transformateurs	Enregistrement	Déclaration d'identification annexée du formulaire d'identification des vergers  Déclaration d'engagement de mise en conformité  Déclaration récapitulative d'achat de fruits
			AC	Formalisation d'une déclaration d'engagement de mise en conformité dès lors que l'opérateur est concerné par la mesure transitoire	1 fois après homologation du cahier des charges	Transformateurs	Enregistrement	Tout document de traçabilité et comptabilité matière de la surface HT mise en œuvre
			CI	Vérification de l'opérateur selon les modalités de l'instruction technique CERTIPAQ IT 237 (§2.1) pendant a minima 3 ans. La période de surveillance est définie dans l'IT 237	100% des transformateurs en période de surveillance	ODG	Documentaire	
			CE	<b><u>En période de surveillance préliminaire (a minima 3 ans) :</u></b> Vérification de l'opérateur selon les modalités prévues dans l'instruction technique IT 237 (§2.1)  La période de surveillance est définie dans l'IT 237	20% des transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire	Registre d'élaboration
			CE	<b><u>A l'issue de la période de surveillance préliminaire :</u></b>  En fonction des résultats obtenus au cours de la période de surveillance, vérification de la conformité de l'opérateur selon les modalités prévues dans l'instruction technique IT 237 (§2.1 ou 2.2)		CERTIPAQ	Documentaire	Déclaration récapitulative d'achat de fruits Contrats

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
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	<b>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 &gt;1034 à 20°C)</b>	20% des transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire	
PM 16	Extraction du jus : méthode	Le jus est extrait des fruits par pressurage	AC	Déclaration du matériel sur la D.I.	Lors de l'identification et en cas de modification de l'outil de production	Transformateurs	Documentaire	Déclaration d'identification
			CI	Vérification documentaire à partir de la D.I. de la possession de matériel de pressurage	100% des déclarations d'identification	ODG	Documentaire	
			CE	<b>Vérification documentaire de la possession de matériel de pressurage</b> <b>Et/ou Vérification visuelle de la présence de matériel de pressurage</b>	100% des déclarations d'identification  20% des transformateurs /an	CERTIPAQ	Documentaire  Visuelle	

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
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 (rémiage).	AC	Déclaration sur la déclaration d'identification du mode d'extraction complémentaire utilisé si réalisé	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Déclaration d'identification
			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	<b>Vérification documentaire de la conformité du mode d'extraction complémentaire (si réalisé) sur la déclaration d'identification</b> <b>Vérification visuelle de la conformité de l'opération en cours si le contrôle de surveillance se déroule pendant cette opération</b>	<b>100% des déclarations d'identification</b> <b>20% des transformateurs/an</b>	<b>CERTIPAQ</b>	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	<b>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</b>	<b>20% des transformateurs /an</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire	
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 », 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	<b>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</b>	<b>20% des transformateurs /an</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire	

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
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	<b>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</b>	<b>20% des transformateurs /an</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire	
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	<b>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</b>	<b>20% des transformateurs /an</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire	
PM 19	Enrichissement en sucres du jus	Tout enrichissement du jus en sucres est interdit	AC	Enregistrement des ajouts sur le registre de fermentation	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre de fermentation
			CI	/	/	/	/	
			CE	<b>Vérification documentaire sur le Registre de fermentation l'absence d'enrichissement en sucres du jus</b>  <b>Vérification visuelle si le contrôle a lieu lors de l'opération</b>	<b>20% des transformateurs /an</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire Et/ou Visuelle	

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
PM 20	Titre Alcoométrique Volumique (T.A.V.) des cidres ou poirés à la distillation	Les cidres ou poirés présentent à la distillation un TAV minimum de 4,5% vol à 20°C	AC	Vérification documentaire du respect T.A.V. minimum à 20°C Enregistrement du T.A.V de tous les lots soumis à la distillation	A chaque distillation	Transformateurs	Mesure et Documentaire	Registre de fermentation
			AC	Conservation des documents d'enregistrement mentionnant le TAV des lots soumis à la distillation en cas d'achats de produits intermédiaires	A chaque achat de produit intermédiaire	Transformateur	Documentaire	
			CI	/	/	/	/	
			CE	<b>Vérification documentaire du respect du T.A.V. minimum des cidres et poirés à la distillation via la vérification des enregistrements sur le Registre de fermentation</b>	<b>20% des transformateurs /an</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire	
PM 22	Conduite de la fermentation des moûts	Absence de pasteurisation, de gazéification, d'acidification ou d'édulcoration  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 cidre 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
			CI	/	/	/	/	
			CE	<b>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</b>	<b>20% des transformateurs /an</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire	

**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
PM 23	Distillation  Conditions spécifiques de dimensionnement et montage des matériels de distillation (PPC)	Distillation à la repasse ou distillation continue multi-étagée avec reflux La chaudière est chauffée à feu nu ou par un circuit de vapeur indirecte Pour la repasse : <ul style="list-style-type: none"> <li>Alambics avec ;                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Chaudière à chargements successifs</li> <li>Chapiteau avec ou sans chauffe cidre</li> <li>Serpentin pour réfrigérant</li> <li>Tous les éléments précédemment cités sont en cuivre</li> </ul> </li> <li>Capacité maximale de la chaudière : 30 hL dont 25 hL de charge</li> <li>Procédés d'extraction sur la phase liquide en cours de distillation permettant de modifier la concentration partielle du distillat en certains composés (rectification) interdit</li> </ul> Pour la distillation continue multi étagée avec reflux : <ul style="list-style-type: none"> <li>Alambics avec ;                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Chaudière</li> <li>Colonne de distillation séparée en deux tronçons cylindriques : colonne d'épuisement et colonne de concentration, composée de plateaux munis d'éléments de barbotage, d'un chauffe-cidre, et éventuellement d'un condenseur à eau</li> <li>Colonne d'épuisement : maximum 19 plateaux, et 0,7 m de diamètre</li> <li>Colonne de concentration ; maximum 12 plateaux, 0,6 m de diamètre</li> </ul> </li> <li>Les appareils présentent des dispositifs d'extraction des têtes et des queues</li> <li>Les éléments de barbotage sont des tunnels ou des calottes</li> <li>Tous les éléments précédemment cités sont en cuivre</li> <li>Débit maximum des appareils : 250 Hl de matières première/24h de marche</li> <li>L'extraction des têtes est réalisée sur les vapeurs de distillat ou du cidre préchauffé</li> <li>L'extraction des queues est réalisée sur le liquide résiduel circulant en bas de la colonne de concentration</li> <li>Procédés d'extraction sur la phase liquide en cours de distillation permettant de modifier la concentration partielle du distillat en certains composés (rectification) interdit</li> </ul>	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  Registre de distillation
			CI	Vérification documentaire à partir de la D.I. de la conformité du matériel de distillation	100% des DI	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  Et/ou Visuel 	

