

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 365 V 01</b> Validation : 06/10/15 ----- Page 1 / 50
	<i>Appellation d'origine « Cidre Cotentin » ou « Cotentin »</i>	

PLAN DE CONTRÔLE

***Appellation d'Origine « Cidre Cotentin » ou « Cotentin »***





**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**  
 6 Rue Fresnel  
 14000 CAEN  
 Tél : 02.31.94.25.36  
 Fax : 02.31.53.26.5

E-mail : [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)  
 Site : [www.certipaq.com](http://www.certipaq.com)

---

<b>Date de validation par CERTIPAQ</b>	<b>Date de validation par l'I.N.A.O.</b>
06 octobre 2015	

**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>6</b>
<b>3 - MODALITES D'EVALUATION DES OPERATEURS ET DE L'ODG.....</b>	<b>10</b>
<b>3.1 – Eléments généraux .....</b>	<b>10</b>
<b>3.2 – Articulation entre les contrôles internes et les contrôles externes :     Eléments de synthèse .....</b>	<b>13</b>
<b>3.3 – Tableaux détaillés du plan de contrôle.....</b>	<b>15</b>
<b>4 – MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES .....</b>	<b>50</b>
<b>4.1 - Autocontrôles .....</b>	<b>50</b>
<b>4.2 – Contrôles internes .....</b>	<b>50</b>
<b>4.3 – Contrôles externes.....</b>	<b>50</b>
<b>5 – TRAITEMENT DES MANQUEMENTS .....</b>	<b>51</b>
<b>5.1 - Eléments généraux .....</b>	<b>51</b>
<b>5.2 - Evaluation des manquements externes .....</b>	<b>51</b>
<b>5.3 - Suivi des manquements .....</b>	<b>51</b>
<b>5.4 - Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur .....</b>	<b>54</b>

**PREAMBULE**

**Objet du Plan de Contrôle :**

Nouveau plan de contrôle « Cidre Cotentin » ou « Cotentin »

**Cahier des Charges :**

« Cidre Cotentin » ou « Cotentin »  
Version en vigueur

**Organisme de Défense et de Gestion :**

**Syndicat de promotion de promotion cidre du Cotentin**

Chambre d'agriculture de la Manche Antenne de Valognes

ZA d'Armanville

50700 VALOGNES

Tél : 02 31 93 93 94

Fax : 02 31 93 93 94

Mail : [association.cidricole.normande@orange.fr](mailto:association.cidricole.normande@orange.fr)

**Opérateurs :**

- Les Producteurs de fruits :
  - qui livrent leurs fruits (livreurs)
  - ou qui les transforment
- Les Négociants (acheteurs de fruits)
- Les Transformateurs

**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	Producteurs de fruits	<b>PM 1 : Localisation des vergers dans l'aire géographique (PPC)</b>
Obtention des fruits et des jus	Composition variétale du verger	Producteurs de fruits	PM 2.1 : Proportion de variétés non énoncées dans le cahier des charges PM 2.1.1 : Proportions maximales de variétés accessoires PM 2.1.2 : Proportions minimales de variétés principales PM 2.2 : Proportions minimales de variétés phénoliques
	Mode de conduite		PM 3 : Densité de plantation maximale par mode de conduite et mode de conduite PM 4.1 : Absence d'irrigation des pommiers à partir de leur entrée en production PM 5.2 : Enherbement des vergers dès l'entrée en production des pommiers en fonction des modes de conduite
	Récolte et stockage	Transformateurs	PM 6.1 : Récolte des fruits : variétés
	Productivité des vergers	Producteurs de fruits Transformateurs	PM 7.1 : Rendement moyen maximum des vergers en production par mode de conduite
Localisation des outils de production	Ateliers d'élaboration	Transformateurs Négociants	PM 11 : Achat à des opérateurs habilités et traçabilité <b>PM 12 : Localisation des ateliers de stockage et d'élaboration dans l'aire (PPC)</b>
Extraction du jus, opérations sur le moût		Transformateurs	PM 13 : Mode d'obtention de la pulpe PM 14 : Proportion fruits mis en œuvre provenant de surface haute-Tige
Élaboration des cidres	Fermentation		PM 16.2 : Mode de clarification PM 16.3 : Absence de modification de la teneur naturelle en sucre PM 17 : Modalités de fermentation <b>PM 18.1 : Pasteurisation (PPC)</b> PM 18.2 : Ajouts et traitements PM 19 : Clarification des cidres
	Mise en bouteilles		<b>PM 23 : Proportions de variétés principales dans les cuvées (PPC)</b> PM 24 : Ajout de LSA uniquement (éventuellement pour la prise de mousse) PM 25 : Durée minimale entre la date de pressurage et celle de la mise en bouteille PM 25.1 : Année de récolte des pommes mises en œuvre <b>PM 26 : Prise de mousse en bouteilles (PPC)</b> <b>PM 28 : Durée minimale de prise de mousse avant mise en circulation/ commercialisation (PPC)</b> PM 29 : Date butoir de mise en bouteille
Réclamations clients / consommateurs		Transformateurs Négociants	PM 30.2 : Gestion des réclamations clients/consommateurs
Etiquetage		Transformateurs	PM 30.1 : Conformité de l'étiquetage par rapport au cahier des charges

ETAPE		OPERATEUR	POINTS A MAITRISER
Contrôle produit	Examen analytique	Transformateurs	<b>PM 31 : Examen analytique (PPC)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Respect du Titre alcoométrique volumique acquis minimum (PPC)</li> <li>○ Respect du Titre alcoométrique volumique total minimum (PPC)</li> <li>○ Respect de la teneur en sucres (PPC)</li> <li>○ Pression minimale (PPC)</li> </ul>
	Examen organoleptique		<b>PM 32 : Examen organoleptique</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Caractéristiques organoleptiques du produit (PPC)</li> </ul>
Obligations déclaratives		Producteurs de fruits	PM 33 : déclaration d'identification producteurs de fruits
		Négociants	PM 34 : déclaration d'identification négociants
		Transformateurs	PM 35 : déclaration d'identification transformateurs
		Transformateurs	PM 37 : Déclaration de revendication
		Transformateurs Négociants	PM 40 : déclaration récapitulative d'achats de fruits

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 365 V 01</b>
	<i>Appellation d'origine « Cidre Cotentin » ou « Cotentin »</i>	Validation : 06/10/15 ----- Page 6 / 50

## 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 de promotion cidre Cotentin en vue de son **admission** ;
- l'**habilitation** des opérateurs.

Ainsi pour pouvoir intervenir dans le processus de certification du Cidre AOP « Cotentin »

- 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 Certicateur.

### 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 Certicateur 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 certicateur 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 Certicateur et Organisme de Défense et de Gestion) est résolue,
- L'organisme certicateur 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 Certicateur de l'Organisme de Défense et de Gestion* » (dont notamment les missions relatives à l'ODG conformément à la Directive de l'INAO INAO-DIR-CAC-01). Il a notamment montré que l'Organisme de Défense et de Gestion :

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

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

Tout opérateur souhaitant bénéficier de l'Appellation d'Origine « Cotentin » est tenu de s'identifier auprès de l'ODG en déposant une déclaration d'identification, en vue de son habilitation. Cette identification doit être réalisée dans le respect des exigences réglementaires en vigueur.

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

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

Le délai de communication à CERTIPAQ, des déclarations d'identification ou de leur contenu (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.

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.

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 365 V 01</b> Validation : 06/10/15 ----- Page 8 / 50
	<i>Appellation d'origine « Cidre Cotentin » ou « Cotentin »</i>	

### 2.3 – Habilitation des opérateurs

La décision d'habilitation de **chaque opérateur** 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, 2.1.1, 2.1.2, 2.2, 3, 4.1 pour les producteurs de fruits  
 PM 12, 13 et 18.1 pour les transformateurs  
 PM 12 pour les négociants

L'habilitation de ces opérateurs a pour but de vérifier leur engagement à appliquer le cahier des charges et le plan de contrôle les concernant.

