



**Syndicat de défense
et de promotion du
Kirsch de
Fougerolles**

VERSION APPROUVEE LE 12 DECEMBRE 2014

AOC « Kirsch de Fougerolles »



Vu le code rural et notamment les articles L.642-2, L.642-3, L.642-27 à L.642-30, R.642-39, R.642-46, R.642-54 à R.642-56 ;

Vu le cahier des charges validé par l'INAO le 26 juin 2014 ;

Vu la proposition de CERTIPAQ, représentée par le Président du Comité de Certification, Monsieur Pierre Du COUEDIC le 30/09/2014 ;

Vu l'avis de l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) Syndicat de défense et de promotion du Kirsch de Fougerolles, représenté par son Président Monsieur Pascal CAMUS en date du 19/09/2014;

Le présent plan de contrôle a été approuvé par le conseil des agréments et contrôles de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité le :

VERSION	DATE	EVOLUTION	APPROBATION
01	09/11/09	Création du plan de contrôle	<i>Le Président du conseil agréments et contrôles Olivier NASLES</i>
02	23/02/11	Révision du plan de contrôle : modalités d'habilitation et fréquences d'audit interne	
03	17/09/14	Mise en conformité de plan de contrôle avec le cahier des charges modifié	
04	16/10/14	Modification du rétro-planning de contrôle interne	

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

N° d'enregistrement :

Date de validation :

SOMMAIRE

SOMMAIRE	2
INTRODUCTION.....	3
I - CHAMP D'APPLICATION	6
A - SCHEMA DE VIE	6
II - ORGANISATION DES CONTRÔLES	7
A - CONDITIONS GENERALES.....	7
1 - Evaluation de l'ODG Syndicat de défense et de promotion du Kirsch de Fougerolles.....	7
2 - Identification et habilitation de l'opérateur.....	7
3 - Contrôles relatifs au cahier des charges et au contrôle des produits.....	9
B - ENVIRONNEMENT ET ORGANISATION PREVUE POUR LE CONTRÔLE	11
1 - Communication aux opérateurs du plan de contrôle	11
2 - Engagement des opérateurs	11
3 - Organisation du contrôle interne	11
4 - Organisation du contrôle externe	13
C - REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTRÔLES	14
III - MODALITES DES AUTOCONTRÔLES, CONTRÔLES INTERNES ET CONTRÔLES EXTERNES.....	16
A - IDENTIFICATION ET HABILITATION DE L'OPERATEUR.....	16
B - CONDITIONS DE PRODUCTION.....	17
1 - Production de fruits (Producteurs de fruits, Distillateurs « bouilleurs à compte d'entrepôt »)	17
2 - Fermentation, Distillation, Maturation, Conditionnement (Collecteurs de fruits, Distillateurs professionnels, Distillateurs « bouilleurs à compte d'entrepôt »)	22
C - CONTROLE PRODUIT.....	31
D - AUTOCONTRÔLES – CONTRÔLES INTERNES – CONTRÔLE DE L'ODG.....	32
1 - Autocontrôles.....	32
2 - Contrôles internes.....	32
3 - Contrôle de l'ODG	33
IV - MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES.....	35
A - AUTOCONTRÔLES	35
B - CONTRÔLES INTERNES.....	35
1 - Examens analytiques :	35
2 - Examens organoleptiques :	35
C - CONTRÔLES EXTERNES	35
1 - Examens analytiques :	35
2 - Examens organoleptiques :	36
V - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS.....	36
A - RAPPEL : GESTION DES MANQUEMENTS CONSTATES LORS DES CONTROLES INTERNES	36
B - CONTRÔLES EXTERNES	36
1 - Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur	39
ANNEXE	49

INTRODUCTION

❖ **Présentation de l'appellation**

Le présent document constitue le Plan de Contrôle de l'Appellation d'Origine Contrôlée « Kirsch de Fougerolles », établi par l'Organisme Certificateur CERTIPAQ. Il a pour objet d'organiser le contrôle du cahier des charges relatif à l'Appellation d'Origine Contrôlée « Kirsch de Fougerolles ».

Ce plan de contrôle permet de s'assurer du bon respect de l'origine des produits, du bon respect des dispositions relatives à la production, la fermentation, la distillation, la maturation. Il permet de vérifier l'acceptabilité des produits dans cette appellation.

L'ensemble des conditions de production sont décrites dans le cahier des charges actuellement en cours d'homologation.

❖ **Présentation de l'Organisme Certificateur**

L'Organisme Certificateur (OC) CERTIPAQ est une Association déclarée qui relève de la Loi du 1^{er} juillet 1901. Il a été accrédité en octobre 1997 par le COFRAC (sous le n°5-0057) au regard des critères définis par la norme d'accréditation en vigueur. Cette accréditation a été régulièrement reconduite depuis cette date.

De plus, l'agrément de CERTIPAQ pour les Appellations d'Origine, sur la famille des Boissons alcoolisées, est assuré par l'INAO.

❖ **Présentation de l'Organisme de Défense et de Gestion Syndicat de défense et de promotion du Kirsch de Fougerolles**

La structure initiale a été reconnue en tant qu'Organisme de Défense et de Gestion par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) le 09/09/2009.

L'O.D.G. Syndicat de défense et de promotion du Kirsch de Fougerolles réunit les producteurs de fruits, collecteurs de fruits, distillateurs professionnels, distillateurs « bouilleurs à compte d'entrepôt » (production de fruits et distillation).

Dans ce contexte, il a pour principales missions :

- l'élaboration du projet de cahier des charges, la contribution à son application par les opérateurs et la participation à la mise en œuvre des plans de contrôle ;
- la promotion du Kirsch de Fougerolles AOC, la recherche et la mise en œuvre des moyens et ressources nécessaires à cette promotion ;
- la tenue à jour de la liste des opérateurs identifiés, qu'il transmet périodiquement à l'organisme de contrôle et à l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) ;
- la participation aux actions de défense et de protection du nom, du produit et du terroir, à la valorisation du produit ainsi qu'à la connaissance statistique du secteur ;
- la mise en œuvre des décisions du comité national des vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées ;
- la communication à l'INAO, sur sa demande, de toute information collectée à l'occasion de ses missions ;
- la proposition à l'INAO de l'organisme qui sera chargé du contrôle des textes en vigueur relatifs à l'AOC Kirsch de Fougerolles, conformément aux dispositions relatives aux organismes de contrôle ;
- l'élaboration d'un plan de contrôle conjointement avec l'organisme de contrôle.

❖ Ce plan de contrôle rappelle et précise :

- le champ d'application = schéma de vie du produit et opérateurs
- l'organisation générale des contrôles : contrôles initiaux d'habilitation, répartition entre autocontrôles, contrôles internes et contrôles externes ;
- les modalités de délivrance de l'habilitation des opérateurs ;
- les méthodes d'évaluation, les fréquences de contrôle (et les responsables du contrôle) précisés pour chaque point de contrôle
- les modalités de désignation des membres de la commission chargée de l'examen organoleptique ainsi que les modalités de fonctionnement de cette commission ;
- les mesures sanctionnant les manquements au cahier des charges et les manquements des produits au regard de leur acceptabilité dans l'espace sensoriel de l'appellation.

❖ L'appellation d'origine contrôlée « Kirsch de Fougerolles »

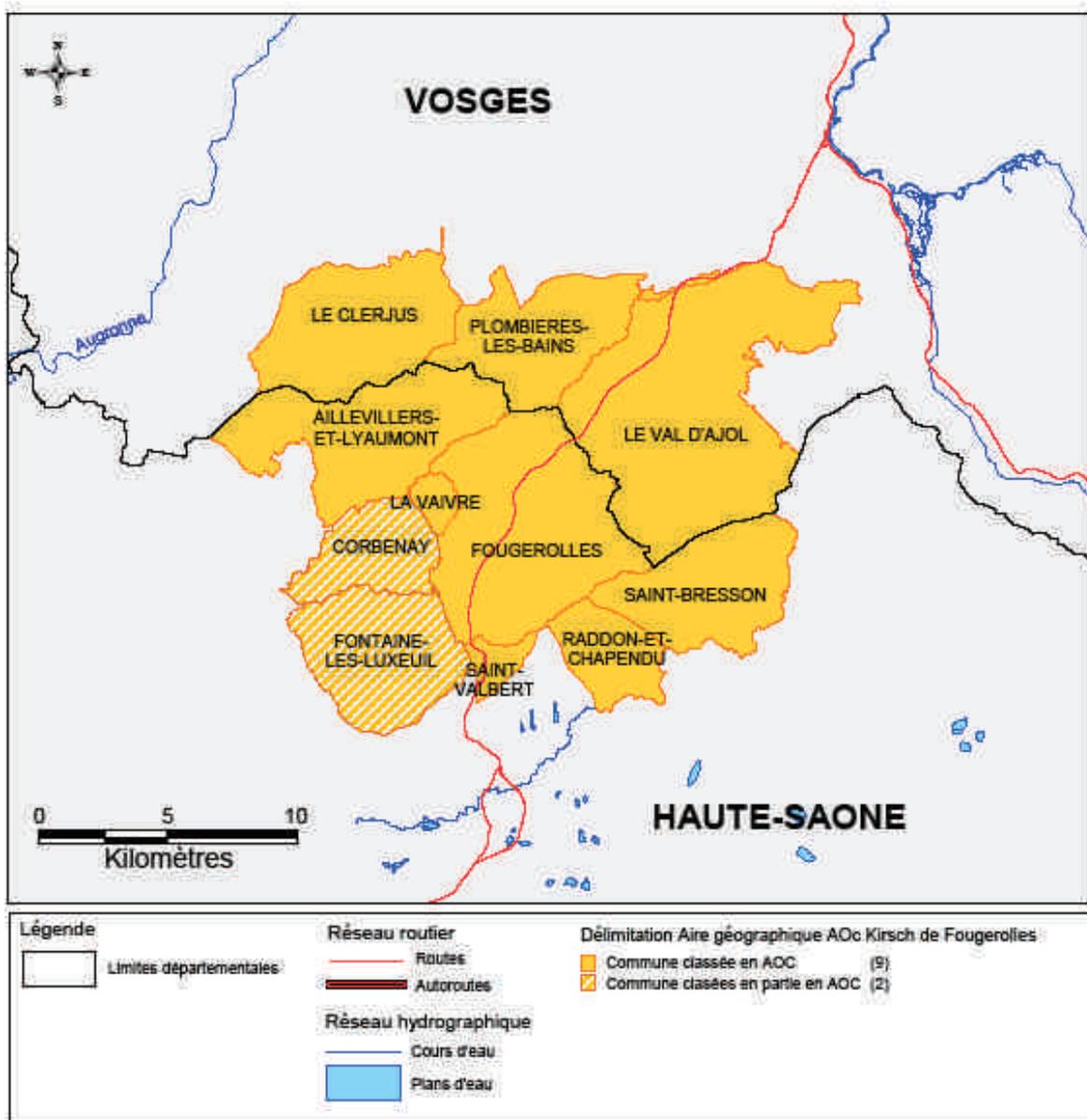
Le kirsch de Fougerolles AOC est une eau de vie de fruit. Il s'agit d'une eau-de-vie blanche provenant de la distillation exclusive de cerises.

Le bourg de Fougerolles se situe en Haute-Saône, au sud du massif Vosgien dans un environnement naturel de collines boisées et de prés parsemés de cerisiers.

La production du Kirsch à Fougerolles remonte à plusieurs siècles. Une terre argileuse, un climat rude et pourtant particulièrement propice à la croissance des cerisiers, un savoir-faire unique, tant au niveau du verger que de l'alambic, une eau pure au sein d'un important bassin thermal, autant d'atouts qui se sont conjugués pour faire vivre le kirsch de Fougerolles.

L'Appellation Kirsch de Fougerolles est établie sur 11 villages ; une unité de terroir et de climat, des variétés locales de cerisiers dominantes, un mode de culture spécifique, un procédé de distillation originale font du Kirsch de Fougerolles Appellation d'origine contrôlée une eau de vie de caractère unique.