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
PM 24	Titre Alcoométrique Volumique maximal du distillat dans le récipient journalier des eaux-de-vie (PPC)	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
			AC	Mesure du TAV du distillat dans le récipient journalier des eaux de vie et enregistrement de cette mesure	Systématique	Distillateurs	Mesure	
			CI	/	/	/	/	
			CE	<b>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.</b>	20% des Transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire	
			CE	<b>Vérification visuelle de la mesure réalisée par le distillateur</b>	20% des distillateurs/an	CERTIPAQ	Visuel	
PM 25	Délai minimum entre brassage et distillation	Un délai minimum de 21 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	<b>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</b>	20% des Transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire	

**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
PM 26	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	Déclaration d'identification
			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	<b>Vérification documentaire sur les D.I. que le descriptif de régulation de l'hygrométrie et de la température des chais est bien naturelle</b> <b>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</b>	<b>100% des déclarations d'identification</b> <b>20% des transformateurs/an</b> <b>20% des chais de vieillissement/an</b> <b>20% des stocks/an</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire  Visuelle	

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
PM 27	Élevage : Type de logements	Élevage en récipients de bois de chêne sessile ou pédonculé ou leur croisement	AC	Conservation des factures d'achat des logements de bois 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
			CI	Vérification documentaire de la conformité de la nature des logements à partir de la D.I.	100% des déclarations d'identification	ODG	Documentaire	
			CE	<b>Vérification documentaire de la conformité de la nature des logements 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</b>	<b>100% des déclarations d'identification</b> <b>100% des opérateurs contrôlés en cas de modification de l'outil de production</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire	
PM 28	Elevage Composition du chai (PPC)	<p>Chaque chai dispose d'une futaille de faible capacité constituée de fûts ou de foudres d'une contenance ≤ 20hL</p> <p>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</p>	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)	Systematique	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	<b>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</b>  <b>Vérification visuelle en cas de suspicion</b>	<b>100% des déclarations d'identification</b> <b>20% des transformateurs/an</b> <b>20% des chais de vieillissement/an</b> <b>20% des stocks/an</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire Et/ou visuelle	

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
PM 29	Durée minimale d'élevage sous bois (PPC)	Minimum 24 mois à compter de la mise sous bois  A l'exception des quantités destinées aux usages industriels et à l'élaboration des produits composées qui peuvent être commercialisés sans condition de vieillissement	AC	Enregistrement des dates de mise sous bois et de commercialisation sur les registres de distillation et de chai ou sur les déclarations récapitulatives 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	Systematique	Transformateurs Chais de vieillissement Stocks	Enregistrement	Inventaire annuel des chais  Registre de chai  Tout document de traçabilité et comptabilité matière
			CI	/	/	/	/	
			CE	<b>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 récapitulatives de distillation et sur le registre des sorties de l'entreprise.</b>  <b>Vérifications pour les quantités destinées aux usages industriels de la vente auprès d'un détenteur d'UTI</b>	20% des transformateurs/an 20% des chais de vieillissement/an 20% des stocks/an	CERTIPAQ	Documentaire	

**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
PM 31.1	Règles de présentation et étiquetage	<p>Les eaux-de-vie pour lesquelles est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Calvados » ne peuvent être déclarées après la fabrication, 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 susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.</p> <p>Les mentions suivantes relatives à une durée de vieillissement ne peuvent compléter l'indication géographique « Calvados » qu'aux conditions ci-dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mentions de vieillissement :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- La mention « trois étoiles », « trois pommes » ou « VS » pour des eaux de vie vieilles au moins 2 ans</li> <li>- La mention « vieux », « réserve » pour des eaux de vie vieilles au moins 3 ans</li> <li>- La mention « VO », « vieille réserve », « VSOP » pour des eaux de vie vieilles au moins 4 ans La mention « Hors d'âge »,</li> <li>- « Très vieille réserve », « XO », « Très vieux », « Extra », « Napoléon » pour des eaux de vie vieilles au moins 6 ans</li> </ul> </li> <li>La mention du millésime peut être apposée, conformément aux décrets pris en application de l'article L.214-1 du code de la consommation</li> <li>Mention « production fermière » ou « produit fermier » pour les eaux de vie produites par les exploitants agricoles :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> <li>- mises en bouteilles sur leur exploitation</li> </ul> </li> </ul>	AC	/	/	/	/	
			CI	/	/	/	/	
			CE	<b>Vérification par sondage de la conformité de l'étiquetage et/ou de la présentation des produits</b>	<p><b>20% des transformateurs /an</b></p> <p><b>20% des chais de vieillissement/an</b></p> <p><b>20% des stocks/an</b></p> <p><b>Audit sur site des Pré-embouteilleurs conformément au §3.2</b></p>	CERTIPAQ	Documentaire	Etiquettes Déclarations Annonces Prospectus Factures Récipients quelconques Tout document de traçabilité

**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
PM 31.2	Gestion des réclamations clients/consommateurs	L'opérateur doit prendre toutes les dispositions nécessaires à l'instruction des réclamations : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Enregistrement des réclamations</li> <li>- Formalisation obligatoire d'une réponse auprès du client/consommateur</li> <li>- Mise en place d'actions correctives/correctrices efficaces si nécessaire</li> <li>- Enregistrement des actions correctrices/correctives mises en place</li> </ul>	AC	Gestion et enregistrement des réclamations Traitement des réclamations	Systématique	Tous opérateurs*	Documentaire	Classement/enregistrement des réclamations  Courrier de réponse auprès du client/consommateur  Enregistrement des actions correctives/correctrices
			CI	/	/	/	/	
			CE	<b>Contrôle de la gestion et de l'enregistrement des réclamations</b> <b>Examen et suivi du traitement des réclamations</b>	20% des négociants/an  20% des transformateurs/an  20% des chais de vieillissement/an  20% des stocks/an  Audit sur site des Pré-embouteilleurs conformément au §3.2	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire	

\* Dans le cas des producteurs de fruits, le respect de cet engagement peut être vérifié au niveau du maillon suivant de la chaîne de certification concerné.