Avant d'être soumis à la fréquence de contrôle définie au chapitre 3.2, ces nouveaux opérateurs sont soumis à un audit externe de suivi renforcé<sup>1</sup>:

- **Pour les producteurs de fruits : l'audit externe de suivi renforcé consiste en un audit de suivi externe au cours duquel est vérifié le respect des exigences suivantes : PM 1, 2.1, 2.1.1, 2.1.2, 2.2, 3, 4.1 et 5.2 définis au chapitre 3.3 « Tableaux détaillés du plan de contrôle »,**
- **Pour les négociants, transformateurs : l'audit externe de suivi renforcé consiste en un audit de suivi externe au cours duquel est vérifié le respect de l'ensemble des points du plan de contrôle le concernant définis au chapitre 3.3 « Tableaux détaillés du plan de contrôle ».**

Ce premier audit de suivi externe doit être réalisé **dans les 12 mois qui suivent l'habilitation de l'opérateur et au plus tard avant mise en marché du produit fini.**

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

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

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

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

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

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

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

<sup>1</sup> Ces modalités d'habilitation seront applicables pour toute demande d'habilitation reçue à compter de l'approbation du présent plan de contrôle

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 1 mois 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) 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 à la procédure de CERTIPAQ relative aux modalités d'habilitations des opérateurs.

Une nouvelle procédure d'habilitation doit être engagée dans le cas d'un changement de localisation de l'outil de production (transformation, vieillissement).

En cas de changement de raison sociale, de cession ou de reprise de l'outil de production, sans modification majeure de l'outil de production, de changement d'un des points déclarés dans la déclaration d'identification et/ou dans le formulaire d'identification des vergers, il n'y aura pas de nouvelle habilitation (sauf cas exceptionnel), cependant une nouvelle déclaration d'identification complétée des annexes nécessaire et/ou formulaire d'identification des vergers sera signées.

Dans le cas de modification de l'outil de production impactant sur la conformité de l'opérateur, suite à l'expertise réalisée par l'ODG, l'ODG sera tenu d'informer CERTIPAQ qui mettra en œuvre les actions appropriées.

L'ODG sera également tenu d'informer CERTIPAQ en cas changement de responsable d'un atelier de transformation.

Dans les autres cas, CERTIPAQ aura accès à l'information mise à jour.

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.

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 365 V 01</b> Validation : 06/10/15
	<i>Appellation d'origine « Cidre Cotentin » ou « Cotentin »</i>	----- Page 10 / 50

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

#### 3.1 - Eléments généraux

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

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

Pour assurer ses engagements concernant le respect du cahier des charges Cidre AOP « Cotentin », 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,
  - diffusion des exigences du cahier des charges et du plan de contrôle aux opérateurs de la filière.
- Suivi des résultats des contrôles internes (y compris les rapports d'analyses) et mise en place des actions correctives.
- Suivi des résultats des contrôles externes (y compris les rapports d'analyses) et de la mise en place des actions correctives.
- Mesure de l'étendue de certains manquements (lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par l'OC dans le cadre des contrôles externes), et information de l'OC de l'étendue constatée et du plan d'action éventuellement mis en œuvre.
- Modalités de validation des étiquetages selon procédures interne à l'ODG.
- Suivi de son engagement général d'ODG vis-à-vis de l'organisme certificateur CERTIPAQ dont la gestion des réclamations clients/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

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 365 V 01</b> Validation : 06/10/15 ----- Page 11 / 50
	<i>Appellation d'origine « Cidre Cotentin » ou « Cotentin »</i>	

compte par l'Organisme Certificateur comme défini au point suivant. Les enregistrements relatifs aux contrôles internes sont conservés a minima 5 ans.

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

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

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

Opérateur contrôlé	Type de Contrôle	Qualification du contrôleur interne	Connaissances nécessaires
Tous les opérateurs	Contrôle documentaire des déclarations	Formation agricole de niveau IV (type BTA) ou équivalent (par exemple, BAC PRO + expérience professionnelle)  Formé et mandaté par l'ODG	<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 « Cotentin »</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 365 V 01</b>
	<i>Appellation d'origine « Cidre Cotentin » ou « Cotentin »</i>	Validation : 06/10/15 ----- Page 12 / 50

### 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 « Cidre Cotentin » ou « Cotentin » Appellation d'Origine sont gérés conformément aux procédures de CERTIPAQ référencées PR07 « *Gestion des audits et contrôles de suivi* » et PR08 « *Gestion des analyses produits* ».

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

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

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

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

**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 / fonctions contrôlées	Type de contrôle	Contrôle interne		Contrôle externe		Fréquence minimale globale de contrôle
		Fréquence minimum	Resp.	Fréquence minimum	Resp.	
ODG	Audit	/	/	1 audit/an	Auditeur externe	1 audit/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 de 1% des Producteurs de fruits qui ont livré en N-1/an lors de l'audit de l'ODG (avec un minimum de 1 contrôle/an)	Contrôleur externe	Contrôle documentaire de 100% des Producteurs de fruits de fruits qui ont livré en N-1/an
		/	/	Contrôle sur site des rendements de 10% des producteurs de fruits contrôlés	Contrôleur externe	Contrôle sur site des rendements de 10% des producteurs de fruits contrôlés
		/	/	Contrôle sur site de : 20% des producteurs de fruits/an	Contrôleur externe	Contrôle sur site de : 20% des producteurs de fruits/an
Négociants	audit	/	/	1 audit tous les 5 ans / négociant	Auditeur externe	1 audit tous les 5 ans/ négociant
Transformateurs	Audit	/	/	Audit sur site des opérateurs en activité : 20% des transformateurs actifs/an	Auditeur externe	Audit sur site des opérateurs en activité : 20% des transformateurs actifs/an
Contrôle produit	Examens analytiques	/	/	Analyse de 20% des lots prélevés dans le cadre de l'examen organoleptique de surveillance	Laboratoire externe	Analyse de 20% des lots prélevés dans le cadre de l'examen organoleptique de surveillance
	Examens organoleptiques	/	/	1 lot/opérateur/an	Commission d'examen organoleptique	1 lot/opérateur/an
Obligations déclaratives		100% des déclarations reçues	ODG	100% des DI reçues Vérifications par sondage lors de l'audit ODG et lors des audits des opérateurs concernés pour les autres déclarations	Auditeur externe	100% des déclarations reçues

Si un transformateur est inactif (ne produit pas sous certification SIQO ou ne livre pas son produit dans la filière SIQO, car absence de transmission de sa déclaration de revendication), l'ODG identifie formellement cet état et informe l'OC de ce changement de statut au sein de la liste des transformateurs habilités. Les transformateurs identifiés comme inactifs ne sont pas pris en compte dans le calcul des transformateurs à contrôler.

Quand un transformateur redevient actif, celui-ci se déclare à nouveau auprès de son ODG. L'ODG informe l'OC de ce changement de statut pour la mise à jour de la liste des transformateurs habilités et l'identification du transformateur comme actif. Le transformateur réintègre le plan de surveillance interne (le cas échéant) et externe.

Le nombre de transformateurs actifs retenu pour le calcul des fréquences de contrôle est celui fixé par la liste à jour au 1<sup>er</sup> septembre de l'année.