**AOC KIRSCH DE FOUGEROLLES
Aire géographique**



Sources : BDCARTO-IGN, MAPINFO, INAO,03/2009

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

N° d'enregistrement :

Date de validation :

I - CHAMP D'APPLICATION

A - SCHEMA DE VIE

Points à contrôler :

ETAPE	OPERATEUR	POINTS A CONTRÔLER
Conduite du verger	Producteur de fruits Collecteurs de fruits (activité : achat et vente de fruit => points à contrôler spécifiques identifiés par « * »)	<ul style="list-style-type: none"> • Aire géographique de production • Sélection des parcelles de vergers • Variétés autorisées • Diversité variétale • Vergers • Arbres morts • Irrigation • Densité de plantation • Enherbement • Hauteur sous frondaison à l'âge adulte et hors période de fruits • Fruits mis en œuvre • Matériel de récolte • Transport* • Rendement • Registre des cerises* • Schéma de cohérence pour l'opérateur concerné*
Transport et fermentation, distillation, maturation, conditionnement	Distillateurs professionnels Distillateurs « bouilleurs à compte d'entrepôt » Collecteurs de fruits (activité : achat et vente de fruit => points à contrôler spécifiques identifiés par « * »)	<ul style="list-style-type: none"> • Aire géographique des locaux* • Modalités de fermentation • Fruits à distiller • Période de distillation • Matériel de distillation • Chauffage des alambics • Méthodologie • Repasse • Titre alcoométrique moyen de l'eau-de-vie du collecteur • Contenant durant la maturation • Durée de maturation • Edulcoration • Registre de distillation • Registre de comptabilité matière des eaux-de-vie • Déclaration récapitulative des achats de cerises • Déclaration d'ouverture et de fermeture des travaux de distillation • Déclaration de revendication • Schéma de cohérence pour l'opérateur concerné* • Traçabilité* • Comptabilité matière* • Gestion des réclamations
Contrôle produit	Distillateurs professionnels Distillateurs « bouilleurs à compte d'entrepôt »	<ul style="list-style-type: none"> • Examen analytique • Examen organoleptique

En gras : PPC.

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

N° d'enregistrement :

Date de validation :

II - ORGANISATION DES CONTRÔLES

A - CONDITIONS GENERALES

1 - Evaluation de l'ODG Syndicat de défense et de promotion du Kirsch de Fougerolles

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.

Une **convention** est signée entre l'Organisme Certificateur CERTIPAQ et l'Organisme de Défense et de Gestion afin de définir les responsabilités prises par les deux entités.

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

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

Dans le cadre de la convention, un audit d'évaluation est réalisé, selon la procédure de CERTIPAQ référencée PR 05 relative à la gestion des audits d'évaluation des ODG. Cet audit, mené à l'aide d'un support d'audit spécifique, permet l'examen de l'ensemble des points mentionnés au paragraphe III - D – « *Autocontrôles et contrôles internes – contrôle de l'ODG* ». Il a notamment montré que l'Organisme de Défense et de Gestion :

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

2 - Identification et habilitation de l'opérateur

2.1 - Demande d'identification

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

L'ODG vérifie la complétude de la déclaration d'identification et 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.

L'ODG transmet la déclaration d'identification à CERTIPAQ dans un délai maximum de 15 jours à compter du moment où l'ODG réceptionne la déclaration complète.

2.2 – Habilitation des opérateurs

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 22 V04 <i>Validation : 16/10/2014</i>
	<i>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE</i> <i>« KIRSCH DE FOUGEROLLES »</i>	Page 8/49

➤ **Producteurs de fruits et Distillateurs « bouilleurs à compte d'entrepôt »**

L'**habilitation de chaque producteur de fruits et distillateur « bouilleur à compte d'entrepôt »**, est prononcée par CERTIPAQ sur la base de l'examen documentaire de la Déclaration d'Identification et de l'inventaire verger pour les producteurs de fruits.

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.

Pour ces opérateurs, le premier audit de suivi externe devra avoir lieu avant la fin du cycle de production afin de permettre la vérification de **l'ensemble des points mentionnés dans le plan de contrôle** défini au chapitre III.B « Conditions de production ».

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

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

➤ **Collecteurs de fruits et Distillateurs professionnels**

L'habilitation de ces opérateurs, effectuée par CERTIPAQ selon la procédure PR 05 relative à la gestion des audits d'habilitation des opérateurs, a pour but de vérifier :

- **l'aptitude** de ces structures à répondre aux **exigences de l'AOC « Kirsch de Fougerolles »** mentionnées dans les textes en vigueur et du plan de contrôle les concernant (c'est à dire vérifier que les opérateurs disposent des moyens nécessaires (organisation, procédures, instructions, enregistrements prévus, matériels, infrastructures, compétence du personnel) pour assurer le respect des exigences),
- **leur engagement à appliquer le cahier des charges relatif à l'AOC « Kirsch de Fougerolles »** et le plan de contrôle le concernant.

A cet effet, les audits d'habilitation sont réalisés par des agents habilités par CERTIPAQ tel que décrit au chapitre B.4 du présent plan de contrôle. Ces audits, effectués sur le(s) site(s) permettent l'examen de **l'ensemble des points mentionnés dans le plan de contrôle** défini au chapitre III « Modalités des autocontrôles, contrôles internes et contrôles externes » du présent dossier, hormis les points qui sont non évaluables au moment de réalisation de l'audit.

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

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.

Les décisions d'admission après évaluation et habilitation sont prises conformément à la procédure PR 04 "*Traitement d'une demande de certification*" de CERTIPAQ. Les audits réalisés font l'objet d'un rapport circonstancié transmis aux membres du Comité de Certification de CERTIPAQ, qui décident ou non l'admission de l'Organisme de Défense et de Gestion (octroi de la Licence) et l'habilitation des opérateurs (octroi de l'habilitation).

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

N° d'enregistrement :

Date de validation :

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

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

Tout changement d'identité d'un opérateur ainsi que toute modification de l'outil de production et/ou de transformation apportée par l'opérateur doivent être déclarées à l'ODG dans le mois qui suit celle-ci.

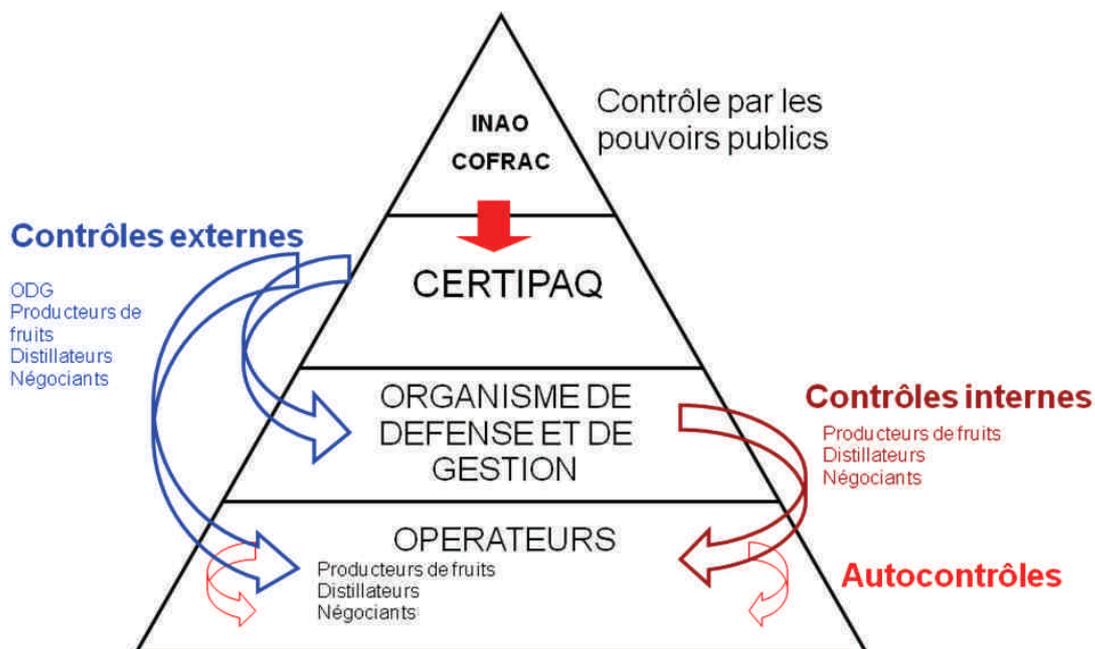
L'OC devra être tenu informé par l'ODG sous 15 jours :

- de tout changement d'identité d'un opérateur,
- de toute modification importante 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.

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

3 - Contrôles relatifs au cahier des charges et au contrôle des produits



Les contrôles des conditions de production, de fermentation, de distillation, de maturation ou de conditionnement et les contrôles des produits comportent des autocontrôles, des contrôles internes et des contrôles externes :

- **Autocontrôles** : ils sont réalisés en continu par l'opérateur sur sa propre activité selon les règles rappelées dans le plan de contrôle.

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

- **Contrôles internes** : il s'agit des contrôles des opérateurs réalisés par échantillonnage sous la responsabilité de l'ODG Syndicat de défense et de promotion du Kirsch de Fougerolles.
- **Contrôles externes** : il s'agit des contrôles des opérateurs réalisés par échantillonnage sous la responsabilité de CERTIPAQ.

Le **contrôle des produits** est présenté au chapitre IV « Modalité d'organisation des examens analytiques et organoleptiques »

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 22 V04 Validation : 16/10/2014
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « KIRSCH DE FOUGEROLLES »	Page 11/49

B - ENVIRONNEMENT ET ORGANISATION PREVUE POUR LE CONTRÔLE

1 - Communication aux opérateurs du plan de contrôle

Conformément aux dispositions en vigueur, CERTIPAQ adresse le plan de contrôle approuvé par l'INAO à l'ODG Syndicat de défense et de promotion du Kirsch de Fougerolles. Ce dernier communique aux opérateurs le présent plan de contrôle.

2 - Engagement des opérateurs

Il est réalisé lors de la demande d'identification effectuée par l'opérateur auprès de l'ODG Syndicat de défense et de promotion du Kirsch de Fougerolles.

La demande d'identification comporte l'engagement du demandeur à :

- respecter les dispositions du cahier des charges
- accepter les contrôles ainsi que leur coût
- réaliser des autocontrôles
- se soumettre aux contrôles internes et externes prévus par le plan de contrôle
- supporter les frais liés aux contrôles susmentionnés
- accepter de figurer sur la liste des opérateurs identifiés
- informer l'ODG de toute modification le concernant ou affectant sa structure de production.

3 - Organisation du contrôle interne

3.1 – Compétences

Des exigences minimales en termes de **compétence** et de **mandatement** des agents chargés du contrôle interne sont déterminée et vérifiés 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 interne	Qualification minimale du contrôleur interne	Connaissances nécessaires
Production de fruits (producteurs de fruits, Distillateurs « bouilleurs à compte d'entrepôt »)	Audit	BTA ou expérience équivalente Formé et mandaté par l'ODG	Production agricole, Fonctionnement des équipements agricoles, Filière eaux-de-vie.
Collecteurs de fruits Distillateurs professionnels, Distillateurs « bouilleurs à compte d'entrepôt »,	Audit	BTS ou expérience équivalente Formé et mandaté par l'ODG	Production agricole, Fonctionnement des équipements agricoles, Filière eaux-de-vie, Règles d'hygiène, HACCP.

Ainsi, l'organisme de défense et de gestion dispose d'un service technique qualifié pour assurer des opérations de contrôle interne auprès de ses membres.

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

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 et à chaque modification à l'Organisme Certificateur.