**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
PM 39	Obligations déclaratives	Déclaration d'engagement de mise en conformité à transmettre à l'ODG dans le mois suivant l'homologation par décret du cahier des charges	AC	L'opérateur souscrit une déclaration d'engagement de mise en conformité dans les cas suivants : Elaborateurs de produits ayant souscrit une déclaration d'identification conformément aux dispositions en vigueur avant la date d'homologation du cahier des charges en vigueur et ne respectant pas la proportion de fruits mis en œuvre provenant de vergers « Haute Tige » égale à 35% en surface de vergers « Haute-Tige ».	Dès lors que le transformateur est concerné par la mesure transitoire	Transformateurs	Documentaire 	Déclaration d'engagement de mise en conformité
			CI	Vérification du délai d'envoi Vérification de la nécessité de faire une déclaration d'engagement de mise en conformité. Vérification de la conformité et de la complétude de la déclaration Transmission de l'information à CERTIPAQ Suivi de la mise en conformité de l'opérateur	A chaque déclaration transmise par un opérateur	ODG	Documentaire 	
			CE	<b>Vérification de l'envoi d'une déclaration d'engagement de mise en conformité si l'opérateur est concerné par la mesure transitoire</b>	<b>Lors de l'audit des transformateurs concernés</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire 	
			CE	<b>Vérification de la conformité et de la complétude de la déclaration Vérification du suivi par l'ODG de la mise en conformité de l'opérateur</b>	<b>Lors de l'audit de l'ODG</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire 	

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
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, par mode de conduite ramenée en surfaces 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	<b>Vérification de la complétude de la déclaration d'achats et de la date d'envoi</b>	<b>Lors de l'audit des opérateurs concernés</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire 	
			CE	<b>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</b>	<b>Vérification par sondage lors de l'audit de l'ODG</b>	<b>CERTIPAQ</b>	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	Distillateurs	Documentaire 	Déclaration d'ouverture et de fermeture des travaux de distillation
			CI	/	/	/	/	
			CE	<b>Vérification de la conformité et de la complétude des déclarations transmises</b>	<b>20% des distillateurs/an</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire 	

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
PM 41	Obligations déclaratives	Déclaration récapitulative de revendication arrêtée le 30/06 et transmise avant le 31/07 qui suit la distillation à l'ODG	AC	Enregistrement de : - La période de distillation - Les quantités distillées (Volume et TAV) - Les modes de commercialisation (vrac/bouteilles)	1 fois/an	Transformateurs	Documentaire 	Déclaration récapitulative de revendication
			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 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	Lors des audits lorsque l'opérateur est concerné  Par sondage lors de l'audit de l'ODG	CERTIPAQ	Documentaire 	

**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
PM 33	Produit fini Examen organoleptique	Respect des caractéristiques organoleptiques du produit (PPC)	AC	/	/	/	/	Feuilles de dégustation
			CI	/	/	/		
			CE	<b>Examen organoleptique par un collège d'experts conformément à la directive n°2 du Conseil Agrément et Contrôle</b>	<b>Cf. fréquences de contrôle définies au § 3.2</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Examen organoleptique	
PM 34	Méthode de finition	Les méthodes de finition sont autorisées de telle sorte que leur effet sur l'eau-de-vie soit inférieur à 4% vol.	AC	/	/	/	/	Bulletins d'analyses
			CI	/	/	/		
			CE	<b>Analyse externe</b>	<b>Transformateurs, chais de vieillissement, Stocks : 20% des lots prélevés dans le cadre de l'examen organoleptique</b>  <b>Pré-Embouteilleurs : 100% des lots prélevés</b>	<b>Laboratoire externe habilité par l'INAO</b>	Analyse (Méthode analytique conformément à l'IT 306)	
PM 35	Produit fini Examen analytique  Respect du Titre Alcoométrique Volumique minimum à la commercialisation	≥ 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	Bulletins d'analyses  Registre de chai
			CI	/	/	/		
			CE	<b>Vérification documentaire de la conformité des résultats d'analyses réalisées en autocontrôle</b>	<b>20% des transformateurs/an 20% des chais de vieillissement/an 20% des stocks/an Audit sur site des Pré-embouteilleurs conformément au §3.2</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire	
			CE	<b>Analyse externe</b>	<b>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)</b>  <b>Pré-Embouteilleurs : 100% des lots prélevés</b>	<b>Laboratoire externe habilité par l'INAO</b>	Analyse (Méthode analytique conformément à l'IT 306)	

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
PM 36	Produit fini Examen analytique  Respect de la teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique (PPC)	≥ 325 g/hL d'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 du certificat d'agrément	100% des lots avant commercialisation	Transformateurs Chais de vieillissement Stocks Pré-embouteilleurs	Mesure  Enregistrement	Bulletins d'analyses  Certificat d'agrément
			CI	/	/	/	/	
			CE	<b>Vérification documentaire de la conformité des résultats d'analyses réalisées en autocontrôle ou du certificat d'agrément</b>	<b>20% des transformateurs/an 20% des chais de vieillissement/an 20% des stocks/an Audit sur site des Pré-embouteilleurs conformément au §3.2</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire	
			CE	<b>Analyse externe</b>	<b>Transformateurs, chais de vieillissement, Stocks :</b>  <b>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</b>	<b>Laboratoire externe habilité par l'INAO</b>	Analyse (Méthode analytique conformément à l'IT 306)	
PM 37	Produit fini Examen analytique  Respect de la teneur maximale en méthanol	≤ 200 g/hL d'AP	AC	Analyse de la teneur en méthanol avant la commercialisation Conservation du bulletin d'analyse ou du certificat d'agrément	100% des lots avant commercialisation	Transformateurs Chais de vieillissement Stocks Pré-embouteilleurs	Mesure  Enregistrement	Bulletins d'analyses  Certificat d'agrément
			CI	/	/	/	/	
			CE	<b>Vérification documentaire de la conformité des résultats d'analyses réalisées en autocontrôle ou du certificat d'agrément</b>	<b>20% des transformateurs/an 20% des chais de vieillissement/an 20% des stocks/an Audit sur site des Pré-embouteilleurs conformément au §3.2</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire	
			CE	<b>Analyse externe</b>	<b>Transformateurs, chais de vieillissement, Stocks :</b>  <b>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</b>	<b>Laboratoire externe habilité par l'INAO</b>	Analyse (Méthode analytique conformément à l'IT 306)	

**3.3.10 – Suivi par l'Organisme Certificateur de l'Organisme de Défense et de Gestion « Syndicat des producteurs de Calvados et d'Eau-de-vie de cidre de Normandie »**