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

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

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

**3.3.1 – Production de fruits**

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 1	Localisation du verger et des entrepôts de stockage des fruits dans l'aire (PPC)	Le verger et les entrepôts doivent se situer dans l'aire d'appellation (cf. délimitation de l'aire géographique précisée dans le Cahier des charges)	AC	Enregistrement de la localisation des vergers et des entrepôts de stockage  Demande d'identification parcellaire auprès de l'INAO avant le 1er avril de l'année de récolte, le cas échéant.	A chaque formulaire d'identification des vergers	Producteurs de fruits Négociants	Documentaire	D.I.  Factures de pépiniéristes quand elles existent  Liste des vergers identifiés par l'INAO
			CI	Mise à disposition de la liste à jour des producteurs de fruits habilités sur demande  Mise à disposition de la liste des critères utilisés dans le cadre de la procédure d'identification  Mise à disposition de la liste des vergers identifiés  Vérification sur la D.I. de l'appartenance des références cadastrales à l'aire d'appellation et à la liste des vergers identifiés par l'INAO	100% des D.I.	ODG	Documentaire	
			CE	<b>Vérification sur la D.I. de l'appartenance des références cadastrales à l'aire d'appellation et à la liste des parcelles identifiées par l'INAO</b>  <b>Et/ou vérification visuelle de la localisation des parcelles et des entrepôts de stockage des fruits</b>	<b>100% des D.I. et lors du 1er audit de suivi après habilitation</b>  <b>20% des producteurs de fruits/an</b>  <b>1 contrôle tous les 5 ans / négociant</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire 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	Composition variétale du verger : proportion de variétés non énoncées dans le cahier des charges	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Obtention des fruits et des jus » du cahier des charges	AC	Enregistrement des variétés	A chaque DI	Producteurs de fruits	Documentaire	D.I.  Factures de pépiniéristes quand elles existent
			CI	Vérification documentaire par l'O.D.G., à partir des variétés déclarées dans la D.I., de leur appartenance à la liste positive des variétés de pommes à cidre utilisées pour l'élaboration du cidre Cotentin, dans le cahier des charges  Vérification documentaire de la proportion de surface plantée en variétés inconnues et de la proportion de surfaces  Surface plantée (ares) = (nombre d'arbres * écartement moyen entre 2 rangs en mètre* écartement moyen entre 2 arbres en mètre)/100	100% des déclarations d'identification	ODG	Documentaire	
			CE	<b>Vérification documentaire par l'O.D.G., à partir des variétés déclarées dans la D.I., de leur appartenance à la liste positive des variétés de pommes à cidre utilisées pour l'élaboration du cidre AOP Cotentin, dans le cahier des charges</b>  <b>Vérification documentaire de la proportion de surface plantée en variétés inconnues</b>  <b>Surface plantée (ares) = (nombre d'arbres * écartement moyen entre 2 rangs en mètre* écartement moyen entre 2 arbres en mètre)/100</b>	100% des déclarations d'identification et lors du 1 <sup>er</sup> audit de suivi externe	CERTIPAQ	Documentaire 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 2.1.1	Composition variétale du verger : proportion de variétés accessoires	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Obtention des fruits et des jus » du cahier des charges	AC	Enregistrement des variétés	A chaque formulaire d'identification des vergers	Producteurs de fruits	Documentaire	D.I.  Factures de pépiniéristes quand elles existent
			CI	Vérification documentaire du respect du pourcentage maximale de variétés accessoires, via le calcul de la somme des surfaces de vergers plantées en pommiers de variété accessoires / surface plantée totale du verger identifié pour l'appellation	100% des déclarations d'identification	ODG	Documentaire	
			CE	<b>Vérification documentaire du respect du pourcentage maximale de variétés accessoires, via le calcul de la somme des surfaces de vergers plantées en pommiers de variété accessoires / surface plantée totale du verger identifié pour l'appellation</b>	<b>100% des déclarations d'identification et lors du 1er audit de suivi</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire ou visuelle	
PM 2.1.2	Composition variétale du verger : proportion de variétés principales	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Obtention des fruits et des jus » du cahier des charges	AC	Enregistrement des variétés	A chaque formulaire d'identification des vergers	Producteurs de fruits	Documentaire	D.I.  Factures de pépiniéristes quand elles existent
			CI	Vérification documentaire du respect du pourcentage minimal de variétés accessoires, via le calcul de la somme des surfaces de vergers plantées en pommiers de variété principales / surface plantée totale du verger identifié pour l'appellation	100% des déclarations d'identification	ODG	Documentaire	
			CE	<b>Vérification documentaire du respect du pourcentage minimal de variétés accessoires, via le calcul de la somme des surfaces de vergers plantées en pommiers de variété principales / surface plantée totale du verger identifié pour l'appellation</b>	<b>100% des déclarations d'identification et lors du 1er audit de suivi</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire 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 2.2	Proportion d'arbres plantés en variétés phénoliques	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Obtention des fruits et des jus » du cahier des charges	AC	Enregistrement des variétés	A chaque formulaire d'identification des vergers	Producteurs de fruits	Documentaire	D.I.  Factures de pépiniéristes quand elles existent
			CI	Vérification documentaire du respect du pourcentage minimal de surfaces du verger plantées en variétés phénoliques, via le calcul de la somme des surfaces de vergers plantées en pommiers de variété phénolique / surface plantée totale du verger identifié pour l'appellation	100% des déclarations d'identification	ODG	Documentaire	
			CE	Vérification documentaire du respect du pourcentage minimal de surfaces du verger plantées en variétés phénoliques, via le calcul de la somme des surfaces de vergers plantées en pommiers de variété phénolique / surface plantée totale du verger identifié pour l'appellation	100% des déclarations d'identification et lors du 1 <sup>er</sup> audit de suivi	CERTIPAQ	Documentaire ou visuelle	
PM 3	Densité maximale de plantation et mode de conduite	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Mode de conduite » du cahier des charges	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	D.I.
			CI	Vérification documentaire à partir de la D.I. 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.	ODG	Documentaire	
			CE	Vérification documentaire à partir de la D.I. 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)  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)	100% des D.I. et lors du 1 <sup>er</sup> audit de suivi après habilitation	CERTIPAQ	Documentaire ou visuelle ou mesure	

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 4.1	Absence d'irrigation des arbres en production	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Mode de conduite » du cahier des charges	AC	/	/	/	/	D.I.
			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 Vérification visuelle de l'absence d'utilisation de matériel d'irrigation dès l'entrée en production des arbres lors des visites sur site.	100% des D.I. annexées du formulaire d'identification des vergers	ODG	Documentaire	
			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>	<b>100% des D.I. et lors du 1er audit de suivi après habilitation</b> <b>20% des producteurs de fruits/an</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire Et/ou visuelle	
PM 5.2	Modalités d'enherbement des vergers	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Mode de conduite » du cahier des charges	AC	/	/	/	/	/
			CI	/	/	/	/	
			CE	<b>Vérification visuelle sur site de la maîtrise de l'enherbement via l'observation de zones désherbées dans les vergers en production</b>  <b>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)</b>	<b>Lors du 1er audit de suivi après habilitation</b> <b>20% des producteurs de fruits/an</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Visuelle Mesure	

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 365 V 01</b> Validation : 06/10/15 ----- Page 21 / 50
	<i>Appellation d'origine « Cidre Cotentin » ou « Cotentin »</i>	