3.2 – Obligation des agents mandatés par l'ODG

Les agents mandatés par l'ODG doivent :

- informer l'ODG s'ils ont ou non un conflit d'intérêt (familiale, personnel, professionnel...) à la réalisation du contrôle,
- respecter la confidentialité des informations recueillies lors des missions de contrôle ou d'accompagnement auprès des opérateurs de la filière,
- s'acquitter de leurs missions dans le respect de la loi, des instructions de l'INAO, de l'OC et de l'ODG, et des règles déontologiques relatives à leurs fonctions,
- être honnête, impartial et efficace et de remplir leurs missions au mieux de leurs capacités, avec compétence, équité et compréhension.

3.3- Le contrôle interne

Il est réalisé sous la responsabilité de l'ODG Syndicat de défense et de promotion du Kirsch de Fougerolles.

Les contrôles internes réalisés par l'organisme de défense et de gestion sont exercées :

- soit par des agents indépendants de l'opérateur contrôlé et de l'organisme de défense et de gestion ;
- soit par des salariés de l'ODG.

Le contrôle interne a pour objet :

- l'information des opérateurs sur les règles de l'AOC,
- l'évaluation des situations individuelles en regard du cahier des charges relatif à l'AOC Kirsch de Fougerolles et des objectifs techniques établis au sein de l'ODG,
- la mise en place de plans de progrès (individuels et collectifs)

L'ensemble des intervenants doit remplir les obligations citées au point 3.2.

Le contrôle interne des opérateurs de la filière AOC Kirsch de Fougerolles repose sur les audits réalisés selon une procédure générale d'audit établie par l'ODG.

Le contrôle interne fait l'objet d'un enregistrement sur un support de contrôle.

4 - Organisation du 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.

Les agents chargés des audits sont **habilités** par le Comité de Certification de l'Organisme Certificateur selon les modalités décrites dans la procédure de CERTIPAQ référencée PR 18 "Qualification, habilitation et suivi du personnel de certification/inspection".

D'une manière générale, les contrôles et analyses pratiqués dans le cadre de la certification AOC « Kirsch de Fougerolles » sont gérés conformément aux procédures de CERTIPAQ référencées PR07 "Gestion des audits de contrôle" et PR08 "Gestion des analyses produits" de CERTIPAQ.

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 spécifique** est établi reprenant l'ensemble des points à contrôler 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 contrôler dans le cadre des visites de chaque opérateur.

C - REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTRÔLES

Sites Thèmes	Fréquence minimale des contrôles internes	Fréquence minimale des contrôles externes par CERTIPAQ	Fréquence minimale globale de contrôle
Organisme de Défense et de Gestion	-	1 audit / an	1 audit / an
Producteurs de fruits Distillateurs « bouilleurs à compte d'entrepôt » (Activité production de fruits)	10% des plantations (en nombre d'arbres) / an *** Et au minimum 5% d'opérateurs / an pour les PC10 à 14 (calcul sur la base des opérateurs actifs*)	5% des plantations (en nombre d'arbres) / an Et au minimum 5% d'opérateurs / an pour les PC10 à 14 (calcul sur la base des opérateurs actifs*)	15% des plantations (en nombre d'arbres) / an Et au minimum 10% d'opérateurs / an pour les PC10 à 14 (calcul sur la base des opérateurs actifs*)
Collecteurs de fruits	25% des collecteurs de fruits / an	25% des collecteurs de fruits / an	50% des collecteurs de fruits / an
Distillateurs professionnels (Activité fermentation, distillation, maturation, conditionnement)	25% des distillateurs / an	25% des distillateurs / an	50% des distillateurs / an
Distillateurs « bouilleurs à compte d'entrepôt » (Activité fermentation, distillation, maturation, conditionnement)	25% des distillateurs / an *** (calcul sur la base des opérateurs actifs**)	15% des distillateurs / an (calcul sur la base des opérateurs actifs**)	40% des distillateurs / an (calcul sur la base des opérateurs actifs**)
Obligations déclaratives	100% des opérateurs / an (réception et saisie par l'ODG)	Par sondage lors de l'audit de l'ODG	100% des opérateurs / an
Contrôle produits : Examen analytique	Minimum 1 lot / 2 ans	Minimum 1 lot / 2 ans	10% des lots / an Minimum 1 lot / an
Contrôle produits : Examen organoleptique	Minimum 50% des lots prélevés (dans l'objectif de réaliser la fréquence globale)	Minimum 20% des lots prélevés (dans l'objectif de réaliser la fréquence globale)	100% des lots / an

Ces fréquences annuelles de contrôles internes et externes sont à prendre en compte par campagne (c'est à dire du 1^{er} juin de l'année N au 31 mai de l'année N+1).

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

Quand un producteur de fruits redevient actif (par l'envoi de la déclaration récapitulative des achats de fruits), l'ODG informe l'OC de ce changement de statut pour la mise à jour de la liste des producteurs de fruits habilités et l'identification du producteur de fruits comme actif. Le producteur de fruits réintègre le plan de surveillance interne (le cas échéant) et externe.

Le nombre de producteurs de fruits actifs retenu pour le calcul des fréquences de contrôle est celui fixé par la liste à jour au 1^{er} mars sur la base de la déclaration d'achat des cerises.

*Si un **distillateur « bouilleur à compte d'entrepôt »** est inactif (ne produit pas sous certification SIQO ou ne livre pas son produit dans la filière SIQO, car absence de transmission de la déclaration d'ouverture et fermeture de distillation), l'ODG identifie formellement cet état et informe l'OC de ce changement de statut au sein de la liste des distillateurs « bouilleurs à compte d'entrepôt » habilités. Les distillateurs « bouilleurs à compte d'entrepôt » identifiés comme inactifs ne sont pas pris en compte dans le calcul des distillateurs « bouilleurs à compte d'entrepôt » à contrôler.

Quand un distillateur « bouilleur à compte d'entrepôt » redevient actif (par l'envoi de la déclaration d'ouverture et fermeture de distillation), l'ODG informe l'OC de ce changement de statut pour la mise à jour de la liste des distillateurs « bouilleurs à compte d'entrepôt » habilités et l'identification du distillateur « bouilleur à compte d'entrepôt » comme actif. Le distillateur « bouilleur à compte d'entrepôt » réintègre le plan de surveillance interne (le cas échéant) et externe.

Le nombre de distillateurs « bouilleurs à compte d'entrepôt » actifs retenu pour le calcul des fréquences de contrôle est celui fixé par la liste à jour au 1^{er} mars de l'année N+1 (avec éventuelle mise à jour de la liste au 30 avril de l'année N+1 dans le cas de démarrage de distillation après le 1^{er} mars).

Variabilité des récoltes :

Ces **fréquences de contrôle pourront être modifiées**, à la hausse ou à la baisse en fonction des conditions météorologiques (en cas de coulure ou de gel important), pour une campagne **sous réserve de proposition avant fin juin et validation délivrée par le CAC ou la formation restreinte du CAC de l'INAO après avis de l'OC et de l'ODG**.

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

N° d'enregistrement :

Date de validation :

***** Plan de contrôle interne renforcé en période transitoire, après habilitation :**

Sites Thèmes	Fréquence minimale des contrôles internes	Fréquence minimale des contrôles externes par CERTIPAQ	Fréquence minimale globale de contrôle
Producteurs de fruits Distillateurs « bouilleurs à compte d'entrepôt » (Activité production de fruits)	- Campagne 2011 : 40% des plantations - Campagne 2013 : 30% des plantations - Campagne 2014 : 20% des plantations - Campagne 2015 : 10% des plantations Soit 100% des plantations contrôlées d'ici fin 2015	5% des plantations (en nombre d'arbres) / an (1)	- Campagne 2011 : 45% des plantations - Campagne 2013 : 35% des plantations - Campagne 2014 : 25% des plantations - Campagne 2015 : 15% des plantations

(1) Au regard du renforcement appliqué en interne et en raison d'une concentration sur 20% des opérateurs, de près de 90% des plantations, le contrôle externe sera en partie réalisé sur des plantations ou site vus en interne

III - MODALITES DES AUTOCONTRÔLES, CONTRÔLES INTERNES ET CONTRÔLES EXTERNES

A - IDENTIFICATION ET HABILITATION DE L'OPERATEUR

Tout nouvel opérateur entrant dans la démarche fera l'objet d'un enregistrement de son identification par l'ODG. Cette identification sera communiquée par l'ODG à CERTIPAQ dès son enregistrement.

Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes		Contrôles Externes		Méthode de contrôle externe	Document de référence <i>Documents preuves</i>
Identification	Demande d'identification	<ul style="list-style-type: none"> • Identification faite et à jour • Listes tenues à jour 	<ul style="list-style-type: none"> • Formulaire type complété • Déclaration à l'ODG de toute modification intervenant par rapport à son formulaire d'identification 	Réception et traitement de la demande		<i>Vérification des formulaires d'identification</i>		Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration d'identification
				<i>Fréquence</i>	A chaque demande d'identification	<i>Fréquence</i>	Lors de l'ODG / an		
Habilitation	Demande d'habilitation	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration d'identification • Notification d'habilitation 	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration à l'ODG de toute modification intervenant par rapport à son formulaire d'identification 	Transmission demande habilitation		<i>Vérification de la transmission des informations</i>		Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> • Courrier, fax ou mail d'envoi de la demande d'habilitation • Liste à jour
				<i>Fréquence</i>	A chaque demande d'habilitation	<i>Fréquence</i>	A chaque demande d'habilitation		

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

N° d'enregistrement :

Date de validation :

B - CONDITIONS DE PRODUCTION
1 - Production de fruits (Producteurs de fruits, Distillateurs « bouilleurs à compte d'entrepôt »)

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes		Contrôles Externes		Méthode de contrôle externe	Document de référence / Documents preuves
PC1*	Fruit	Aire géographique de production	<ul style="list-style-type: none"> Parcelles de cerisiers situées dans l'aire AOC 	<ul style="list-style-type: none"> Connaissance du classement des parcelles par le producteur Information sur déclaration d'identification Registre des cerises complété et à jour 	Vérification de la cohérence avec la déclaration d'identification et contrôle du registre des cerises		Contrôle de la localisation des parcelles de cerisiers dans la zone AOC		Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Plan cadastral Registre des cerises Déclaration d'identification
					Fréquence	10% des plantations (en nombre d'arbres) / an	Fréquence	5% des plantations (en nombre d'arbres) / an		
PC1bis*	Fruit	Sélection des parcelles de vergers	<ul style="list-style-type: none"> Parcelle appartenant à la liste des parcelles identifiées et approuvées par le Comité National compétent de l'INAO (après vérification du respect des critères de sélection des parcelles précisés dans le cahier des charges) 	<ul style="list-style-type: none"> Cerises destinées à la fabrication d'AOC Kirsch de Fougerolles issues de parcelles approuvées par l'INAO 	Vérification visuelle et documentaire du respect des parcelles d'où sont issus les fruits pour la fabrication d'AOC Kirsch de Fougerolles		Vérification visuelle et documentaire du respect des parcelles d'où sont issus les fruits pour la fabrication d'AOC Kirsch de Fougerolles		Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Liste des parcelles approuvées par l'INAO Inventaire verger
					Fréquence	10% des plantations (en nombre d'arbres) / an	Fréquence	5% des plantations (en nombre d'arbres) / an		
PC2		Variétés autorisées	<ul style="list-style-type: none"> Annexe du cahier des charges 	<ul style="list-style-type: none"> Information sur déclaration 	Vérification de la cohérence avec la déclaration d'identification et contrôle du registre des cerises		Contrôle des déclarations d'identification et du registre des cerises		Document 	<ul style="list-style-type: none"> Annexe du cahier des charges

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

N° d'enregistrement :

Date de validation :