Points à maîtriser	Points à maîtriser	Méthode de contrôle externe (documentaire)	Fréquence minimum de contrôle externe
<b>Organisation générale et documentaire</b>	- 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 le Syndicat des producteurs de Calvados et d'Eau-de-vie de cidre de Normandie	- Contrôle et suivi des documents officiels, documents de maîtrise de la qualité, procédures intégrant les missions de l'ODG prévues par la directive INAO-DIR-CAC-01): procédure de maîtrise de la documentation et de diffusion documentaire, documents CERTIPAQ - Vérification de la mise à jour des listes des opérateurs identifiés - Vérification de la gestion des obligations déclaratives	
	-Suivi des actions correctives/correctrices apportées par l'ODG	- Identification des éventuels manquements lors de l'audit précédent - Suivi des actions correctives/correctrices et de leur efficacité - Transmission des informations à l'Organisme Certificateur	
	- Gestion de la promotion	- Contrôle des éléments de promotion utilisés relatifs à l'étiquetage	
<b>Formation et information des opérateurs</b>	- 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 l'INAO (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	

Points à maîtriser	Points à maîtriser	Méthode de contrôle externe (documentaire)	Fréquence minimum de contrôle externe
<b>Suivi des opérateurs</b>	- 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/correctrices apportées par les opérateurs	- Vérification : . de l'enregistrement des mesures correctives/correctrices . du suivi des actions correctives/correctrices 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 la réalisation de la mesure l'étendue du ou des manquement(s) . des mesures prises par l'ODG (proposition d'un 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	

## 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 159 – « Instructions pour l'examen organoleptique externe du « Calvados » (jointe 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 cette instruction IT 159, en application de la directive du CAC de l'INAO.

## 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.

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.

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 15 jours calendaires à compter de la date du constat pour proposer ses actions correctives ou correctrices.

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/correctrices 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 ou correctrices 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 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 » 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.

**5.4 - Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et mesures sanctionnant les manquements appliqués 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
	Approvisionnement en produits intermédiaires ou en produit fini auprès d'un transformateur non habilité (PM11)				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	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	X	
Absence d'autocontrôle chez l'opérateur :										
<i>ponctuel</i>		X			X	X	X			
<i>récurrent</i>			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		
<i>systématique</i>			X		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 :		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 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	RA	RE	DL	SH	RH
PM 1	<b>Non respect de l'aire d'appellation définie dans le CDC AOC : verger (PPC)</b>			X		X		X	X	X
PM 12	Non respect de l'aire d'appellation définie dans le CDC AOC : ateliers			X		X		X	X	X
2.1	Présence de variétés autres que celles mentionnées dans la liste positive et/ou Utilisation des pommes à couteau et des variétés Chanteline, Judaine, Judeline et Jurella			X		X		X	X	X
2.2	<b>Non respect de la proportion minimale de variétés phénoliques (PPC)</b>			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 des pommiers et des poiriers à partir de leur entrée en production <i>Ponctuel</i>		X			X		X	X	
	<i>Récurrent</i>			X		X		X	X	X
5.1	<b>Entretien des vergers insuffisant (PPC)</b> <i>Ponctuel</i>	X			X	X				
	<i>Récurrent</i>		X		X	X			X	
	<i>Systématique</i>			X					X	X
5.1	<b>Présence de trois boules de gui ou plus dans 25% à 50% des arbres (PPC)</b> <i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X		X	X			X	
	<i>Systématique</i>			X					X	X
5.1	<b>Présence de trois boules de gui ou plus dans plus de 50% des arbres (PPC)</b> <i>Ponctuel</i>		X		X	X				
	<i>Récurrent</i>			X		X			X	
	<i>Systématique</i>			X					X	X
5.1	<b>Non respect de la maîtrise de l'enherbement (PPC)</b> <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
7.1	Dépassement des rendements moyens maximum autorisés : quantité produite supérieure au PMA du verger mais rendement inférieur ou égal à 50 T/ha : <i>Ponctuel</i>	X				X				
	<i>Récurrent</i>	X				X	X			
	<i>Systématique</i>		X				X		X	

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
	Dépassement des rendements moyens maximum autorisés : rendement supérieur à 50T/ha <i>Ponctuel</i>		X		X	X				
	<i>Récurrent</i>		X			X			X	
	<i>Systématique</i>			X		X		X	X	X
13	Obtention de la pulpe par un autre moyen que le râpage ou le broyage			X		X		X	X	X
14	<b>Non respect de la proportion minimale de surfaces de vergers « haute-tige » utilisées pour la récolte des fruits mis en œuvre pour l'élaboration du Calvados par site de production (PPC):</b> <i>Ponctuel</i>		X		X	X				
	<i>Récurrent</i>		X			X		X	X	
	<i>Systématique</i>			X		X		X	X	X
15	Non respect de la richesse minimale des moûts obtenus avant le début de fermentation : <i>Ponctuel</i>	X			X	X				
	<i>Récurrent</i>		X		X	X			X	
	<i>Systématique</i>			X				X	X	X
16	Extraction du jus par un autre moyen que le pressurage : <i>Ponctuel</i>		X			X		X	X	
	<i>Récurrent</i>			X		X		X	X	X
17.1	Non respect des procédés d'extraction complémentaire <i>Ponctuel</i>		X			X		X	X	X
	<i>Récurrent</i>			X				X		X
17.2	Non respect de la teneur minimale en sucre du jus restant dans le marc après le pressurage : <i>Ponctuel</i>		X		X	X		X	X	
	<i>Récurrent</i>			X				X	X	X
	<i>Systématique</i>			X				X		X
17.3	Non respect de la destination du jus restant dans le marc après pressurage: <i>Ponctuel</i>		X		X	X		X	X	
	<i>Récurrent</i>			X				X	X	X
	<i>Systématique</i>			X				X		X
17.4	Non respect de l'interdiction d'utilisation du jus obtenu par assèchement des marcs <i>Ponctuel</i>		X		X	X		X	X	
	<i>Récurrent</i>			X				X	X	X
	<i>Systématique</i>			X				X		X
18	Dépassement du rendement maximal au pressurage : <i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X		X	X				
	<i>Systématique</i>			X					X	X
19	Non respect d'interdiction d'enrichissement en sucres du jus: <i>Ponctuel</i>		X			X		X	X	
	<i>Récurrent</i>			X				X		X
	<i>Systématique</i>			X				X		X
20	Non respect du titre Alcoométrique Volumique des cidres ou poirés: <i>Ponctuel</i>		X		X	X				
	<i>Récurrent</i>		X			X		X	X	
	<i>Systématique</i>			X				X		X
22	Non respect de l'interdiction de pratiques telles que la pasteurisation, la gazéification, l'acidification ou l'édulcoration :			X		X		X	X	