### 3.3.2 – Récolte

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 6.1	Récolte des fruits : variétés	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Récolte » du cahier des charges	AC	Enregistrement des types de variétés mises en œuvre (principales / accessoires)	Systematique	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration  Registres et documents d'accompagnement des fruits mentionnant les variétés et quantités
			CI	/	/	/		
			CE	<i>Vérification documentaire de la récolte des fruits variété par variété via l'enregistrement par l'opérateur des variétés mises en œuvre sur le registre d'élaboration (§ Enregistrement des modalités de l'extraction du jus)</i>  <i>Et/ou vérification visuelle si la récolte est en cours au moment du contrôle</i>	<i>20% des transformateurs actifs/an</i>	<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 7.1	Rendement moyen maximum des vergers en production en fonction du mode de conduite	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Productivité des vergers » du cahier des charges	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 Livreur de fruits	Documentaire	D.I. Registre d'élaboration (§ Modalités d'extraction du jus) Déclaration récapitulative des achats de fruit Déclarations de revendication Factures Contrats
			AC	Enregistrement des parcelles mises en œuvre pour l'appellation ou enregistrement des quantités de fruits récoltées ou livrées sur tout document d'enregistrement de la traçabilité et de la comptabilité matière Enregistrement des quantités revendiquées sur les déclarations récapitulatives de revendication et conservation de ces informations sur les 4 dernières années Enregistrement des quantités de jus ou de cidre produites hors SIQO sur la fiche d'élaboration	A chaque récolte	Producteurs Transformateurs	Documentaire	
			CI	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	Contrôle de rendement des producteurs livreurs de fruits par sondage représentatif lors de l'audit ODG/an	ODG	Documentaire	
			CE	<b>Producteur livreur de fruits :</b> <b>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</b>	Contrôle sur site conformément aux fréquences définies au § 3.2	CERTIPAQ	Documentaire	
			CE	<b>Producteur Transformateur :</b> <b>Vérification à partir des éléments de traçabilité disponibles</b> <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>  <b>Contrôle de traçabilité et de comptabilité matière</b>		CERTIPAQ	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	Cf. Chapitre « Délimitation de l'aire géographique »	AC	Détention de la liste des opérateurs habilités pour l'appellation	Avant tout achat de fruits	Transformateurs Négociants	Documentaire	Déclaration récapitulative d'achat de fruits
			CI	Vérification documentaire des fournisseurs à partir de la déclaration d'achat de fruits	100% des déclarations d'achat de fruits	ODG	Documentaire	
			CE	<b>Contrôle documentaire de traçabilité des achats de fruits</b>	<b>1 contrôle tous les 5 ans / négociant</b>  <b>20% des transformateurs actifs/an</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire	
PM 12	Localisation des ateliers de stockage et d'élaboration dans l'aire (PPC)	Cf. Chapitre « Délimitation de l'aire géographique »	AC	Déclaration de l'adresse des ateliers de stockage et d'élaboration sur la D.I.	Systématique	Transformateurs Négociants	Documentaire	D.I.
			CI	Vérification documentaire sur la D.I. de l'appartenance de la commune (ou de la partie de commune) où sont localisés les ateliers de stockage et d'élaboration à l'aire d'appellation*	100% des déclarations d'identification	ODG	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 de stockage et d'élaboration à l'aire d'appellation</b>  <b>Et/ou vérification visuelle</b>	<b>100% des déclarations d'identification</b>  <b>20% des transformateurs actifs / an</b> <b>1 contrôle tous les 5 ans/ négociant</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 13	Mode d'obtention de la pulpe	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Extraction du jus, opération sur le moût » du cahier des charges	AC	Déclaration de matériel de râpage ou de broyage sur la D.I.	Systématique	Transformateurs	Documentaire	D.I. Tout document de preuve de mise à disposition du matériel
			CI	Vérification documentaire de la présence de matériel de râpage ou broyage sur la D.I. ou de la preuve de mise à disposition de matériel	100% des déclarations d'identification	ODG	Documentaire	
			CE	<b>Vérification documentaire de la présence de matériel de râpage ou broyage sur la D.I. ou de la preuve de mise à disposition du matériel</b>  <b>Et/ou vérification visuelle</b>	<b>100% des déclarations d'identification</b> <b>20% des transformateurs actifs/an</b>	CERTIPAQ	Documentaire Et/ou visuelle	
PM 14	Proportion de fruits mis en œuvre provenant de surfaces haute-tige	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Extraction du jus, opération sur le moût » du cahier des charges	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 des informations concernant la surface « Haute-Tige » achetée, destinées à la production de l'appellation ou conservation des contrats exclusifs  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	Systématique	Transformateurs	Enregistrement	Déclaration d'identification annexée du formulaire d'identification des vergers  Déclaration récapitulative d'achat de fruits
			CI	/	/	/	/	Tout document de traçabilité et comptabilité matière de la surface HT mise en œuvre
			CE	<b>Vérification à partir des éléments de comptabilité matière et traçabilité disponibles</b> <b>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.</b>	20% des transformateurs actifs /an	CERTIPAQ	Documentaire	Registre 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
PM 16.2	Mode de clarification	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Extraction du jus, opération sur le moût » du cahier des charges	AC	Enregistrement sur le registre d'élaboration du cidre des traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration
			CI	/	/	/	/	
			CE	<b>Vérification documentaire sur le registre d'élaboration du cidre de la conformité des ajouts dans le chapitre traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation</b>	<b>20% des transformateurs actifs/an</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire	
PM 16.3	Absence de modification de la teneur naturelle en sucre	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Extraction du jus, opération sur le moût » du cahier des charges	AC	<b>Enregistrement des ajouts / traitements sur le registre d'élaboration</b>	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration
			CI	/	/	/	/	
			CE	<b>Vérification documentaire sur le registre d'élaboration de la conformité des ajouts dans le chapitre traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation</b>	<b>20% des transformateurs actifs/an</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire	
PM 17	Modalités de fermentation	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Extraction du jus, opération sur le moût » du cahier des charges	AC	Enregistrement sur le registre d'élaboration du cidre des traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration
			CI	/	/	/	/	
			CE	<b>Vérification documentaire sur le registre d'élaboration du cidre de la conformité des ajouts dans le chapitre traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation</b>	<b>20% des transformateurs actifs/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
18.1	Pasteurisation (PPC)	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Extraction du jus, opération sur le moût » du cahier des charges	AC	Enregistrement sur le registre d'élaboration du cidre des traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration
			CI	Vérification documentaire sur la DI	100% des déclarations d'identification	ODG	Documentaire	
			CE	<b>Vérification documentaire sur la DI</b>  <b>Et vérification visuelle du matériel lors du contrôle des transformateurs</b>  <b>ou analyse en cas de doute</b>	<b>100% des déclarations d'identification</b>  <b>20% des transformateurs actifs / an</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire Et visuelle ou analyse selon la méthode adaptée définie par le laboratoire	
PM 18.2	Ajout et traitements	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Extraction du jus, opération sur le moût » du cahier des charges	AC	Enregistrement sur le registre d'élaboration du cidre des traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration
			CI	/	/	/	/	
			CE	<b>Vérification documentaire sur le registre d'élaboration du cidre de la conformité des ajouts dans le chapitre traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation</b>	<b>20% des transformateurs actifs/an</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire	
PM 19	Fermentation : Clarification du cidre	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Elaboration des cidres » du cahier des charges	AC	Enregistrement sur le registre d'élaboration du cidre des traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration
			CI	/	/	/	/	
			CE	<b>Vérification documentaire sur le registre d'élaboration du cidre de la conformité des ajouts dans le chapitre traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation</b>	<b>20% des transformateurs actifs/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 23	Élaboration des cidres Cuvée proportion de variétés principales (PPC)	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Elaboration des cidres » du cahier des charges	AC	Enregistrement des proportions de variétés dans le moût sur le registre d'élaboration du cidre Enregistrement des assemblages sur le registre d'élaboration du cidre	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration du cidre
			CI	/	/	/	/	
			CE	<i>Vérification documentaire du respect de la proportion maximale de pommes de variétés principales pour les cidres prêts à être mis en bouteilles via les calculs des quantités de variété principale dans la cuvée / quantités totale de la cuvée déterminées à partir des enregistrements des assemblages (cuvées) sur le registre d'élaboration du cidre et des enregistrements des proportions de variétés dans le moût sur le registre d'élaboration du cidre</i>	20% des transformateurs actifs/an	CERTIPAQ	Documentaire	
PM 24	Élaboration des cidres Mise en bouteille : Ajouts	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Elaboration des cidres » du cahier des charges	AC	Enregistrement sur le registre d'élaboration du cidre des traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration
			CI	/	/	/	/	
			CE	<i>Vérification documentaire sur le registre d'élaboration du cidre de la conformité des ajouts dans le chapitre traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation</i>	20% des transformateurs actifs/an	CERTIPAQ	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 25	Délai entre pressurage et mise en bouteilles	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Elaboration des cidres » du cahier des charges	AC	Enregistrement des dates de mise en bouteilles sur le registre d'élaboration et des dates de pressurage sur le registre d'élaboration	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration
			CI	/	/	/	/	
			CE	<b>Vérification documentaire du respect la durée minimale entre la date de pressurage et celle de mise en bouteille à partir des enregistrements des dates de mise en bouteilles sur le registre d'élaboration (§ mise en bouteille) et des dates de pressurage sur le registre d'élaboration (§ Modalités d'extraction du jus)</b>	<b>20% des transformateurs actifs/an</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire	
PM 25.1	Année de récolte des pommes mises en œuvre	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Elaboration des cidres » du cahier des charges	AC	/	/	/	/	Registre d'élaboration
			CI	/	/	/	/	
			CE	<b>Contrôle documentaire de l'année de récolte des pommes ayant servi à l'élaboration de la cuvée</b>	<b>20% des transformateurs actifs/an</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire	
PM 26	Prise de mousse (PPC)	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Elaboration des cidres » du cahier des charges	AC	Enregistrement de la date de mise en bouteille sur le registre d'élaboration du cidre (§ Enregistrement des mises en bouteilles) et sur la Déclaration de revendication	systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration du cidre Déclaration de revendication
			CI	/	/	/	/	
			CE	<b>Vérification documentaire de l'enregistrement des dates de mise en bouteille sur le registre d'élaboration ou sur la déclaration de revendication. Contrôle documentaire de la traçabilité de la mise en bouteilles</b>  <b>Ou vérification visuelle</b>	<b>20% des transformateurs actifs/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 28	Durée de prise de mousse et circulation entre opérateurs (PPC)	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Elaboration des cidres » du cahier des charges	AC	Déclaration de revendication avec la date de mise en bouteille Enregistrement de la date de mise en bouteille sur le registre d'élaboration du cidre (§ Enregistrement des mises en bouteilles) et demande d'analyse au-delà de la période minimale de prise de mousse Enregistrement de la date de commercialisation sur la comptabilité matière	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration du cidre Déclaration de revendication Registre des sorties
			CI	/	/	/	/	
			CE	<b>Vérification documentaire du respect de la durée minimale de prise de mousse pour mise en circulation entre opérateurs ou mise à la commercialisation via le calcul du délai entre la date de mise en bouteilles sur le registre d'élaboration ou sur la déclaration de revendication du cidre et la date de commercialisation</b>	20% des transformateurs actifs/an	CERTIPAQ	Documentaire	
PM 29	Date butoir de mise en bouteille	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point. « Elaboration des cidres » du cahier des charges	AC	Enregistrement de la date de mise en bouteille sur le registre d'élaboration du cidre (§ Enregistrement des mises en bouteilles)	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration du cidre Déclaration de revendication
			CI	/	/	/	/	
			CE	<b>Vérification documentaire à partir de l'enregistrement de la date de mise en bouteilles sur la déclaration de revendication ou sur le registre d'élaboration du cidre</b>	20% des transformateurs actifs/an	CERTIPAQ	Documentaire	
PM 30.1	Etiquetage : Conformité de l'étiquetage :	Cf. Chapitre « Eléments spécifiques de l'étiquetage »	AC	/	/	/		Les étiquettes
			CI	/	/	/	/	
			CE	<b>Vérification documentaire</b>	20% des transformateurs actifs/an	CERTIPAQ	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
30.2	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> <li>• Transmission d'une synthèse des réclamations clients/ consommateurs auprès de l'ODG</li> </ul>	AC	Gestion et enregistrement des réclamations Traitement des réclamations	Systématique	Négociants Transformateurs	Documentaire	Classement/enregistrement des réclamations Courrier de réponse auprès du client/consommateur Enregistrement des actions correctives/correctrices Synthèse des réclamations
			CI	/	/	/	/	
			CE	<b>Contrôle de la gestion et de l'enregistrement des réclamations</b> <b>Examen et suivi du traitement des réclamations</b>	<b>20% des transformateurs actifs/an</b> <b>1 audit tous les 5 ans / négociant</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire	