			<ul style="list-style-type: none"> Les cerises utilisées appartiennent au sein de l'espèce <i>Prunus avium</i> aux variétés de : <ul style="list-style-type: none"> *guignes (fruits à chair tendre et molle) et de *merises (petits fruits rouge foncé ou noir, à chair ferme et très mince dont le noyau se détache mal.) Sont donc exclus : <ul style="list-style-type: none"> *au sein de l'espèce <i>Prunus avium</i>, les variétés de cerises croquantes de bouche de type bigarreaux, *les variétés de l'espèce <i>Prunus cerasus</i>, (cerises acides de type griotte) et *les variétés de l'espèce <i>Prunus acida</i>, (cerises aigres et douces). 	d'identification et registre des cerises					Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration d'identification Registre des cerises
PC3		Diversité variétale	<ul style="list-style-type: none"> Les variétés locales définies dans la liste en annexe représentent au moins 80 % des arbres du verger: Un verger de plus de 50 arbres doit contenir au moins 5 variétés locales 	<ul style="list-style-type: none"> Information sur déclaration d'identification et registre des cerises 	Vérification de la cohérence avec la déclaration d'identification et contrôle du registre des cerises	Contrôle des déclarations d'identification et du registre des cerises		Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration d'identification Registre des cerises 	
PC4*	Conduite du verger	Vergers	<ul style="list-style-type: none"> 3 types autorisés : <ul style="list-style-type: none"> . Arbres isolés . Vergers : arbres exclusivement voués à la production fruitière . Pré-vergers : association élevage – production fruitière 	<ul style="list-style-type: none"> Information sur déclaration d'identification et registre des cerises 	Vérification de la cohérence avec la déclaration d'identification et contrôle du registre des cerises	Contrôle visuel et documentaire des déclarations d'identification et du registre des cerises		Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration d'identification Registre des cerises 	

* Principaux Points à Contrôler

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

N° d'enregistrement :

Date de validation :

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode de contrôle externe	Document de référence / Documents preuves		
PC5*	Conduite du verger	Arbres morts	<ul style="list-style-type: none"> Elimination obligatoire dans l'année suivant leur dépérissement 	<ul style="list-style-type: none"> Bonne pratique de conduite des vergers 	Contrôle visuel		<i>Contrôle visuel</i>		Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> /
					<i>Fréquence</i>	10% des plantations (en nombre d'arbres) / an	<i>Fréquence</i>	5% des plantations (en nombre d'arbres) / an		
PC6*		Irrigation	<ul style="list-style-type: none"> Irrigation interdite à compter de l'année d'entrée en production 	<ul style="list-style-type: none"> Absence d'irrigation Bonne pratique de conduite des vergers 	Contrôle visuel		<i>Contrôle visuel</i>		Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> /
					<i>Fréquence</i>	10% des plantations (en nombre d'arbres) / an	<i>Fréquence</i>	5% des plantations (en nombre d'arbres) / an		
PC7*		Densité de plantation (après la date d'homologation du CDC)	<ul style="list-style-type: none"> Vergers : ≤ 200 arbres / ha Pré-vergers : ≤ 100 arbres / ha 	<ul style="list-style-type: none"> Enregistrement du nombre d'arbres sur Déclaration d'Identification 	Contrôle visuel Contrôle des enregistrements		<i>Contrôle visuel Contrôle des enregistrements</i>		Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration d'identification Registre des cerises
	<i>Fréquence</i>				10% des plantations (en nombre d'arbres) / an	<i>Fréquence</i>	5% des plantations (en nombre d'arbres) / an			
PC8*	Enherbement	<ul style="list-style-type: none"> Vergers : <ul style="list-style-type: none"> enherbement de l'inter rang obligatoire désherbage autorisé jusqu'à distance maxi de 1m de chaque côté du rang Pré-vergers et arbres isolés : <ul style="list-style-type: none"> enherbement total désherbage autorisé autour des plants dans un rayon maximum de 1m durant les 3 1ères années de végétation 	<ul style="list-style-type: none"> Bonne pratique de conduite des vergers 	Contrôle visuel		<i>Contrôle visuel</i>		Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> / 	
				<i>Fréquence</i>	10% des plantations (en nombre d'arbres) / an	<i>Fréquence</i>	5% des plantations (en nombre d'arbres) / an			
PC9*	Hauteur sous frondaison à l'âge adulte et hors période de fruits	<ul style="list-style-type: none"> 50% de cerisiers : hauteur moyenne ≥ 1,80m Cerisiers plantés après la date d'homologation du CDC : hauteur moyenne ≥ 1,80m 	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration d'identification 	Contrôle visuel Mesure		<i>Contrôle visuel</i>		Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration d'identification 	
				<i>Fréquence</i>	10% des plantations (en nombre d'arbres) / an	<i>Fréquence</i>	5% des plantations (en nombre d'arbres) / an			

* Principaux Points à Contrôler

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

N° d'enregistrement :

Date de validation :

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode de contrôle externe	Document de référence / Documents preuves
PC10	Récolte, transport	Fruits mis en œuvre	<ul style="list-style-type: none"> Fruits sains, loyaux et marchands Récoltés à bonne maturité Exclure fruits avariés et déchets de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Application des bonnes pratiques de récolte et de transport 	Contrôle visuel sur site du matériel utilisé et des conditions de récolte et de transport <i>Fréquence</i> Minimum 5% des opérateurs / an pour les PC10 à 14	<i>Contrôle visuel sur site du matériel utilisé et des conditions de récolte et de transport</i> <i>Fréquence</i> Minimum 5% des opérateurs / an pour les PC10 à 14	Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Engagement au respect du cahier des charges dans la fiche d'identification
		Matériel de récolte	<ul style="list-style-type: none"> Aucun contact des fruits avec le sol Propreté des cerises garantie Intégrité des cerises préservées 	<ul style="list-style-type: none"> Emploi de matériel adapté Information sur Déclaration d'identification 	Contrôle visuel sur site du matériel utilisé et des conditions de récolte et de transport <i>Fréquence</i> Minimum 5% des opérateurs / an pour les PC10 à 14	<i>Contrôle visuel sur site du matériel utilisé et des conditions de récolte et de transport</i> <i>Fréquence</i> Minimum 5% des opérateurs / an pour les PC10 à 14	Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Engagement au respect du cahier des charges dans la fiche d'identification Déclaration d'identification
Transport		<ul style="list-style-type: none"> Sans broyage des noyaux Récipients étanches et couverts Capacité des récipients ≤ 1000 L 	<ul style="list-style-type: none"> Application des bonnes pratiques de récolte et de transport Emploi de matériel adapté 	Contrôle visuel sur site du matériel utilisé et des conditions de récolte et de transport <i>Fréquence</i> Minimum 5% des opérateurs / an pour les PC10 à 14 Collecteurs de fruits : 50% / an	<i>Contrôle visuel sur site du matériel utilisé et des conditions de récolte et de transport</i> <i>Fréquence</i> Minimum 5% des opérateurs / an pour les PC10 à 14 Collecteurs de fruits : 50% / an	Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Engagement au respect du cahier des charges dans la fiche d'identification 	
Rendement Ces valeurs pourront être modifiées, à la hausse ou à la baisse en fonction des conditions météorologiques, pour une campagne déterminée sur proposition du Comité National compétent après avis de l'ODG		<ul style="list-style-type: none"> Si ≤ 50 arbres / ha : ≤ 400kg / arbre Si > 51 arbres / ha : ≤ 25T / ha 	<ul style="list-style-type: none"> Calcul du rendement Jeunes arbres pris en compte dans la superficie de production destinée à l'élaboration de l'AOC qu'à partir de la 6^{ème} année de végétation 	Calcul des quantités produites par client en fonction des déclarations d'achat des fruits par ODG <i>Fréquence</i> 100% des producteurs de fruits / an par l'ODG	<i>Vérification du respect des rendements</i> <i>Fréquence</i> Minimum 5% des opérateurs / an pour les PC10 à 14	Document 	<ul style="list-style-type: none"> Registre des cerises 	
PC14	Tenue de registre	Registre des cerises	<ul style="list-style-type: none"> Lieu de récolte des fruits Date de récolte des fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Tenue à jour du registre Comptabilité matière par 	Contrôle des éléments enregistrés par le producteur	<i>Contrôle de la tenue à jour du registre et des éléments enregistrés par le producteur</i>	Document 	<ul style="list-style-type: none"> Registre des cerises

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

N° d'enregistrement :

Date de validation :



PLAN DE CONTROLE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« KIRSCH DE FOUGEROLLES »

PC AO 22 V04

Validation : 16/10/2014

Page 21/49

			<ul style="list-style-type: none">Quantités mises en circulationDestinataires	les collecteurs de fruits (nom producteur / date / quantité cerises / destinataire)	Fréquence	Minimum 5% des opérateurs / an pour les PC10 à 14 Collecteurs de fruits : 50% / an	Fréquence	Minimum 5% des opérateurs / an pour les PC10 à 14 Collecteurs de fruits : 50% / an		
--	--	--	--	---	------------------	---	------------------	---	--	--

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

N° d'enregistrement :

Date de validation :

2 - Fermentation, Distillation, Maturation, Conditionnement (Collecteurs de fruits, Distillateurs professionnels, Distillateurs « bouilleurs à compte d'entrepôt »)

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode de contrôle externe	Document de référence / Documents preuves
PC15 *	Fermentation, distillation, maturation	Aire géographique des locaux	<ul style="list-style-type: none"> • Locaux de fermentation, distillation et maturation situés dans l'aire AOC 	<ul style="list-style-type: none"> • Connaissance de l'aire géographique • Locaux situés dans la zone • Informations sur Déclaration d'identification 	Contrôle des déclarations	Contrôle de la localisation des locaux dans la zone AOC Collecteurs de fruits : 25% / an Distillateurs professionnels : 25% / an Distillateurs « bouilleurs à compte d'entrepôt » : 15% / an	Visuel  Document 	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration d'identification • Registre de distillation ou copie • Déclaration de distillation
					<i>Fréquence</i>			
PC16	Fermentation	Modalités de fermentation	<ul style="list-style-type: none"> • Sans chauffage • Sans addition de levure • Tout ajout ou toute concentration visant à augmenter la teneur naturelle en sucre des cerises mises en œuvre est interdit 	<ul style="list-style-type: none"> • Respect des pratiques de la fermentation 	Contrôle visuel	Contrôle visuel sur site Contrôle du matériel utilisé et des éventuels produits environnants Distillateurs professionnels : 25% / an Distillateurs « bouilleurs à compte d'entrepôt » : 15% / an	Visuel  Document 	<ul style="list-style-type: none"> • Registre de distillation ou copie
					<i>Fréquence</i>			

* Principaux Points à Contrôler

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

N° d'enregistrement :

Date de validation :

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode de contrôle externe	Document de référence / Documents preuves
PC17	Distillation	Période de distillation	<ul style="list-style-type: none"> Entre le 15 août et le 30 avril de l'année suivant la récolte Distillation sur fruits fermentés récoltés pendant la même campagne 	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration d'ouverture et de fermeture de distillation 	Contrôle des déclarations d'ouverture et de fermeture de distillation <i>Fréquence</i> Distillateurs professionnels : 25% / an Distillateurs « bouilleurs à compte d'entrepôt » : 25% / an	Contrôle des déclarations d'ouverture et de fermeture de distillation <i>Fréquence</i> Distillateurs professionnels : 25% / an Distillateurs « bouilleurs à compte d'entrepôt » : 15% / an	Document 	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration d'ouverture et de fermeture de distillation
PC18 *		Matériels de distillation	<ul style="list-style-type: none"> Pour la Distillation discontinue simple : cf. description ci-dessous n°1 Pour la Distillation discontinue multi-étagée avec reflux : cf. description ci-dessous n°2 	<ul style="list-style-type: none"> Enregistrement sur Déclaration d'Identification 	Contrôle visuel sur site <i>Fréquence</i> Distillateurs professionnels : 25% / an Distillateurs « bouilleurs à compte d'entrepôt » : 25% / an	Contrôle visuel du matériel sur site <i>Fréquence</i> Distillateurs professionnels : 25% / an Distillateurs « bouilleurs à compte d'entrepôt » : 15% / an	Visuel  Document 	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration d'Identification
PC19		Mode de chauffage	<ul style="list-style-type: none"> Pour la Distillation discontinue simple : cf. description ci-dessous n°1 Pour la Distillation discontinue multi-étagée avec reflux : cf. description ci-dessous n°2 	<ul style="list-style-type: none"> Enregistrement sur Déclaration d'Identification 	Contrôle visuel sur site <i>Fréquence</i> Distillateurs professionnels : 25% / an Distillateurs « bouilleurs à compte d'entrepôt » : 25% / an	Contrôle visuel sur site <i>Fréquence</i> Distillateurs professionnels : 25% / an Distillateurs « bouilleurs à compte d'entrepôt » : 15% / an	Visuel  Document 	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration d'Identification