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
	<i>Ponctuel</i>									
	<i>Récurrent</i>			X				X		X
	<i>Systématique</i>			X				X		X
	Incorporation d'un volume de cidre, initialement préparé pour du cidre de consommation, supérieur à 1/3 du volume total:									
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X		X		
	<i>Récurrent</i>		X					X	X	
	<i>Systématique</i>			X				X		X
	Modalités d'incorporation des cidres de consommation non respectées :									
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X		X		
	<i>Récurrent</i>		X					X	X	
	<i>Systématique</i>			X				X		X
23	<b>Non respect des caractéristiques des matériels de distillation (PPC)</b>									
	<i>Ponctuel</i>		X			X			X	
	<i>Récurrent</i>			X					X	X
	<b>Utilisation d'un alambic non déclaré</b>									
	<i>Ponctuel</i>		X			X			X	
	<i>Récurrent</i>			X					X	X
24	<b>Non respect du titre Alcoométrique Volumique maximal du distillat Moyenne journalière des eaux de vie distillée (transformateur) (PPC):</b>									
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X		X		
	<i>Récurrent</i>			X				X	X	
	<i>Systématique</i>			X				X		X
	<b>Non respect du titre Alcoométrique Volumique maximal du distillat Moyenne journalière des eaux de vie distillée (distillateur) (PPC):</b>									
	<i>Ponctuel</i>		X			X				
	<i>Récurrent</i>			X		X			X	
	<i>Systématique</i>			X						X
25	Non respect du délai minimum entre le brassage et la distillation									
	<i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X		X	X				
	<i>Systématique</i>			X		X		X	X	X
26	Non respect de la régulation naturelle de l'hygrométrie et de la température									
	<i>Sur la DI</i>			X						X
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X				
	<i>Récurrent</i>			X		X			X	X
	<i>Systématique</i>			X						X
27	Non respect de l'élevage en récipients en chêne sessile ou pédonculé ou leur croisement									
	<i>Sur la DI</i>			X						X
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X				
	<i>Récurrent</i>			X		X		X	X	X
	<i>Systématique</i>			X				X		X
28	<b>Non respect de la capacité des futs (PPC)</b>									
	<i>Sur la DI</i>		X							X
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X				
	<i>Récurrent</i>			X				X	X	X
	<i>Systématique</i>			X				X		X
29	<b>Non respect de la durée minimale d'élevage sous bois (PPC) :</b>									
	<i>Ponctuel</i>		X			X		X		

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
	<i>Récurrent</i>			X				X	X	
	<i>Systématique</i>			X				X		X
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 : <i>ponctuel</i>		X		X	X				
	<i>récurrent</i>			X		X	X		X	X
	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 : <i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X		X	X				
	<i>Systématique</i>			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	
35	Non respect du titre alcoométrique volumique minimum à la commercialisation (analyse en autocontrôle) : <i>Ponctuel</i> (* mise en conformité du lot avant commercialisation)	X			X*					
	<i>Récurrent</i>		X		X		X			
	<i>Systématique</i>			X				X	X	X
36	<b>Non respect de la teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique (analyse en autocontrôle) (PPC) :</b> <i>Ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>Récurrent</i>			X			X	X	X	
	<i>Systématique</i>			X			X	X		X
37	Non respect de la teneur maximale en méthanol (analyse en autocontrôle) : <i>Ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>Récurrent</i>			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.

**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 39 à PM 43	Non-respect du délai de transmission de la déclaration <i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X	X	X			
	<i>systématique</i>			X	X	X			X	
	Déclaration non conforme <i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X	X				
	<i>systématique</i>			X	X	X	X			X
	Absence de déclaration <i>ponctuel</i>		X		X	X				
	<i>récurrent</i>			X			X		X	

Liste des obligations déclaratives :

Déclaration d'engagement de mise en conformité

Déclarations récapitulative des achats de fruits

Déclaration d'ouverture et de fermeture des travaux de distillation

Déclaration récapitulative de revendication

**5.4.3 – Evaluation des manquements constatés lors des contrôles produits**

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements
		Mineur	Majeur	Grave	
PM 33 à PM 37	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>				
	Systématique			X	Retrait du bénéfice de l'AOC Voire Suspension d'Habilitation Voire Retrait d'Habilitation
PM33	<b>Résultat d'examen organoleptique non conforme</b> <b>Défaut mineur*</b>	X			Eventuelle demande de deuxième passage à la charge de l'opérateur. Sinon <b>Avertissement et examen organoleptique de suivi en année N+1</b> 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 : <b>Avertissement et examen organoleptique de suivi en année N+1</b>
	<b>Défaut majeur**</b>		X		<b>Examen organoleptique supplémentaire sur le lot suivant****</b> au plus proche de la commercialisation, à la charge de l'opérateur
	<b>Défaut grave***</b>			X	<b>Retrait du bénéfice de l'appellation du lot encore en cave avec preuve documentée du nombre de bouteilles et des quantités déclassées.</b> <b>Examen organoleptique supplémentaire sur le lot suivant****</b> 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.

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements
		Mineur	Majeur	Grave	
PM 34	Non-respect du degré maximum d'obscurité caractérisant la coloration et les ajouts		X		Obligation de correction du lot avec exigences de traçabilité si assemblage, transmission à CERTIPAQ des résultats avant commercialisation du lot assemblé/ retravaillé. Si résultats transmis non-conformes, déclassement du lot encore en stock et renforcement d'essai l'année suivante  Ou Déclassement du lot encore en stock renforcement d'essai l'année suivante
PM 35	Non-respect du titre alcoométrique volumique minimum à la commercialisation Ponctuel	X			Avertissement Mise en conformité du lot avant la commercialisation
	Récurrent		X		Obligation de correction du lot avec exigences de traçabilité si assemblage, transmission à CERTIPAQ des résultats avant commercialisation du lot assemblé/ retravaillé. Si résultats transmis non-conformes, déclassement du lot encore en stock et renforcement d'essai l'année suivante  Ou Déclassement du lot encore en stock renforcement d'essai l'année suivante
PM 36	<b>Non respect de la teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique (PPC)</b>		X		Obligation de correction du lot avec exigences de traçabilité si assemblage, transmission à CERTIPAQ des résultats avant commercialisation du lot assemblé/ retravaillé. Si résultats transmis non-conformes, déclassement du lot encore en stock et renforcement d'essai l'année suivante  Ou Déclassement du lot encore en stock renforcement d'essai l'année suivante
PM 37	Non respect de la teneur maximale en méthanol		X		Obligation de correction du lot avec exigences de traçabilité si assemblage, transmission à CERTIPAQ des résultats avant commercialisation du lot assemblé/ retravaillé. Si résultats transmis non-conformes, déclassement du lot encore en stock et renforcement d'essai l'année suivante  Ou Déclassement du lot encore en stock renforcement d'essai l'année suivante

**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 /correctriceschez 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/correctrices :								
<i>ponctuel</i>		X		X	X			
<i>récurrent</i>			X	X	X		X	
Mise en place d'actions correctives/correctrices 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'ODG 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			
<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

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 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.