**3.3.4 – 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 33	Obligations déclaratives	Cf. Chapitre « Obligations déclaratives » du cahier des charges	AC	Formalisation des déclarations et transmission des déclarations à l'ODG dans les délais définis	Avant le 1 <sup>er</sup> avril de l'année de la récolte.	Producteurs de fruits	Documentaire 	Déclaration d'identification et ses annexes
					Avant toute élaboration en vue d'une revendication en AOP et au plus tard avant le 1 <sup>er</sup> septembre de l'année de la récolte	Négociants	Documentaire 	
					Avant toute élaboration en vue d'une revendication et au plus tard le 1 <sup>er</sup> septembre	Transformateur	Documentaire 	
			CI	Vérification des déclarations transmises et du respect du délai	100% des déclarations reçues	ODG	Documentaire 	
CE	<i>Vérification des déclarations transmises et du respect du délai</i>	<i>100% des déclarations transmises par l'ODG</i>	CERTIPAQ	Documentaire 				
PM 37	Obligations déclaratives	Cf. Chapitre « Obligations déclaratives » du cahier des charges	AC	Enregistrement de : - la date de mise en bouteilles, - les quantités mises en bouteilles / lot - identification de l'opérateur et du lot Transmission à l'ODG et à CERTIPAQ au plus tard 72 h après mise en bouteilles	Après chaque mise en bouteilles	Transformateurs	Documentaire 	Déclaration de revendication Registre d'élaboration (mises en bouteilles)
			CI	Vérification du délai d'envoi Vérification de l'adéquation l'appellation revendiquée et l'habilitation de l'opérateur Vérification de la conformité et de la complétude de la déclaration Transmission des informations à CERTIPAQ	100% des déclarations	ODG	Documentaire 	
			CE	<i>Vérification du délai d'envoi Vérification de l'adéquation l'appellation revendiquée et l'habilitation de l'opérateur Vérification de la conformité et de la complétude de la déclaration</i>	<i>Lors des audits lorsque l'opérateur est concerné Par sondage lors de l'audit de l'ODG</i>	CERTIPAQ	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 40	Obligations déclaratives	Cf. Chapitre « Obligations déclaratives » du cahier des charges	AC	Si achats de fruits enregistrement de : - La quantité de fruits achetée par fournisseur - La quantité de fruits achetée par catégorie de variété, par mode de conduite ramené en surface - Nom de l'appellation Déclaration à transmettre avant le 15 février à l'ODG	1 fois/an pour tout opérateur ayant acheté des fruits ou des produits intermédiaires au cours de la campagne.	Transformateurs Négociants	Documentaire 	Déclaration récapitulative d'achats de fruits Registre d'élaboration Factures
			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 l'envoi 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</b> <b>Vérification de l'achat auprès d'opérateurs habilités</b> <b>Vérification de l'adéquation entre les fruits/produits intermédiaires achetés et l'habilitation de l'acheteur</b> <b>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 	

**3.3.5 – 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 31	<b>Contrôle produit</b>  <b>Examen analytique (PPC) :</b>  <b>TAV acquis et total</b> <b>Richesse en sucres</b> <b>Pression minimale</b>	Cf. Chapitre « Description du produit » du cahier des charges	AC	<b>Analyse des lots prêts à la commercialisation</b>	Avant commercialisation des lots	Transformateur	Analyse	Bulletin d'analyses
			CI	/	/	/	/	
			CE	<b>Vérification documentaire de la conformité des résultats d'analyses réalisées en autocontrôle</b>	20 % des transformateurs actifs /an	CERTIPAQ	Documentaire	
			CE	<b>Analyse externe</b>	20% des lots des lots prélevés / an (hors dégustation bilan)	Laboratoire externe habilité par l'INAO	Analyse TAV acquis et total (Méthode : distillation et densimétrie électronique OIML ou méthode équivalente)  Analyse richesse saccharimétrique (Méthode : méthode enzymatique automatisée flux continu ou méthode équivalente)  Analyse Pression (Méthode : surpression OIV ou méthode équivalente)	
PM 32	<b>Contrôle Produit</b> <b>Examen organoleptique (PPC)</b>	Cf. Chapitre « Description du produit » du cahier des charges	AC	/	/	/	/	Fiche individuelle de dégustation Fiche de consensus
			CI	/	/	/	/	
			CE	<b>Vérification du respect des caractéristiques organoleptiques par un collège d'experts</b>	1 lot / opérateur / an	Commission d'examen organoleptique externe	Examen organoleptique	