*** Principaux Points à Contrôler**
PC18 - Matériels de distillation :

- Distillation discontinue simple :
L'alambic est composé d'une chaudière, d'un chapiteau, d'un col-de-cygne, avec ou sans condenseur à eau, et d'un serpentín avec appareil réfrigérant.
La chaudière, le chapiteau, le col-de-cygne et le serpentín sont obligatoirement en cuivre.
La présence d'un catalyseur au cuivre est autorisée afin de piéger le carbamate d'éthyle.
- Distillation discontinue multi-étagée avec reflux :
La distillation est réalisée au moyen d'alambics constitués d'une chaudière surmontée d'une colonne munie de 3 plateaux au plus. La colonne est surmontée d'un échangeur à eau puis d'un col de cygne relié à un condenseur-réfrigérant.
Toutes les parties en contact avec les vapeurs en amont du col-de-cygne sont obligatoirement en cuivre : chaudière, colonne et plateaux.
La présence d'un catalyseur au cuivre est autorisée afin de piéger le carbamate d'éthyle.
Les plateaux et l'échangeur peuvent être débrayés et dans ce cas, comme les plateaux ne peuvent retenir de liquide et permettre le barbotage des vapeurs, comme l'alimentation en eau du condenseur est coupée, la distillation multi-étagée se transforme en distillation simple.
La capacité totale de la chaudière ne doit pas dépasser 50 hectolitres

PC19 – Mode de chauffage :

- Distillation discontinue simple :

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

N° d'enregistrement :

Date de validation :



PLAN DE CONTROLE

**APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« KIRSCH DE FOUGEROLLES »**

PC AO 22 V04

Validation : 16/10/2014

Page 24/49

Le moût de fruits fermenté est chauffé dans la chaudière au feu nu, ou par introduction d'eau chaude ou de vapeur d'eau dans une double enveloppe (bain marie) extérieure, ou dans un échangeur tubulaire au sein de la chaudière. L'injection directe de vapeur dans le produit à distiller est interdite.

2- Distillation discontinue multi-étagée avec reflux :

Le moût fermenté de fruits est chauffé dans la chaudière à feu nu, ou par introduction d'eau chaude ou de vapeur d'eau dans une double enveloppe (bain marie), ou dans un échangeur tubulaire au sein de la chaudière. L'injection directe de vapeur dans le produit à distiller est interdite.

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

N° d'enregistrement :

Date de validation :

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode de contrôle externe	Document de référence / Documents preuves
PC20		Description du procédé	<ul style="list-style-type: none"> Pour la Distillation discontinue simple : cf. description ci-dessous n°1 Pour la Distillation discontinue multi-étagée avec reflux : cf. description ci-dessous n°2 	<ul style="list-style-type: none"> Enregistrement sur registre de distillation 	Contrôle visuel de la méthode utilisée Contrôle des enregistrements	Contrôle visuel du respect de la méthode utilisée Contrôle des enregistrements	Visuel  Document 	<ul style="list-style-type: none"> Registre de distillation ou copie
					<i>Fréquence</i>	Distillateurs professionnels : 25% / an Distillateurs « bouilleurs à compte d'entrepôt » : 25% / an		
PC21	Distillation	Titre alcoométrique volumique moyen de l'eau-de-vie du collecteur	<ul style="list-style-type: none"> Degré moyen de coulage ≤ 72% 	<ul style="list-style-type: none"> Surveillance du titre alcoométrique de l'eau-de-vie (à chaque distillation) Enregistrement sur registre de distillation 	Contrôle documentaire des mesures du titre alcoométrique	Contrôle documentaire des mesures du titre alcoométrique	Document 	<ul style="list-style-type: none"> Registre de distillation ou copie
					<i>Fréquence</i>	Distillateurs professionnels : 25% / an Distillateurs « bouilleurs à compte d'entrepôt » : 25% / an		

* Principaux Points à Contrôler

PC20 – Description du procédé :

- 1- Distillation discontinue simple :
 Les vapeurs issues du moût fermenté s'élèvent et gagnent le chapiteau où elles se condensent partiellement. Une partie d'entre elles se condense et reflue vers la chaudière tandis qu'une autre partie des vapeurs emprunte le col de cygne et se dirige vers le réfrigérant à la sortie duquel va couler le distillat.
 Le titre alcoométrique du distillat diminue au cours de la distillation.
 Les fractions de début et de fin de distillations sont séparées du distillat qui doit présenter un titre alcoométrique volumique supérieur à 45%.
 Une deuxième distillation peut être réalisée sur le distillat obtenu, appelé brouillis.
 Les fractions de fin de distillation séparées du distillat peuvent être réintroduites avec le moût de fruits fermenté ou avec le brouillis lors de l'une des distillations suivantes.
 Les fractions de début de distillation sont systématiquement éliminées.
- 2- Distillation discontinue multi-étagée avec reflux :
 Les vapeurs issues du moût fermenté s'élèvent et gagnent les plateaux où elles se condensent partiellement. Les vapeurs progressent ensuite vers le col de cygne, une partie d'entre elles refluent vers l'échangeur à eau où elles se condensent puis redescendent dans la colonne tandis qu'une autre partie des vapeurs se dirigent vers le réfrigérant à la sortie duquel va couler le distillat.
 Au cours de la distillation, le titre alcoométrique du distillat diminue. Les fractions de début et de fin de distillations sont séparées de l'eau de vie. Les fractions de début de distillation sont éliminées tandis que les fractions de fin de distillation peuvent être réintroduites avec le moût de fruits fermenté lors de l'une des distillations suivantes.
 Les fractions de début et de fin de distillations sont séparées du distillat qui doit présenter un TAV >45%.

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

N° d'enregistrement :

Date de validation :

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode de contrôle externe	Document de référence / Documents preuves
PC22	Maturation	Contenant	<ul style="list-style-type: none"> Récepteur neutre 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation du matériel adapté 	Contrôle visuel du matériel utilisé <i>Fréquence</i> Distillateurs professionnels : 25% / an Distillateurs « bouilleurs à compte d'entrepôt » : 25% / an	<i>Contrôle visuel du matériel utilisé</i> <i>Fréquence</i> Distillateurs professionnels : 25% / an Distillateurs « bouilleurs à compte d'entrepôt » : 15% / an	Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Respect du cahier des charges dans la fiche d'identification
PC23 *		Durée de maturation	<ul style="list-style-type: none"> ≥ 6 mois avant commercialisation 	<ul style="list-style-type: none"> Enregistrement sur registre de distillation 	Contrôle du respect de la durée de maturation <i>Fréquence</i> Distillateurs professionnels : 25% / an Distillateurs « bouilleurs à compte d'entrepôt » : 25% / an	<i>Contrôle du respect de la durée de maturation</i> <i>Fréquence</i> Distillateurs professionnels : 25% / an Distillateurs « bouilleurs à compte d'entrepôt » : 15% / an	Document 	<ul style="list-style-type: none"> Registre de distillation ou copie
PC24	Finition	Edulcoration	<ul style="list-style-type: none"> Interdite 	<ul style="list-style-type: none"> Respect des pratiques 	Contrôle documentaire de l'absence de réalisation d'édulcoration (factures d'achat, registre de distillation, traçabilité utilisation du sucre, état stock de sucre) Dans le cas où la traçabilité de l'utilisation du sucre ne peut être établie, en présence de preuves documentées d'achat de sucre : prélèvement et analyse d'un lot (dosage du glucose+fructose) <i>Fréquence</i> Distillateurs professionnels : 25% / an Distillateurs « bouilleurs à compte d'entrepôt » : 25% / an	<i>Contrôle documentaire de l'absence de réalisation d'édulcoration (factures d'achat, registre de distillation, traçabilité utilisation du sucre, état stock de sucre)</i> Dans le cas où la traçabilité de l'utilisation du sucre ne peut être établie, en présence de preuves documentées d'achat de sucre : prélèvement et analyse d'un lot (dosage du glucose+fructose) <i>Fréquence</i> Distillateurs professionnels : 25% / an Distillateurs « bouilleurs à compte d'entrepôt » : 15% / an	Document Analyse  (Méthode auto. enzymatique et spectro UV-visible ou méthode équivalente)	<ul style="list-style-type: none"> Factures d'achat Registre de distillation Fiches de fabrication Etat de stock sucre Analyse
PC25	Conditionnement	Etiquetage Mention de l'appellation	<ul style="list-style-type: none"> Dénomination « Kirsch de Fougerolles » accompagnée de la mention « appellation contrôlée » en caractères très apparents sur déclarations, annonces, prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques 	<ul style="list-style-type: none"> Respect des mentions 	Contrôle des mentions sur documents, étiquetages <i>Fréquence</i> Distillateurs professionnels : 25% / an Distillateurs « bouilleurs à compte d'entrepôt » : 25% / an	<i>Vérification du respect des mentions sur documents, étiquetages</i> <i>Fréquence</i> Distillateurs professionnels : 25% / an Distillateurs « bouilleurs à compte d'entrepôt » : 15% / an	Document Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Déclarations, annonces, prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques

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

N° d'enregistrement :

Date de validation :

PC26	Si mention « fermier »	<ul style="list-style-type: none"> • Si mention « fermier » : La mention « Production fermière » devra être inscrite en caractères dont les dimensions ne peuvent excéder la moitié de celles de l'appellation « Kirsch de Fougerolles » • Conditions du bénéfice de la mention « fermier » : réservés à l'eau-de-vie obtenue exclusivement avec des cerises récoltées, fermentées et distillées sur l'exploitation. Maturation et mise en bouteille sur l'exploitation 	<ul style="list-style-type: none"> • Respect des mentions et des règles liées à la mention « fermier » 	Contrôle des mentions sur documents, étiquetages et des règles liées à la mention « fermier »		<i>Vérification du respect des mentions sur documents, étiquetages et des règles liées à la mention « fermier »</i>		Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> • Déclarations, annonces, prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques
				<i>Fréquence</i>	Distillateurs « bouilleurs à compte d'entrepôt » : 25% / an	<i>Fréquence</i>	Distillateurs « bouilleurs à compte d'entrepôt » : 15% / an		

* Principaux Points à Contrôler

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

N° d'enregistrement :

Date de validation :