ANNEXE 1

INSTRUCTION TECHNIQUE CONTRÔLE PRODUIT

(cf. document de CERTIPAQ, référencé IT 159, ci-après)

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 291 V04</b> Validation : 24/03/2017
	<i>Appellation d'origine « Calvados »</i>	----- Page 68 / 69

## ANNEXE 2

### Contenu minimal du formulaire d'identification des vergers

Lors de son identification et cas de modification du verger, le producteur de fruits complète le formulaire d'identification du verger sur lequel sont enregistrés a minima :

- les références cadastrales,
- le nombre d'arbres,
- les variétés,
- le mode de conduite (HT/BT)
- les écartements entre les arbres,
- la date de plantation.

Le formulaire d'identification des vergers est transmis à l'ODG en annexe de la Déclaration d'identification et en cas de modification du verger.

## ANNEXE 3

### INSTRUCTION TECHNIQUE

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

## ABREVIATIONS ET DEFINITIONS

<b>A.O.</b>	⇒ Appellation d'Origine
<b>H.T.</b>	⇒ Haute-Tige
<b>B.T.</b>	⇒ Basse-Tige
<b>D.I.</b>	⇒ Déclaration d'identification
<b>T.A.V.</b>	⇒ Titre alcoométrique Volumique acquis
<b>P.P.C.</b>	⇒ Principaux Points à Contrôler
<b>O.D.G.</b>	⇒ Organisme de Défense et de Gestion
<b>T</b>	⇒ Tonne
<b>hL AP</b>	⇒ hectolitre d'alcool pur
<b>Catégorie phénolique</b>	⇒ Les variétés de pommes riches en composés phénoliques entrent dans cette catégorie
<b>Catégorie acidulée</b>	⇒ Les variétés de pommes présentent une acidité totale élevée entrent dans cette catégorie
<b>Verger</b>	⇒ Ensemble des arbres identifiés pour l'appellation d'origine
<b>P.M.A.</b>	⇒ 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	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « CALVADOS »</b>	<b>IT 159 V 02</b> Validation : 08/12/16 <b>Page 1 sur 7</b>
	<b>AOC</b>	

**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 » A.O.C. dans le cadre du plan de contrôle du « Calvados » 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-DIR-CAC-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 CHARGÉE DE L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE

### 2.1 Objectifs de la commission chargée de l'examen organoleptique

La commission d'examen organoleptique est chargée de réaliser un examen d'acceptabilité du produit-échantillon 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.
- d'autre part procéder à des observations permettant la description du produit et l'identification d'éventuels défauts.

CERTIPAQ	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « CALVADOS »</b>	<b>IT 159 V 02</b> Validation : 08/12/16 <b>Page 2 sur 7</b>
	<b>AOC</b>	

### 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 2 axes majeurs :

- **Connaissance du « Calvados »** 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 »

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

CERTIPAQ	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « CALVADOS »</b>	<b>IT 159 V 02</b> Validation : 08/12/16 <b>Page 3 sur 7</b>
	<b>AOC</b>	

Tout dégustateur déclinant l'invitation 3 fois consécutives sans raisons valables 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 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 s'assure du respect des règles d'anonymat et de confidentialité.

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

<b>CERTIPAQ</b>	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « CALVADOS »</b>	<b>IT 159 V 02</b> Validation : 08/12/16 <b>Page 4 sur 7</b>
	<b>AOC</b>	

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 :

- Indiquer la certification et l'appellation concernées.
- 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 ».

#### 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.

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

<b>CERTIPAQ</b>	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « CALVADOS »</b>	<b>IT 159 V 02</b> Validation : 08/12/16 <b>Page 5 sur 7</b>
	<b>AOC</b>	

### 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, 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 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.

CERTIPAQ	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « CALVADOS »</b>	<b>IT 159 V 02</b> Validation : 08/12/16 <b>Page 6 sur 7</b>
	<b>AOC</b>	

### 3.4.5 Avis du jury

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

Ces résultats sont 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 (ses) 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 mesure sanctionnant les manquements.

CERTIPAQ	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « CALVADOS »</b>	<b>IT 159 V 02</b> Validation : 08/12/16 <b>Page 7 sur 7</b>
	<b>AOC</b>	

#### **DOCUMENTS D'APPLICATION**

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

**DESTINATAIRES :**

Personnel de certification mandaté par CERTIPAQ pour le contrôle des opérateurs en AO cidricoles.

**OBJET :**

Préciser les modalités de calcul permettant de contrôler le rendement moyen maximal des vergers en production chez les producteurs de fruits habilités pour les AO cidricoles et les fruits mis en œuvre provenant de surfaces de verger « Haute-Tige ».

**DOMAINE D'APPLICATION :**

La présente instruction s'applique pour la réalisation d'audits dans le cadre de contrôles externes des SIQO cidricoles, conformément aux plans de Contrôle afférents, par un agent de CERTIPAQ ou un agent mandaté par CERTIPAQ.

Les modalités de contrôle des rendements concernent toutes les AO cidricoles.

Les modalités de contrôle de fruits mis en œuvre provenant de surfaces de verger « Haute-Tige » concernent les AO Calvados, Calvados Domfrontais et Calvados Pays d'Auge.

## **1. Modalités de contrôle du rendement**

### **1.1 Contrôle documentaire des producteurs livreurs de fruits**

Données nécessaires au contrôle :

Moyenne des quantités livrées par producteur livreur de fruit sur les deux dernières récoltes.

Potentiel Maximal Autorisé (PMA) du verger obtenu pour l'AO concernée par calcul à partir du rendement maximal autorisé de l'appellation que multiplie la surface du verger figurant sur la DI.

Echantillonnage :

Par sondage lors de l'audit de l'ODG

Modalités de contrôle :

Le contrôle documentaire des rendements des producteurs livreurs de fruits se fait par comparaison entre la moyenne des quantités livrées pour l'AO concernée sur les deux dernières récoltes avec le Potentiel Maximal Autorisé (PMA) du verger identifié pour l'AO concernée.