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 365 V 01</b> <i>Validation : 06/10/15</i> ----- Page 34 / 50
	<i>Appellation d'origine « Cidre Cotentin » ou « Cotentin »</i>	

### 3.3.6 – Suivi par l'Organisme Certificateur de l'Organisme de Défense et de Gestion Syndicat de promotion cidre Cotentin

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 de promotion cidre Cotentin	- 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 apportées par l'ODG	- Identification des éventuels manquements lors de l'audit précédent - Suivi des actions correctives 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 le CAC (et de leurs évolutions) au minimum pour les parties les concernant : . si envoi papier ou électronique : preuve de l'envoi ou de la réception (exemple : si envoi papier, vérifier le courrier d'envoi / si envoi électronique, vérifier mail d'envoi) . si mise à disposition en ligne : preuve de diffusion, procédure d'accès de l'ODG	Lors des audits de l'ODG : 1 fois / an
	- Réunions techniques	- Contrôle des comptes rendus des réunions	

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 : <ul style="list-style-type: none"> <li>. de la procédure de gestion du contrôle interne, des essais et de la sous-traitance</li> <li>. de(s) convention(s) entre le(s) contrôleur(s) interne(s) et l'ODG</li> <li>. de la compétence des contrôleurs internes</li> <li>. de la formation des membres de la commission d'examen organoleptique et de la tenue à jour de la liste de ces membres</li> </ul>	Lors des audits de l'ODG : 1 fois / an
	- Suivi des contrôles internes	- Contrôle du respect : <ul style="list-style-type: none"> <li>. de la gestion du contrôle interne (fréquences, contrôles et essais)</li> <li>. de la procédure de traitement des manquements relevés en interne et/ou en externe</li> </ul> - Examen et suivi : <ul style="list-style-type: none"> <li>. des rapports de contrôle interne : support de contrôle, fiche de relevé de manquement</li> <li>. des enregistrements relatifs à la gestion des manquements</li> <li>. du dossier d'enregistrement des sanctions</li> </ul> - Supervision du contrôle interne lors de l'accompagnement d'au moins 1 agent interne par an	
	- Suivi des actions correctives apportées par les opérateurs	- Vérification : <ul style="list-style-type: none"> <li>. de l'enregistrement des mesures correctives</li> <li>. du suivi des actions correctives et de leur efficacité</li> <li>. de la transmission des informations à l'Organisme Certificateur</li> </ul>	
	- Mesure par l'ODG de l'étendue du ou des manquement(s) constatés par CERTIPAQ en cas de manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs	- Vérification de l'effectivité : <ul style="list-style-type: none"> <li>. de la réalisation de la mesure l'étendue du ou des manquement(s)</li> <li>. des mesures prises par l'ODG (proposition d'un plan d'action et mise en œuvre).</li> </ul>	
	- 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	

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 365 V 01</b>
	<i>Appellation d'origine « Cidre Cotentin » ou « Cotentin »</i>	Validation : 06/10/15 ----- Page 36 / 50

## **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 241 – « Instructions pour l'examen organoleptique externe du « Cidre Cotentin » » (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 241, en application de la directive du CAC de l'INAO.

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 365 V 01</b>
	<i>Appellation d'origine « Cidre Cotentin » ou « Cotentin »</i>	Validation : 06/10/15 ----- Page 37 / 50

## 5 - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

### 5.1 - Eléments généraux

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

Ils peuvent également entraîner, de la part de la Direction ou du Comité de Certification de CERTIPAQ, des **sanctions** 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 sanctions 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 ».

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 365 V 01</b> Validation : 06/10/15
	<i>Appellation d'origine « Cidre Cotentin » ou « Cotentin »</i>	----- Page 38 / 50

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

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

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

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

#### **✓ Suivi des manquements**

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

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

Les décisions/sanctions 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 sanction, prononcée par la Direction.

Les décisions/sanctions relatives aux manquements graves et/ou aux manquements présentant un **caractère récurrent**, ayant une incidence sur **les caractéristiques du produit ou mode de production**, et/ou susceptibles d'entraîner un problème relatif à **l'hygiène, à la sécurité sanitaire** du produit, 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**.

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.

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

### ✓ Sanctions

Les sanctions 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 sanctions 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 sanctions 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 sanction encourue parmi les sanctions 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 sanction 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 Cidre AOP « Cotentin » 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 sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur**
**5.4.1 – Evaluation des manquements constatés au niveau des opérateurs**

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction					
		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 :		X		X		X			
	<i>ponctuel</i>								X	X
	<i>récurrent</i>			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

PM1 à PM40	Absence des documents en vigueur :										
	<i>ponctuel</i>	X			X						
	<i>récurrent</i>		X		X		X		X		
	<i>systématique</i>			X		X			X	X	
	Absence de communication des données nécessaires aux contrôles :										
	<i>ponctuel</i>	X			X						
	<i>récurrent</i>		X		X		X				
	<i>systématique</i>			X	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 auprès d'un opérateur non habilité (PM 11):				X		X	X		X	X
	Absence de mise à jour des documents de traçabilité :										
	<i>ponctuel</i>	X				X					
	<i>récurrent</i>		X			X		X		X	
<i>systématique</i>			X					X	X		
Perte d'identification et de traçabilité :											
<i>ponctuel</i>		X			X	X	X				
<i>récurrent</i>			X		X	X	X		X		
<i>systématique</i>			X		X	X		X	X		
Non respect des fréquences d'autocontrôle :											
<i>ponctuel</i>	X				X						
<i>récurrent</i>		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	X			
<i>systématique</i>			X		X	X		X	X		
Absence de réponse à manquement, absence d'actions correctives en cas de manquement ou actions correctives inadaptées et/ou tardives											
<i>ponctuel</i>		X			X	X	X				
<i>récurrent</i>			X		X	X	X		X		
<i>systématique</i>			X		X	X		X	X		

**Légende des sanctions :**

**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			Sanction						
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH	
PM1 à PM40	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	X	
	<i>manquements graves</i>			X			X		X	X	
	Moyens (humains, techniques, documentaires) mis à disposition pour la bonne réalisation de l'audit externe insuffisants :										
	<i>ponctuel</i>		X		X		X				
<i>récurrent</i>		X		X		X					
<i>systématique</i>			X			X		X	X		
Refus de visite – refus d'accès aux documents :			X						X	X	
Faux caractérisé :			X						X	X	