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode de contrôle externe	Document de référence / Documents preuves
PC27	Tenue de registres	Registre de distillation	<ul style="list-style-type: none"> Date de distillation Matériel de distillation Quantité de cerises mises en œuvre Quantité d'eau-de-vie obtenue en volume et en TAV 	<ul style="list-style-type: none"> Tenue à jour du registre 	Contrôle des éléments enregistrés par le producteur <i>Fréquence</i> Distillateurs professionnels : 25% / an Distillateurs « bouilleurs à compte d'entrepôt » : 25% / an	<i>Contrôle de la tenue à jour du registre et des éléments enregistrés par le producteur</i> <i>Fréquence</i> Distillateurs professionnels : 25% / an Distillateurs « bouilleurs à compte d'entrepôt » : 15% / an	Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Registre de distillation ou copie
		Registre de comptabilité matière des eaux-de-vie	<ul style="list-style-type: none"> Entrées et sorties des eaux-de-vie Dates des opérations Volume TAV 	<ul style="list-style-type: none"> Tenue à jour du registre 	Contrôle des éléments enregistrés par le producteur <i>Fréquence</i> Distillateurs professionnels : 25% / an Distillateurs « bouilleurs à compte d'entrepôt » : 25% / an	<i>Contrôle de la tenue à jour du registre et des éléments enregistrés par le producteur</i> <i>Fréquence</i> Distillateurs professionnels : 25% / an Distillateurs « bouilleurs à compte d'entrepôt » : 15% / an	Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Registre de comptabilité matière des eaux-de-vie
PC29	Obligations déclaratives	Déclaration récapitulative des achats de cerises	<ul style="list-style-type: none"> Mentions : <ul style="list-style-type: none"> Nom du fournisseur Date de livraisons Quantités de cerises achetées A adresser avant le 15 février à l'ODG 	<ul style="list-style-type: none"> Enregistrement 	Contrôle documentaire <i>Fréquence</i> A chaque réception par l'ODG	<i>Contrôle documentaire de la déclaration</i> <i>Fréquence</i> Par sondage lors de l'audit de l'ODG	Document 	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration
		Déclaration d'ouverture et de fermeture des travaux de distillation	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration d'ouverture : <ul style="list-style-type: none"> Nom de l'appellation Date d'ouverture des travaux Références des matériels de distillation Déclaration de fermeture : <ul style="list-style-type: none"> Nom de l'appellation Date de fermeture des travaux Références des matériels de distillation 	<ul style="list-style-type: none"> Enregistrement 	Contrôle documentaire <i>Fréquence</i> A chaque réception par l'ODG	<i>Contrôle documentaire de la déclaration</i> <i>Fréquence</i> Par sondage lors de l'audit de l'ODG	Document 	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration

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

N° d'enregistrement :

Date de validation :

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode de contrôle externe	Document de référence / Documents preuves
PC31	Obligations déclaratives	Déclaration de revendication	<ul style="list-style-type: none"> Mentions : <ul style="list-style-type: none"> Période de distillation Quantités distillées (volume et TAV) Transmission au plus tard le 30 avril qui suit la distillation 	<ul style="list-style-type: none"> Enregistrement 	Contrôle documentaire <i>Fréquence</i> A chaque réception par l'ODG	<i>Contrôle documentaire de la déclaration</i> <i>Fréquence</i> Par sondage lors de l'audit de l'ODG	Document 	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration
PC32	Produit commercialisé	Traçabilité	<ul style="list-style-type: none"> Volume produit annuellement Liste des opérateurs habilités 	<ul style="list-style-type: none"> Liste des opérateurs habilitée transmise par l'ODG Déclaration récapitulative des achats Registre de distillation Conservation des documents d'autocontrôle pendant 1 an 	Contrôle interne, vérification documentaire des éléments de traçabilité (liste d'opérateurs fournisseurs habilités, déclaration des achats, registre de distillation, documents de transport) <i>Fréquence</i> Collecteurs de fruits : 25% / an Distillateurs professionnels : 25% / an Distillateurs « bouilleurs à compte d'entrepôt » : 25% / an	<i>Vérification documentaire des éléments de traçabilité (liste d'opérateurs fournisseurs habilités, déclaration des achats, registre de distillation, documents de transport)</i> <i>Test de traçabilité</i> <i>Fréquence</i> Collecteurs de fruits : 25% / an Distillateurs professionnels : 25% / an Distillateurs « bouilleurs à compte d'entrepôt » : 15% / an	Document 	<ul style="list-style-type: none"> Liste des opérateurs habilités Déclaration des achats Registre de distillation ou copie Documents de transport
PC33		Schéma de cohérence	<ul style="list-style-type: none"> Application des dispositions prévues dans le cadre de la gestion de la comptabilité matière Si travail de cerises d'autres régions : schéma de cohérence décrivant les moyens garantissant la séparation des cerises AOC avec des cerises non AOC 	<ul style="list-style-type: none"> Tenue du registre de comptabilité des eaux de vie Schéma de cohérence 	Vérification de la bonne application du système interne de gestion de la comptabilité matière AOC au travers de la vérification d'un lot <i>Fréquence</i> Collecteurs de fruits : 25% / an Distillateurs professionnels : 25% / an Distillateurs « bouilleurs à compte d'entrepôt » : 25% / an	<i>Vérification de la bonne application du système interne de gestion de la comptabilité matière AOC au travers de la vérification d'un lot</i> <i>Fréquence</i> Collecteurs de fruits : 25% / an Distillateurs professionnels : 25% / an Distillateurs « bouilleurs à compte d'entrepôt » : 15% / an	Document 	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration des achats Registre de distillation ou copie Registre de comptabilité des eaux de vie Schéma de cohérence

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

N° d'enregistrement :

Date de validation :

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes		Contrôles Externes		Méthode de contrôle externe	Document de référence / Documents preuves
PC34	Réclamations	Gestion des réclamations clients/consommateurs	L'opérateur doit prendre toutes les dispositions nécessaires à l'instruction des réclamations : <ul style="list-style-type: none"> - Enregistrement des réclamations - Formalisation obligatoire d'une réponse auprès du client/consommateur - Mise en place d'actions correctives/correctrices efficaces si nécessaire - Enregistrement des actions correctrices/correctives mises en place 	<ul style="list-style-type: none"> • Gestion et enregistrement des réclamations • Traitement des réclamations 	Contrôle documentaire de la gestion et des enregistrements des réclamations Examen et suivi du traitement des réclamations		Contrôle documentaire de la gestion et de l'enregistrement des réclamations Examen et suivi du traitement des réclamations		Document 	<ul style="list-style-type: none"> • Classement/enregistrement des réclamations • Courrier de réponse auprès du client/consommateur • Enregistrement des actions correctives/correctrices • Synthèse des réclamations
					<i>Fréquence</i>	Collecteurs de fruits : 25% / an Distillateurs professionnels : 25% / an Distillateurs « bouilleurs à compte d'entrepôt » : 25% / an	<i>Fréquence</i>	Collecteurs de fruits : 25% / an Distillateurs professionnels : 25% / an Distillateurs « bouilleurs à compte d'entrepôt » : 15% / an		

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

N° d'enregistrement :

Date de validation :

C - CONTROLE PRODUIT

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode de contrôle externe	Document de référence <i>Documents preuves</i>
PC35 *	Vente au consommateur	Examen analytique	<ul style="list-style-type: none"> Degré alcoolique $\geq 45\%$ vol. Substances volatiles ≥ 400 g/hL d'alcool pur Méthanol ≤ 1000 g/hL d'alcool pur Acide cyanhydrique ≤ 7 g/hL d'alcool pur 	• /	Examen analytique	<i>Vérification du respect des critères analytiques</i>	Analyse ↓ (Méthodes : *Degré alcoolique : Distillation, densimétrie ou méthode équivalente *Substances volatiles : GC-FID ou méthode équivalente *Méthanol : GC-FID ou méthode équivalente *Acide cyanhydrique : Photométrie ou méthode équivalente)	• Bulletin d'analyse
					<i>Fréquence</i>	Minimum 1 lot / 2 ans		
PC36 *	Vente au consommateur	Examen organoleptique	<ul style="list-style-type: none"> Qualité organoleptique conforme à la grille de dégustation : . caractéristiques fruitées, noyautées net et franches . visuel : limpide et translucide 	• /	Examen organoleptique	<i>Vérification du respect des critères organoleptiques</i>	Organoleptique ↓ (IT 43)	• Grille de dégustation
					<i>Fréquence</i>	Minimum 50% des lots prélevés (dans l'objectif de réaliser la fréquence globale)		

* Principaux Points à Contrôler

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

N° d'enregistrement :

Date de validation :



PLAN DE CONTROLE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« KIRSCH DE FOUGEROLLES »

PC AO 22 V04

Validation : 16/10/2014

Page 32/49

D - AUTOCONTRÔLES – CONTRÔLES INTERNES – CONTRÔLE DE L'ODG

1 - Autocontrôles

Les opérateurs effectuent un autocontrôle régulier de leurs activités, afin de s'assurer du respect de leur engagement vis-à-vis des exigences de l'AOC Kirsch de Fougerolles.

Les enregistrements utilisés dans le cadre de l'autocontrôle sont conservés pendant minimum 3 ans.

La vérification de ces enregistrements se fait au travers des audits internes réalisés par l'ODG et des audits externes réalisés par CERTIPAQ.

2 - Contrôles internes

Les contrôles internes sont réalisés sous la responsabilité de l'ODG, afin de s'assurer que les opérateurs engagés dans la démarche AOC Kirsch de Fougerolles respectent les exigences de l'AOC.

La vérification du respect du plan de contrôle interne et du suivi de la mise en place des mesures correctives est réalisée lors de l'audit de l'ODG par CERTIPAQ.

Les points contrôlés sont présentés dans le tableau ci-après :

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

N° d'enregistrement :

Date de validation :

3 - Contrôle de l'ODG

Point à contrôler	Action de contrôle	Méthode	Fréquence
Organisation générale et documentaire	- Respect des conditions générales de certification (identification des opérateurs, gestion des nouvelles demandes...)	- Examen et suivi : <ul style="list-style-type: none"> . de l'organisation et du fonctionnement de l'ODG . des conditions générales de certification . de la convention ODG / Organisme Certificateur . des engagements individuels des opérateurs : Identification auprès de l'ODG conformément au Code rural et de la pêche maritime Art.D644-1 . du cahier des charges relatif à l'AOC Kirsch de Fougerolles 	Lors des audits de l'ODG : 1 fois / an
	- Documents gérés par l'ODG	- Contrôle et suivi des documents officiels, documents de maîtrise de la qualité (conformément à la Directive INAO-DIR-CAC-01), et documents CERTIPAQ - Vérification de la mise à jour des listes des opérateurs identifiés - Vérification de la gestion des obligations déclaratives : Déclarations d'identification / Déclaration récapitulative des achats de cerises, Déclaration d'ouverture et de fermeture des travaux de distillation / Déclaration de revendication	
	- 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 la définition de l'étiquetage	
Formation et information des opérateurs	- Diffusion des documents qualité aux opérateurs	- Vérification de la diffusion 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 : <ul style="list-style-type: none"> . si envoi papier ou électronique : preuve de l'envoi ou de la réception (exemple : si envoi papier, vérifier le courrier d'envoi / si envoi électronique, vérifier mail d'envoi) . si mise à disposition en ligne : preuve de diffusion, procédure d'accès de l'ODG 	Lors des audits de l'ODG : 1 fois / an
	- Réunions techniques	- Contrôle des comptes-rendus des réunions	
	- Formation	- Suivi du respect du plan de formation établi - Vérification de l'enregistrement des formations réalisées du personnel de contrôle interne	

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

N° d'enregistrement :

Date de validation :



PLAN DE CONTROLE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« KIRSCH DE FOUGEROLLES »

PC AO 22 V04

Validation : 16/10/2014

Page 34/49

Point à contrôler	Action de contrôle	Méthode	Fréquence
Suivi des opérateurs	- Formation et mandatement du personnel	- Examen : <ul style="list-style-type: none"> . de la procédure de gestion du contrôle interne, des analyses et de la sous-traitance . de(des) convention(s) entre le(s) contrôleur(s) interne(s) et l'ODG . de la compétence des contrôleurs internes 	Lors des audits de l'ODG : 1 fois / an Accompagnement de la personne réalisant l'audit interne : 1 supervision par an
	- Suivi des contrôles internes	- Contrôle du respect : <ul style="list-style-type: none"> . de la gestion du contrôle interne (contrôles et analyses) . de la procédure de traitement des manquements relevés en interne et/ou en externe - Examen et suivi : <ul style="list-style-type: none"> . des rapports de contrôle interne : support de contrôle, plan de progrès . des enregistrements relatifs à la gestion des manquements . du dossier des sanctions - Supervision du contrôle interne lors de l'accompagnement d'au moins 1 agent interne par an (ce contrôle sera comptabilisé dans le cadre des fréquences de contrôles externes)	
	- Suivi des actions correctives apportées par les opérateurs	- Vérification : <ul style="list-style-type: none"> . de l'enregistrement des mesures correctives . du suivi des actions correctives . de la transmission des informations à l'Organisme Certificateur 	
	- 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	

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

N° d'enregistrement :

Date de validation :

IV - MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

A - AUTOCONTRÔLES

Les contrôles produits sont réalisés dans le cadre du contrôle interne et du contrôle externe.