	Modalités de contrôle du rendement et de la proportion de fruits provenant de surfaces Haute-Tige mise en œuvre	<b>IT 237 V03</b> Validation : 07/04/17
	AO Cidricoles	<b>Page 2 sur 7</b>

## 1.2 Contrôle sur site des producteurs livreurs de fruits

### Données nécessaires au contrôle :

#### **Sur la base des enregistrements de production :**

Moyenne des quantités récoltées dans le verger sur les deux dernières récoltes  $\leq$  PMA du verger

#### **Sinon :**

Moyenne des quantités livrées par producteur livreur de fruit sur les deux dernières récoltes.

Potentiel Maximal Autorisé (PMA) du verger pour l'AO concernée

Le cas échéant, quantités produites hors SIQO à partir des factures, des contrats ou de tout document.

### Echantillonnage :

5% des producteurs de fruits audités sur site/an

### Modalités de contrôle :

Moyenne des quantités récoltées dans le verger sur les deux dernières récoltes  $\leq$  PMA du verger

Le contrôle sur site des rendements des producteurs livreurs de fruits se fait par comparaison entre la moyenne des quantités récoltées sur le verger identifié avec le Potentiel Maximal Autorisé (PMA) du verger identifié pour l'AO concernée.

En cas de dépassement de rendement, l'auditeur calcule le rendement du verger identifié pour l'appellation, si celui-ci est supérieur à 50T/ha, le niveau de manquement sera majoré.

	Modalités de contrôle du rendement et de la proportion de fruits provenant de surfaces Haute-Tige mise en œuvre	<b>IT 237 V03</b> Validation : 07/04/17
	AO Cidricoles	<b>Page 3 sur 7</b>

### 1.3 Contrôle sur site des producteurs de fruits transformateurs

Données nécessaires au contrôle :

**Sur la base des enregistrements de production :**

Moyenne des quantités récoltées dans le verger sur les deux dernières récoltes  $\leq$  PMA du verger

**Sinon :**

Moyenne des quantités revendiquées sur les quatre dernières années pour les AO pour lesquelles le transformateur est habilité

Potentiel Maximal Autorisé (PMA) du verger pour l'AO concernée

Echantillonnage :

Cf. fréquences de contrôles des transformateurs renseignées dans les Plans de Contrôles afférents

Modalités de contrôle :

**Sur la base des enregistrements de production :**

Moyenne des quantités récoltées dans le verger sur les deux dernières récoltes  $\leq$  PMA du verger

**Sinon :**

Pour chaque AO pour lesquels l'opérateur est habilité :

- 1 Calculer la moyenne des quantités revendiquées sur les 4 dernières années
  - Moyenne des quantités revendiquées
- 2 Convertir la moyenne des quantités revendiquées en tonnage de fruits à partir de l'une des relations suivantes :
  - 2,2T fruits/hL AP pour les productions d'eau-de-vie ou,
  - 750 L de jus ou de cidre /T de fruits (production de Cidre ou de Pommeau sous SIQO)
- 3 Comparer le tonnage de fruits au PMA du verger
  - Tonnage moyen (calculé à partir de la moyenne des quantités revendiquées pour l'AO concernée sur les 4 dernières années)  $\leq$  PMA du verger pour l'AO concernée

	Modalités de contrôle du rendement et de la proportion de fruits provenant de surfaces Haute-Tige mise en œuvre	<b>IT 237 V03</b> Validation : 07/04/17
	AO Cidricoles	<b>Page 4 sur 7</b>

### 1.3.1 Cas Particuliers des producteurs transformateurs qui livrent des fruits

Données supplémentaires nécessaires au contrôle :

Quantités de fruits livrées par AO pour le transformateur concerné sur les deux dernières récoltes

Calcul de la moyenne des quantités livrées par le transformateur concerné sur les deux dernières années.

Dans ce cas particulier, les quantités de fruits livrées seront ajoutées au tonnage calculé à partir de la moyenne des revendications sur les 4 dernières années avant de comparer cette valeur au PMA du verger.

### 1.3.2 Cas particulier des producteurs transformateurs avec production hors SIQO

Données supplémentaires nécessaires au contrôle :

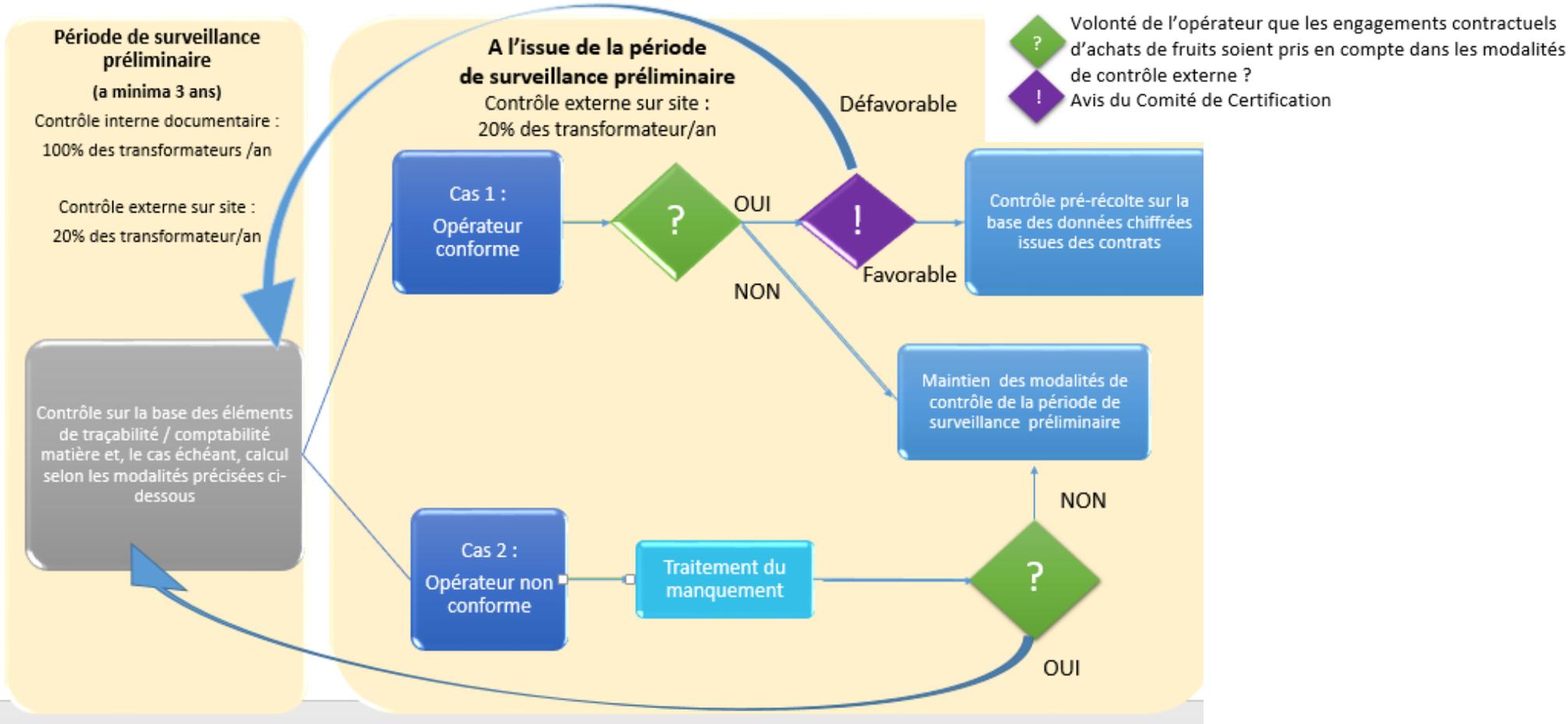
Quantités de jus, de cidre ou de poiré élaborées hors SIQO sur les deux dernières années