**Légende des sanctions :**

**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			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
1	Localisation des vergers et des entrepôts de fruits hors de l'aire d'appellation (PPC)			X		X		X	X	X
12	Localisation des ateliers d'élaboration hors de l'aire d'appellation (PPC)			X		X		X	X	X
2.1	Non-respect de la proportion maximale de variétés non énoncées dans la liste positive			X		X		X	X	X
2.1.1	Non-respect de la proportion maximale de variétés accessoires			X		X		X	X	X
2.1.2	Non-respect de la proportion minimale de variétés principales			X		X		X	X	X
2.2	Non respect de la proportion minimale de variétés phénoliques		X			X				
	<i>ponctuel</i>			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 d'irrigation des pommiers et des poiriers à partir de leur entrée en production		X			X		X	X	
	<i>Ponctuel</i>			X		X		X	X	X
5.2	Non respect de la maîtrise de l'enherbement	X			X	X				
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X			X	
	<i>Récurrent</i>			X					X	X
6.1	Non respect de la récolte des fruits par catégorie de variété	X			X	X				
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X		X		
	<i>Récurrent</i>			X				X	X	X
7.1	Dépassement des rendements moyens maximum autorisés	X			X					
	<i>Ponctuel</i>	X			X	X				
	<i>Systématique</i>		X			X				
13	Dépassement très important des rendements moyens maximum autorisés (rendement supérieur à 50T/ha) :		X		X	X			X	
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X			X	X
	<i>Récurrent</i>			X	X	X		X	X	X
14	Obtention de la pulpe par un autre moyen que le râpage ou le broyage			X		X		X	X	X
	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 Cotentin par site de production	X			X					
	<i>Ponctuel</i>		X			X				
16.2	Non-respect des modalités de clarification des cidres :	X			X					
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X				
	<i>Récurrent</i>			X	X	X		X	X	X
	<i>Systématique</i>			X		X		X	X	X

**Légende des sanctions :**

**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			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
16.3	Modification de la teneur naturelle en sucre des moûts <i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X		X	X				
	<i>Systématique</i>			X		X		X	X	X
17	Utilisation de levures exogènes pour la 1 <sup>ère</sup> fermentation avant mise en bouteilles <i>Ponctuel</i>		X			X				X
	<i>Récurrent</i>			X		X		X	X	X
	<i>Systématique</i>			X		X		X	X	X
18.1	<b>Pasteurisation des cidres (PPC)</b> <i>Ponctuel</i>			X		X		X	X	
	<i>Récurrent</i>			X		X		X	X	X
	<i>Systématique</i>			X				X	X	X
18.2	Adjonction d'eau ou de colorant <i>Ponctuel</i>		X			X				
	<i>Récurrent</i>			X		X		X	X	X
	<i>Systématique</i>			X				X	X	X
19	Non respect des modalités de clarification des cidres : <i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X		X	X				
	<i>Systématique</i>			X		X		X	X	X
23	<b>Proportions variétales des cuvées non enregistrées et/ou non respectées (PPC)</b> <i>Ponctuel</i>		X		X	X				
	<i>Récurrent</i>			X		X		X	X	X
	<i>Systématique</i>			X		X		X	X	X
24	Ajout d'autres substances que des LSA : <i>Ponctuel</i>		X		X	X				
	<i>Récurrent</i>			X		X		X	X	
	<i>Systématique</i>			X		X		X	X	X
25	Non respect du délai minimal entre le pressurage et la mise en bouteilles : <i>Ponctuel</i>		X		X	X				
	<i>Récurrent</i>			X		X		X	X	X
	<i>Systématique</i>			X		X		X	X	X
25.1	Pommes issues de récoltes différentes dans les cuvées : <i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X		X	X				
	<i>Systématique</i>			X		X		X	X	X
26	<b>Non respect de la prise de mousse en bouteille (PPC)</b> <i>Ponctuel</i>			X		X		X	X	
	<i>Récurrent</i>			X		X		X	X	X
	<i>Systématique</i>			X		X		X		X
28	<b>Non respect de la durée minimale de prise de mousse (PPC)</b> <i>Ponctuel</i>		X		X	X				
	<i>Récurrent</i>			X		X		X	X	
	<i>Systématique</i>			X		X		X	X	X
29	Non respect de la date butoir de mise en bouteille <i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X		X	X				
	<i>Systématique</i>			X		X		X	X	X
30.1	Non-respect des modalités d'étiquetage 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

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction						
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH	
	Non-respect des modalités d'étiquetage 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	
30.2	Gestion des réclamations clients/consommateurs inadaptée et/ou tardive :	X			X	X					
	Absence de gestion des réclamations client/consommateurs :		X			X			X		
31	<b>Non respect des Titres alcoométriques volumiques acquis minimum et/ou total minimum (PPC) (analyse en autocontrôle) :</b>										
	<i>Ponctuel</i>		X			X	X	X			
	<i>Récurrent</i>			X			X	X	X		
	<i>Systématique</i>			X				X		X	
	<b>Non respect de la teneur en sucres (PPC) (analyse en autocontrôle) :</b>										
	<i>Ponctuel</i>		X			X	X	X			
	<i>Récurrent</i>			X			X	X	X		
	<i>Systématique</i>			X				X		X	
	<b>Non respect de la pression minimale (PPC) :</b>										
	<i>Ponctuel</i>		X				X	X	X		
	<i>Récurrent</i>			X				X	X	X	
	<i>Systématique</i>			X					X		X
<b>Absence de réalisation d'analyse en autocontrôle :</b>											
<i>Ponctuel</i>		X			X		X				
<i>Récurrent</i>				X		X	X	X	X		
<i>Systématique</i>				X		X		X		X	

**Légende des sanctions :**

**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			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
PM 33, 34, 35, 37 et 40	Non-respect du délai de transmission de la déclaration <i>ponctuel</i>	X			X		X			
	<i>récurrent</i>		X		X	X	X			
	<i>systématique</i>			X	X	X	X		X	
	Déclaration non conforme <i>ponctuel</i>	X			X		X			
	<i>récurrent</i>		X		X	X	X			
	<i>systématique</i>			X	X	X	X		X	
Absence de déclaration <i>ponctuel</i>			X		X	X	X			
	<i>récurrent</i>			X			X		X	

Liste des obligations déclaratives : Déclarations d'identification, formulaire d'identification des vergers des vergers, déclaration d'engagement de mise en conformité, déclaration préalable de non intention et de reprise de production, déclaration de revendication, déclaration récapitulative d'achats de fruits.

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

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction
		Mineur	Majeur	Grave	
PM 31 et PM 32	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 <i>Ponctuel</i>	X			Avertissement de l'opérateur
	<i>Récurrent</i>		X		Cf refus de prélèvement
	<i>Systématique</i>			X	Retrait du bénéfice de l'AOP (suspension/retrait d'habilitation)
	<b>Examen analytique (PPC) :</b>  <b>Non respect des Titres alcoométriques volumiques acquis minimum et total minimum</b>  <b>Non respect de la teneur en sucres</b>  <b>Pression minimale</b>			X	Déclassement du lot encore en stock Renforcement des essais l'année suivante
	<b>Examen organoleptique (PPC)</b>	Défaut mineur constaté par le jury de dégustation	X		
Défaut majeur constaté par le jury de dégustation			X		Déclassement du lot (restant en stock)

**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			Sanction				
	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 ou de document équivalent (exemple : convention entre l'ODG et les opérateurs):								
<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 sanctions :

**AV** : Avertissement par lettre de l'ODG – **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			Sanction				
	Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	SC	RC
Réalisation des contrôles internes par des agents non qualifiés et/ou non mandatés :								
<i>ponctuel</i>		X		X	X			
<i>récurrent</i>			X				X	X
Rapports de contrôle incomplets :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X				X	X
Listes des agents effectuant le contrôle interne non à jour ou non disponible :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X				X	X
Non respect des fréquences de contrôle interne :								
<i>ponctuel</i>		X		X	X	X		
<i>récurrent</i>			X	X	X	X	X	
Absence de suivi des actions correctives chez les opérateurs en cas de manquement :								
<i>ponctuel</i>		X		X	X	X		
<i>récurrent</i>			X	X	X	X	X	
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	
Mise en place d'un plan d'action inadapté et/ou tardif par l'Organisme de Défense et de Gestion en cas de manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs constatés par CERTIPAQ :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X		X		X	X
Absence de proposition et mise en œuvre d'un plan d'action lorsque nécessaire :								
<i>ponctuel</i>		X		X	X			
<i>récurrent</i>			X	X	X		X	
Mise en place d'actions correctives inadaptées et/ou tardives par l'Organisme de Défense et de Gestion :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X		X		X	X
Absence de mise en place et de suivi des actions correctives :								
<i>ponctuel</i>		X		X	X			
<i>récurrent</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			