B - CONTRÔLES INTERNES

1 - Examens analytiques :

L'ODG prévoit la réalisation d'examens analytiques selon le chapitre III.C du présent plan de contrôle, conformément à la procédure interne de l'ODG Syndicat de défense et de promotion du Kirsch de Fougerolles.

Ainsi, les modalités de prélèvement des échantillons, de l'analyse des résultats sont formalisées dans la procédure de l'ODG Syndicat de défense et de promotion du Kirsch de Fougerolles.

2 - Examens organoleptiques :

L'ODG Syndicat de défense et de promotion du Kirsch de Fougerolles prévoit la réalisation d'examens organoleptiques su selon le chapitre III.C du présent plan de contrôle, conformément à la procédure interne de l'ODG Syndicat de défense et de promotion du Kirsch de Fougerolles.

Ainsi, les modalités de composition et de fonctionnement de la commission chargée de réaliser l'examen organoleptique, de prélèvement des échantillons, de l'organisation pratique du déroulement de la séance de dégustation et de l'analyse des résultats sont formalisées dans la procédure de l'ODG Syndicat de défense et de promotion du Kirsch de Fougerolles.

C - CONTRÔLES EXTERNES

1 - Examens analytiques :

Les critères analysés dans le cadre des examens analytiques sont définis au chapitre III.C 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 ».

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

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

N° d'enregistrement :

Date de validation :

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 22 V04 <i>Validation : 16/10/2014</i>
	<i>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE</i> <i>« KIRSCH DE FOUGEROLLES »</i>	Page 36/49

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 43 – « Instructions pour l'examen organoleptique externe des eaux de vie « Kirsch de Fougerolles » (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 43, en application de la directive du CAC de l'INAO.

V - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

A - RAPPEL : GESTION DES MANQUEMENTS CONSTATES LORS DES CONTROLES 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 par l'ODG,
- 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 « Contrôle externe ».

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. La durée d'archivage est de 3 ans minimum.

B - CONTRÔLES EXTERNES

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).

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

N° d'enregistrement :

Date de validation :

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 22 V04 <i>Validation : 16/10/2014</i>
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « KIRSCH DE FOUGEROLLES »	Page 37/49

✓ 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 le Directeur Général, 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 le Directeur Général.

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.

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 audits externes 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) et au document de travail DT 07 – « Barème général de sanctions ».

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 de la licence (SL) de l'Organisme de Défense et de Gestion,
- retrait de l'habilitation de l'opérateur (RH), ou de la licence (RL) de l'Organisme de Défense et de Gestion (exclusion).

Ces décisions sont effectuées en fonction du barème figurant au « Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur ».

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

N° d'enregistrement :

Date de validation :

	PLAN DE CONTROLE	PC AO 22 V04 <i>Validation : 16/10/2014</i>
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « KIRSCH DE FOUGEROLLES »	Page 38/49

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 le Directeur Général et 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, du Directeur Général 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, réclamations et contestations".

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 « Kirsch de Fougerolles » 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.

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

N° d'enregistrement :

Date de validation :

1 - Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur

Aide à la lecture de la grille de traitement des manquements

Hiérarchisation de la non conformité en fonction de la fréquence d'apparition de la non conformité

Opérateur concerné / ODG

Point à maîtriser	Nature du manquement	Traitement immédiat (MR/MV)	Cotation			Sanction				
			Ponctuel	Récurrent	Systématique	AV	RA	SH	RH	
Irrigation										
PC22	Non-respect des modalités d'irrigation	MV : formation du personnel	M	G		X	X		X	X

Point de contrôle concerné

Libellé de la non conformité

Actions correctrices et/ou correctives qui doivent être mises en œuvre suite à la détection de la non conformité concernée

Identification du niveau de la non conformité

Liste des sanctions applicables

- AV** : Avertissement par lettre à l'opérateur concerné ou ODG
- RA** : Renforcement des Audits
- DL** : déclassement de lot
- SH** : Suspension de l'Habilitation
- RH** : Retrait de l'Habilitation
- SL** : Suspension de la Licence
- RL** : Retrait de la Licence

En cas de manquement constaté lors des actions de surveillance interne et/ou externe, mise en place :

- de **Mesures Correctrices (MR)**: actions immédiates de traitement des produits non-conformes (définie le devenir du produit NC) ;
- de **Mesures Correctives (MV)**: actions qui visent, par une analyse en profondeur des causes des manquements, à les éliminer et empêcher leur renouvellement.

Niveau de manquement:

- m : Manquement mineur
- M : Manquement Majeur
- G : Manquement Grave

4.1 – Evaluation des manquements constatés lors de la production de fruits

PC	Manquement constaté	Traitement Immédiat (MR/MV)	Cotation			Sanction			
			Ponctuel	Récurrent	Systématique	AV	RA	SH	RH
1*	Production hors de la zone AOC	MR : Déclassement des fruits concernés MV : Rappel du classement des communes et des parcelles	G					X	X
1bis*	Parcelles n'appartenant pas à la liste des parcelles validées par l'INAO	MR : Déclassement des fruits concernés MV : Présentation d'un plan de mise en conformité	M	G		X	X		X
2, 3	Utilisation de variété non autorisée Non respect des exigences de diversité	MR : Déclassement des fruits concernés MV : Présentation d'un plan de mise en conformité	M	G		X	X		X
4* à 9*	Non respect des modalités de conduite du verger (type de vergers, arbres morts, irrigation, densité de plantation, enherbement, hauteur sous frondaison)	MR : Déclassement des fruits concernés MV : Présentation d'un plan de mise en conformité	M	G		X	X		X
10 à 12	Non-respect de la qualité des fruits récoltés Utilisation du matériel de récolte et de transport non adéquate	MR : Déclassement des fruits concernés MV : Présentation d'un plan de mise en conformité	m	M		X	X		X
13	Rendement supérieur à la production utilisée	MR : Déclassement des quantités en surplus MV : Sensibilisation de l'opérateur	M	G		X	X		X
14	Incohérence ou erreur dans l'enregistrement du suivi des cerises	MR : Correction de l'erreur MV : Sensibilisation de l'opérateur	m	M		X	X		X
	Absence d'enregistrement du suivi des cerises	MR : Saisie des données de suivi des cerises MV : Sensibilisation de l'opérateur	M	G		X	X		X

Légende des traitements immédiats : **MR** : Action correctrice – **MV** : Action corrective

Légende des sanctions : **AV** : Avertissement par lettre du producteur – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des analyses – **SH** : Suspension de l'habilitation – **RH** : Retrait de l'habilitation.

*Principaux Points à Contrôler

4.2 – Evaluation des manquements constatés lors de la fermentation, la distillation, la maturation et le conditionnement

PC	Manquement constaté	Traitement Immédiat (MR/MV)	Cotation			Sanction			
			Ponctuel	Récurrent	Systématique	AV	RA	SH	RH
15*	Fermentation, distillation, maturation hors de la zone AOC	MR : Déclassement des produits concernés MV : Sensibilisation de l'opérateur	G					X	X
16	Non respect des modalités de fermentation	MR : Déclassement des produits concernés MV : Présentation d'un plan de mise en conformité	m			X			
				M		X	X		
18*	Non respect des caractéristiques des matériels de distillation	MR : Déclassement des produits concernés MV : Sensibilisation de l'opérateur MV : Présentation d'un plan de mise en conformité			G			X	X
			M			X	X		
17, 19, 20, 21	Non respect des conditions de distillation (qualité des fruits à distiller, période, méthodologie)	MR : Déclassement des produits concernés MV : Sensibilisation de l'opérateur	m			X			
				M		X	X		
20	Distillation d'autre kirsch lors de la distillation de kirsch de Fougerolles	MR : Déclassement des produits concernés MV : Sensibilisation de l'opérateur			G			X	X
			m			X			
22, 23, 24	Non respect des conditions de maturation (contenant, durée) et de finition (édulcoration)	MR : Déclassement des produits concernés MV : Sensibilisation de l'opérateur			G			X	X
			M			X	X		
25, 26	Non respect des conditions d'étiquetage et des mentions apparaissant sur tout document	MV : Sensibilisation de l'opérateur	m			X			
				M		X	X		
27, 28	Incohérence ou erreur dans la tenue des registres de distillation et/ou de comptabilité matière des eaux-de-vie	MR : Correction l'erreur MV : Sensibilisation de l'opérateur			G			X	X
			m			X			
27, 28	Absence d'enregistrement	MR : Saisie des données MV : Sensibilisation de l'opérateur	M			X	X		
				G				X	X

Légende des traitements immédiats : **MR** : Action correctrice – **MV** : Action corrective

Légende des sanctions : **AV** : Avertissement par lettre du producteur – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des analyses – **SH** : Suspension de l'habilitation – **RH** : Retrait de l'habilitation.

*Principaux Points à Contrôler

PC	Manquement constaté	Traitement Immédiat (MR/MV)	Cotation			Sanction			
			Ponctuel	Récurrent	Systématique	AV	RA	SH	RH
29 à 31	Formulaires de déclaration incomplets, non transmis, incohérent ou non à jour	MR : Transmission d'un document complet et à jour MV : Sensibilisation de l'opérateur	m	M	G	X	X		X
	Falsification de données de déclaration	MR : Transmission des données réelles MV : Sensibilisation de l'opérateur	G					X	X
32	Utilisation de fruits issus de producteurs non habilités Défaut de traçabilité	MR : Déclassement des produits concernés MV : Sensibilisation de l'opérateur	M	G		X	X	X	X
33	Comptabilité matière non tenue	MV : mise en place de l'organisation adéquate	M	G		X	X	X	X
34	Gestion des réclamations clients/consommateurs inadaptée et/ou tardive	MV : rappel des modalités de gestion des réclamations	m			X	X		
	Absence de gestion des réclamations client/consommateurs			M			X	X	

Légende des traitements immédiats : **MR** : Action correctrice – **MV** : Action corrective

Légende des sanctions : **AV** : Avertissement par lettre du producteur – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des analyses – **SH** : Suspension de l'habilitation – **RH** : Retrait de l'habilitation.