Les quantités de jus ou de cidre produites hors SIQO seront renseignées sur le registre d'élaboration. Calcul de la moyenne des quantités livrées par le transformateur concerné sur les deux dernières années.

Les quantités de jus ou de cidre produites hors SIQO seront converties en tonnage de fruits via la relation suivante : 950 L de cidre ou de jus / T de fruits.

Le tonnage de fruits transformé hors SIQO sera ajouté au tonnage calculé à partir de la moyenne des revendications sur les 4 dernières années avant de comparer cette valeur au PMA du verger.

**2 Modalités de contrôle des fruits mis en œuvre provenant de surfaces « Haute-Tige »**



## 2.1 Modalités de contrôle au cours de la période de surveillance préliminaire (a minima 3 ans)

### Identification des besoins en surface Haute-Tige

Rendement moyen défini par appellation<sup>1</sup> :

- AO Calvados (CAC) : 5 T/ha (HT), 30 T / ha (BT)
- AO Calvados Pays d'Auge (CPA) : 7 T/ha (HT), 25 T / ha (BT)

AO	Production (hLAP)	Tonnage de fruits nécessaire (T)	% de fruits HT (%)	Tonnage de fruits HT nécessaire (T)	Surface HT nécessaire (ha)
Calvados	1000	2200	8.23	0.0823*2200= <b>181.06</b>	181.06/5 = <b>36.21 ha</b>
Calvados Pays d'Auge	1000	2200	18.64	0.1864*2200= <b>410.06</b>	410.06/7 = <b>58.58</b>

Le calcul du rendement moyen maximal du verger identifié pour l'AO concerné (calculé au pro rata de la proportion des surfaces Haute-Tige et BT nécessaires) se fera de la manière suivante :

- $R_{AO\ CAC} = 0.35*5+0.65*30 = 21.25$  T/ha
- $R_{AO\ CPA} = 0.45*7+0.55*25 = 16.9$  T/ha

On calcule ensuite le % de fruits devant provenir de surface Haute-Tige via le calcul suivant :

T = % de fruits devant provenir de surfaces Haute-Tige :

- $T_{AO\ CAC} = 0.35*5/R_{AO\ CAC} = 1.75/21.25 = 8.23$  % de fruits provenant de Haute-Tige
- $T_{AO\ CPA} = 0.45*7/ R_{AO\ CPA} = 3.15/16.9 = 18,64$  % des fruits provenant de Haute-Tige

On utilise également la relation suivante 2,2 T fruits /hL AP

A partir des quantités revendiquées, on calcule la quantité de fruits provenant de surfaces Haute-Tige nécessaire à la production afin de déterminer la surface Haute-Tige nécessaire à la production.

<sup>1</sup> Les valeurs des rendements moyens pourront faire l'objet d'une révision à l'issue de la période de surveillance préliminaire.

Dans le cas d'un producteur transformateur, la proportion de fruits provenant de surfaces Haute-Tige mise en œuvre pourra être contrôlée par la composition du verger identifié du producteur transformateur, sa surface Haute-Tige devant être supérieure à la surface nécessaire obtenue par calcul à partir des quantités revendiquées.

En cas d'achats de fruits, la conformité de l'opérateur pourra être contrôlée :

- à partir de la surface réelle des parcelles dont les fruits sont mis en œuvre et/ou en cas de difficulté à établir ces surfaces réelles,
- à partir de la surface calculée par conversion des tonnages livrés en surfaces HT via la composition du verger du producteur et les rendements moyens définis précédemment. Soit à partir de la formule suivante :

$$\text{Surface livrée}_{HT} = \text{surface identifiée}_{HT} \times \text{quantités livrées} / (\text{surface identifiée}_{BT} * \text{rendement moyen fruits}_{BT} + \text{surface identifiée}_{HT} * \text{rendement moyen fruits}_{HT})$$

La somme des surfaces HT réelles ou calculées des producteurs livreurs de fruits devant être supérieure à la surface nécessaire obtenue par calcul à partir des quantités revendiquées.

**NB :** l'acheteur de fruits devra renseigner sur sa déclaration récapitulative d'achats de fruits, les quantités de fruits achetées par fournisseur, par mode de conduite ramené en surface comme le mentionne le cahier des charges.

## 2.2 Modalités de contrôle possible à l'issue de la période de surveillance préliminaire

Comme précisé sur le schéma §2, à l'issue de la période de surveillance préliminaire, il sera possible de réaliser un contrôle pré-récolte, si les conditions suivantes sont réunies :

- Opérateur conforme au cours de la période de surveillance préliminaire,
- Opérateur dont, à l'issue de la période de surveillance préliminaire, la proportion de surfaces Haute-tige sous-contrat sur les surfaces totales de son approvisionnement est conforme à la proportion minimale définie dans le cahier des charges.
- Production et approvisionnement stable (stabilité de l'approvisionnement notamment justifié par les surfaces HT contractualisées),
- Avis favorable du Comité de Certification.

Le contrôle d'un transformateur qui remplit les conditions listées ci-dessus, pourra se faire en amont de la récolte, sur la base de la déclaration récapitulative d'achats de fruits et des contrats haute-Tige.

**NB :** Si la proportion de fruits provenant de surface Haute Tige mise en œuvre est non conforme au regard du contrôle réalisé sur la base des contrats, un manquement ne pourra être notifié qu'après contrôle des déclarations récapitulatives d'achats de fruits.

Pour tous les autres transformateurs, les modalités de contrôle définies précédemment seront maintenues.