Manquement constaté chez l'Organisme de Défense et de Gestion	Cotation			Sanction				
	Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	SC	RC
Absence de transmission à Certipaq des informations relatives à la certification :			X	X	X		X	
Absence de paiement des frais de contrôle externe entraînant l'arrêt de la réalisation des contrôles externes :			X				X	X
Non respect d'une décision prise par l'OC :								
<i>ponctuel</i>		X		X	X			
<i>récurrent</i>			X				X	X
<i>systématique</i>			X				X	X
Cumul de manquements lors d'une même visite ou lors de 2 visites successives :								
<i>mineurs</i>		X		X	X	X		
<i>majeurs</i>			X	X	X	X		
<i>graves</i>			X				X	X
Moyens (humain, technique, documentaire...) mis à disposition pour la bonne réalisation de l'audit externe insuffisants		X		X	X			
Refus de visite – refus d'accès aux documents			X				X	X
Faux caractérisé			X				X	X

**Légende des sanctions :**

**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

INSTRUCTION TECHNIQUE CONTRÔLE PRODUIT

(cf. document de CERTIPAQ, référencé IT 241, 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>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
<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 Cidre « Cotentin »</b>	<b>IT 241 V 01</b> Validation : 06/10/15 <b>Page 1/7</b>
	<b>AOP</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 Cidre A.O.P. « Cotentin » dans le cadre du plan de contrôle du Cidre A.O.P. « Cotentin ».

---

## 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, par des tests, son appartenance organoleptique à la famille de produits, c'est-à-dire à l'appellation d'origine contrôlée.

Par conséquent, la commission d'examen organoleptique doit :

- d'une part, conclure sur l'appartenance du produit à la famille du produit revendiqué : Cidre Cotentin.
- 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 Cidre « Cotentin »</b>	<b>IT 241 V 01</b> Validation : 06/10/15 <b>Page 2/7</b>
	<b>AOP</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 3 axes majeurs :

- **Connaissance du Cidre A.O.P. « Cotentin »** et du **barème de notation** utilisé lors des examens organoleptiques.
- **Connaissance générale des critères de dégustation** utilisés pour les tests : 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.
- **Participation à toute formation** organisée dans ce cadre par l'ODG.

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 Cidre « Cotentin »

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.

<b>CERTIPAQ</b>	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU Cidre « Cotentin »</b>	<b>IT 241 V 01</b> Validation : 06/10/15 <b>Page 3/7</b>
	<b>AOP</b>	

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

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

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

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

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

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

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

#### 3.1 Notion de lot

Le lot échantillonné correspond à un lot de mise en bouteille auquel correspond un identifiant physique (couleur de plaque, couleur de muselet, numéro de bouchon, numéro de lot sérigraphié...).

Chaque lot est identifié par l'opérateur.

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

#### 3.2 Règles d'échantillonnage

L'échantillonnage est réalisé sur des lots aptes à la commercialisation, c'est-à-dire ayant subi la période minimale de prise de mousse. Les lots dégustés et analysés sont ceux mis en bouteilles en année N et commercialisés en A.O.P. (dans certains cas, la mise en bouteille a lieu en fin d'année et le contrôle sera réalisé en été de l'année N+1)

L'échantillonnage est constitué de quatre bouteilles de 75 cL scellées pour les lots en suivi et deux pour les lots uniquement en dégustation bilan :

- Une bouteille « témoin » reste chez l'opérateur en suivi comme pour la dégustation bilan
- Une bouteille est prélevée puis expédiée par CERTIPAQ au laboratoire d'analyses accrédité par le COFRAC selon la norme 17 025 (selon les fréquences définies dans le plan de contrôle en vigueur) dans le cadre du suivi
- Une bouteille est prélevée pour être dégustée en suivi
- Une bouteille est scellée et reste chez l'opérateur jusqu'à un prélèvement ultérieur pour la dégustation bilan

Des échantillons présentant des défauts très marqués pourront également être soumis aux dégustateurs afin d'évaluer leurs capacités, ainsi que des cidres d'autres origines.

<b>CERTIPAQ</b>	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU Cidre « Cotentin »</b>	<b>IT 241 V 01</b> Validation : 06/10/15 <b>Page 4/7</b>
	<b>AOP</b>	

Au minimum un lot commercialisé en A.O.P par opérateur est dégusté tous les ans dans le cadre des dégustations de surveillance.

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.

Lors du prélèvement, chaque lot de cidre est codifié par un numéro afin de garantir l'anonymat des échantillons.

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

L'agent de prélèvement doit alors :

- Indiquer la certification et l'appellation concernées.
- Compléter les éléments suivants en fonction des données : - numéro de lot ; - année de récolte ; - signe d'identification; - nombre de bouteilles prélevées et nombre de bouteilles restant chez l'opérateur ; - conformité de l'analyse en auto-contrôle.

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 Cidre A.O.P. « Cotentin ».

<b>CERTIPAQ</b>	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU Cidre « Cotentin »</b>	<b>IT 241 V 01</b> Validation : 06/10/15 <b>Page 5/7</b>
	<b>AOP</b>	

### 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. Le matériel nécessaire pour conserver les échantillons dans des conditions préservant leur intégrité, est également utilisé.

Les échantillons sont présentés à une température comprise entre 10 et 15 °C pour la dégustation.

La préparation des lots réalisée au préalable consiste à apposer une étiquette ou figure le numéro d'anonymat sur les bouteilles, dont on aura enlevé tout signe distinctif, en respectant la concordance des anonymats (prélèvement/examen organoleptique).

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.

### 3.4.3 Critères de dégustation et notation

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

- visuel
- olfactif
- gustatif

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

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

Pour réaliser l'examen organoleptique, les membres du jury reçoivent, au début de chaque dégustation, d'une fiche d'enregistrement des notes attribuées

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.

Pour qu'un produit soit accepté, il faut que tous les experts jugent ce produit acceptable.

Si un ou plusieurs experts jugent un produit non acceptable, il y a consensus.

L'échantillon peut alors être dégusté à nouveau.

Sur la fiche de consensus, le jury statue sur l'avis à émettre et sur les motifs de refus en cas de non-acceptabilité du produit.

CERTIPAQ	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU Cidre « Cotentin »</b>	<b>IT 241 V 01</b> Validation : 06/10/15 <b>Page 6/7</b>
	<b>AOP</b>	

#### 3.4.4 Présentation des produits

Les bouteilles de cidre 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 9. 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.

Une séance d'examen organoleptique dure environ 2h.

#### 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)

Les dégustateurs doivent expliquer les raisons qui les ont amenés à donner un avis défavorable. Ces éléments sont formalisés sur la fiche de consensus de jury.

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

Si un échantillon est jugé non-acceptable, les membres du jury doivent juger si le produit est non acceptable manquement mineur ou majeur : c'est-à-dire juger si le produit est commercialisable en A.O.P. et que seul un avertissement est indiqué à l'opérateur ou si le produit est déclassé.

Les fiches de dégustation individuelles sont collectées par l'animateur de la séance. Ce dernier établit une synthèse des fiches d'enregistrement des notes attribuées. Cette synthèse est accompagnée des observations et avis motivés du jury.

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

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

### **4. EXPLOITATIONS DES RESULTATS PAR CERTIPAQ**

CERTIPAQ s'appuie sur la synthèse des résultats obtenus, des observations et des avis motivés des membres, pour décider de l'émission d'une fiche de non-conformité et/ou d'une sanction.

CERTIPAQ	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU Cidre « Cotentin »</b>	<b>IT 241 V 01</b> Validation : 06/10/15 <b>Page 7/7</b>
	<b>AOP</b>	

## 5. DOCUMENTS D'APPLICATION

Support de prélèvement  
Fiche de mise en anonymat  
Feuille d'émargement  
Fiche individuelle de dégustation  
Synthèse des résultats  
Fiche de consensus de jury (le cas échéant)