*Principaux Points à Contrôler

Dispositions générales :

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction						
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH	
PM1 à PM36	Absence des documents en vigueur :										
	<i>ponctuel</i>	X			X						
	<i>récurrent</i>		X		X		X		X		
	<i>systematique</i>			X		X			X	X	
	Non transmission des documents prévus dans le PC par l'opérateur à l'OC ou à l'ODG :										
	<i>ponctuel</i>	X			X						
	<i>récurrent</i>		X		X		X				
	<i>systematique</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>systematique</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>systematique</i>		X			X		X			
	Approvisionnement auprès d'un opérateur non habilité :				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>systematique</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>systematique</i>			X		X	X			X	X	

Légende des sanctions :

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

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction						
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH	
PM1 à PM36	Absence d'autocontrôle chez l'opérateur :										
	<i>ponctuel</i>	X			X						
	<i>récurrent</i>		X		X	X	X	X	X		
	<i>systématique</i>			X		X			X	X	
	Non respect des fréquences d'autocontrôle										
	<i>ponctuel</i>		X		X	X	X	X			
	<i>récurrent</i>			X		X	X	X	X		
	<i>systématique</i>			X		X			X	X	
	Absence de réponse à manquement, absence d'actions correctives en cas de manquement ou actions correctives inadaptées et/ou tardives										
	<i>ponctuel</i>		X		X	X	X				
	<i>récurrent</i>			X	X	X	X		X		
	<i>systématique</i>			X		X			X	X	
	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	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
	Attitude non courtoise ou agressive vis-à-vis d'un agent de l'OC :				X	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			
<i>manquements graves</i>			X			X			X	X	
Moyens (humains, techniques, documentaires mis à disposition pour la bonne réalisation de l'audit externe insuffisants :		X			X		X				
Refus de visite – refus d'accès aux documents :				X					X	X	
Faux caractérisé :				X					X	X	

Légende des sanctions :



PLAN DE CONTROLE

**APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« KIRSCH DE FOUGEROLLES »**

PC AO 22 V04

Validation : 16/10/2014

Page 45/49

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

4.3 – Evaluation des manquements constatés lors du contrôle produit

PC	Manquement constaté	Traitement Immédiat (MR/MV)	Cotation			Sanction
			Ponctuel	Récurrent	Systématique	
35* à 36*	Refus de prélèvement	MV : Acceptation du prochain prélèvement			G	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
35*	Examen analytique non conforme	MR : Isoler le lot considéré MV : Révision éventuelle des procédés de production / fabrication	M			Déclassement du lot considéré + Contrôle systématique sur le prochain lot de la campagne suivante (ou d'un lot supplémentaire dans l'année)
				G		Déclassement du lot considéré + Contrôle systématique sur le prochain lot de la campagne suivante (ou d'un lot supplémentaire dans l'année) + Suspension voire Retrait d'habilitation de l'opérateur
36*	Examen organoleptique non conforme	MR : Isoler le lot considéré MV : Révision éventuelle des procédés de production / fabrication	M			Avertissement de l'opérateur + contrôle supplémentaire du lot
				G		Déclassement du lot considéré + Contrôle systématique sur le prochain lot de la campagne suivante (ou d'un lot supplémentaire dans l'année)

Légende des traitements immédiats : **MR** : Action correctrice – **MV** : Action corrective

*Principaux Points à Contrôler

4.5 – Evaluation des manquements constatés au niveau de l'ODG

Manquement constaté chez l'Organisme de Défense et de Gestion	Cotation			Sanction				
	Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	SL	RL
Non respect des missions incombant à l'Organisme de Défense et de Gestion (qualification, formation, procédures internes, système qualité...): <i>ponctuelle</i>	X			X				
<i>récurrente</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>ponctuelle</i>		X		X	X			
<i>récurrente</i>			X	X	X		X	
Liste des opérateurs identifiés non à jour ou absente : <i>ponctuelle</i>		X		X	X			
<i>récurrente</i>			X	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>ponctuelle</i>	X			X				
<i>récurrente</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>ponctuelle</i>	X			X	X			
<i>récurrente</i>		X		X	X		X	
<i>systématique</i>			X				X	X
Défaut de gestion des obligations déclaratives : <i>ponctuelle</i>	X			X				
<i>récurrente</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	
Eléments de promotion utilisés non conformes : <i>ponctuelle</i>	X			X				
<i>récurrente</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 – **SL** : Suspension de la licence – **RL** : Retrait de la licence (exclusion).

Manquement constaté chez l'Organisme de Défense et de Gestion	Cotation			Sanction				
	Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	SL	RL
Réalisation des contrôles internes par des agents non qualifiés et/ou non mandatés :								
<i>ponctuelle</i>		X		X	X			
<i>récurrente</i>			X				X	X
Rapports de contrôle incomplets :								
<i>ponctuelle</i>	X			X				
<i>récurrente</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X				X	X
Listes des agents effectuant le contrôle interne non à jour ou non disponible :								
<i>ponctuelle</i>	X			X				
<i>récurrente</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X				X	X
Non respect des fréquences de contrôle interne :								
<i>ponctuelle</i>		X		X	X	X		
<i>récurrente</i>			X	X	X	X	X	
Absence de suivi des actions correctives chez les opérateurs en cas de manquement :								
<i>ponctuelle</i>		X		X	X	X		
<i>récurrente</i>			X	X	X	X	X	
Absence de mise en place et de suivi des actions correctives ou mise en place d'actions correctives inadaptées et/ou tardives par l'Organisme de Défense et de Gestion :								
<i>ponctuelle</i>		X		X	X			
<i>récurrente</i>			X	X	X		X	
Transmission tardive à Certipaq des informations relatives à la certification :								
<i>ponctuelle</i>	X			X				
<i>récurrente</i>		X		X	X			
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>ponctuelle</i>		X		X	X			
<i>récurrente</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 - **SL** : Suspension de la licence - **RL** : Retrait de la licence (exclusion).

En cas de manquement grave présenté par l'ODG lors de l'évaluation du contrôle interne, CERTIPAQ transmet le dossier à l'INAO conformément aux textes en vigueur.

ANNEXE

INSTRUCTIONS TECHNIQUES CONTRÔLE PRODUIT

(cf. document de CERTIPAQ, référencé IT 43, ci-après)

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « KIRSCH DE FOURGEROLLES »	IT 43 V 01 Emission : 09/11/09 Page 1/6
	AOC	

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

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

OBJET : La présente instruction technique définit la composition de la commission chargée de l'examen organoleptique, les principes généraux de prélèvement et de fonctionnement de la commission d'examen organoleptique de l'eau de vie « Kirsch de Fougerolles » dans le cadre du plan de contrôle AOC « Kirsch de Fougerolles ».

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-2008-02 – Commission chargée de l'examen organoleptique).

*Organisme de Défense et de Gestion

Jury : « membres d'une commission chargée de l'examen organoleptique ayant à examiner un même échantillon. Une commission chargée de l'examen organoleptique peut être composée d'un ou de plusieurs jurys » (Source : Directive INAO-DIR-2008-02 – Commission chargée de l'examen organoleptique).

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

2.1 Objectifs de la commission chargée de l'examen organoleptique

La commission d'examen organoleptique est chargée de réaliser un examen d'acceptabilité du produit-échantillon dans son appellation en vérifiant, par des tests, son appartenance organoleptique à la famille de produits, c'est-à-dire à l'appellation d'origine contrôlée « Kirsch de Fougerolles ».

Par conséquent, la commission d'examen organoleptique doit :

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

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « KIRSCH DE FOURGEROLLES »	IT 43 V 01 Emission : 09/11/09 Page 2/6
	AOC	

2.2 Critères de composition de la commission :

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

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

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

2.3 Compétences des membres de la commission

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

La qualification des membres comporte 2 axes majeurs :

- **Connaissance de l'eau de vie Kirsch de Fougerolles** et du **barème de notation** utilisé lors des examens organoleptiques.
- **Connaissance générale des critères de dégustation** utilisés pour les tests.

2.4 Constitution du jury

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

- cinq membres présents et dans tous les cas un nombre impair de membres ;
- des membres représentant deux des trois collèges cités au point 2.2 ;
- un ou des membres représentant le collège des porteurs de mémoire.

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

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

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.

Par ailleurs, deux absences consécutives à une convocation de l'un des membres entraîneront sa suspension et son remplacement par un autre membre désigné par l'ODG. Pour réintégrer la commission, le membre devra participer à un examen organoleptique sans prise en compte de sa notation.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « KIRSCH DE FOURGEROLLES »	IT 43 V 01 Emission : 09/11/09 Page 3/6
	AOC	

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

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

3.1 Notion de lot

Un échantillon est représentatif d'un lot. Le lot est le volume d'eau de vie homogène, assemblé et ne pouvant dépasser un volume de 20 HLAP sauf pour les volumes contenus dans un conditionnement unique, pour lequel le producteur revendique l'appellation. Il a des caractéristiques homogènes (physico-chimique et organoleptique).

3.2 Règles d'échantillonnage

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

En attente de leur dégustation, les échantillons doivent être conservés dans des conditions préservant leur intégrité : température ambiante à l'abri de la lumière.

Les prélèvements sont effectués dans des bouteilles de même forme, de même couleur, de même contenance fournies par l'opérateur.

Les prélèvements effectués chez les opérateurs sont constitués de 3 échantillons de 500mL :

- Un échantillon pour l'examen organoleptique
- Un échantillon pour un examen organoleptique d'appel
- Un échantillon pour l'examen analytique

3.3 Règles de prélèvement

Les prélèvements sont effectués lorsque les assemblages sont réalisés, par un agent mandaté par CERTIPAQ.

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

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

Tout échantillon est accompagné d'une « fiche de suivi des échantillons » préétablie par CERTIPAQ. Cette fiche assure la traçabilité des informations du point de prélèvement au lieu de l'examen organoleptique. L'agent de prélèvement doit alors :

- Cocher les cases correspondant à la certification concernée, au type d'analyse à réaliser.
- Compléter les éléments suivants : - Lieux et dates de prélèvements – qualité – appellation d'origine – marque – nom du producteur – volume prélevé – titre alcoométrique volumique – numéro d'échantillon.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « KIRSCH DE FOURGEROLLES »	IT 43 V 01 Emission : 09/11/09 Page 4/6
	AOC	

Une fiche de suivi d'échantillon doit être complétée par échantillon (ne pas mettre plusieurs échantillons sur la même fiche).

Cette fiche est retournée par fax à CERTIPAQ, par le préleveur. Elle peut être également jointe en annexe des rapports, en l'absence de problème particulier lié aux échantillons.

L'opérateur est avisé de la date de passage de l'agent de prélèvement ; celui-ci se rend au lieu de détention des Kirsch pour procéder en présence de l'opérateur ou de son représentant aux identifications nécessaires qui sont réalisées sur le(s) lot(s) concerné(s).

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

Les échantillons identifiés sont transportés par le préleveur jusqu'au lieu de l'entrepôt pour la mise en œuvre des examens organoleptiques.

NB : le prélèvement pour la réalisation des examens analytiques externes 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 et convoque en conséquence le jury.

L'animateur du jury est choisi par CERTIPAQ.

3.4.2 Préparation de l'examen organoleptique

L'évaluation sensorielle des produits se fait dans les conditions suivantes :

- Température de la pièce comprise entre 18 et 24°C,
- Dégustation dans des verres de type INAO de 4 cl de produit.

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 la présentation (netteté, limpidité et coloration...), à la sensorialité de l'eau de vie et à la saveur (odeur, goût).

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « KIRSCH DE FOURGEROLLES »	IT 43 V 01 Emission : 09/11/09 Page 5/6
	AOC	

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

- Une grille de dégustation officielle précisant le barème de notation,
- 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 formation de tout nouveau membre. Toute nouvelle mise à jour est diffusée et explicitée aux membres du jury avant tout nouvel examen organoleptique.

Toute décision de retrait du bénéfice de l'appellation Kirsch de Fougerolles doit être motivée.

3.4.4 Présentation des produits

Les Kirsch sont présentés de façon anonyme afin de garantir la fiabilité des résultats. Tous les échantillons sont identifiés par un code. Seul l'animateur dispose de la correspondance des codes avec le nom de chacun des opérateurs.

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

L'ordre de présentation des échantillons proposés au jury est aléatoire.

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

Une séance d'examen organoleptique dure environ une demi-journée.

3.4.5 Avis du jury

Chaque membre du jury formalise ses observations et avis motivés, de manière individuelle, sur une fiche d'enregistrement des notes attribuées.

Tout avis négatif d'un membre de jury doit être formulé par écrit sur cette fiche. Cet avis est motivé et utilise les mots figurant sur la grille des dégustations officielles.

Les fiches 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 transmet exclusivement à CERTIPAQ les fiches d'enregistrement et la synthèse établie, sous un délai d'1 semaine.

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.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « KIRSCH DE FOURGEROLLES »	IT 43 V 01 Emission : 09/11/09
	AOC	Page 6/6

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'éventuelle émission d'une fiche de manquement et/ou d'une sanction.

Après évaluation des notes attribuées par les dégustateurs et la synthèse transmise par l'animateur de la commission, toute eau-de-vie obtenant une majorité de refus entraîne une représentation du lot concerné en commission d'examen organoleptique suivante, conformément au chapitre V « Traitement des manquements ».

5. DOCUMENTS D'APPLICATION

Fiche de suivi d'échantillon

Fiche de dégustation « Kirsch de Fougerolles »

Lexique de dégustation

Synthèse des résultats