

VERSION APPROUVEE LE 24 AVRIL 2015

PLAN DE CONTRÔLE

***Appellation d'Origine
« Mirabelle de Lorraine »***



Organisme Certificateur

11 Villa Thoréton
75015 PARIS
Tél. : 01.45.30.92.92
Fax : 01.45.30.93.00
E-mail : certipaq@certipaq.com
Site : www.certipaq.com

| Date de validation par CERTIPAQ | Date de validation par l'I.N.A.O. |
|--|--|
| 14 avril 2015 | |

SOMMAIRE

| | |
|---|-----------|
| PREAMBULE | 3 |
| 1 – SCHEMA DE VIE DU PRODUIT | 4 |
| 2 - EVALUATION DE L'ODG POUR SON ADMISSION ET HABILITATION DES OPERATEURS | 6 |
| 3 - MODALITES D'EVALUATION DES OPERATEURS ET DE L'ODG | 10 |
| 3.1 – Eléments généraux | 10 |
| 3.2 – Articulation entre les contrôles internes et les contrôles externes : Eléments de synthèse | 13 |
| 3.3 – Tableaux détaillés du plan de contrôle | 14 |
| 4 – MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES | 36 |
| 4.1 - Autocontrôles | 36 |
| 4.2 – Contrôles internes | 36 |
| 4.3 – Contrôles externes | 36 |
| 5 – TRAITEMENT DES MANQUEMENTS | 37 |
| 5.1 - Eléments généraux | 37 |
| 5.2 - Evaluation des manquements externes | 37 |
| 5.3 - Suivi des manquements | 37 |
| 5.4 - Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur | 40 |

PREAMBULE

Objet du Plan de Contrôle :

Nouveau plan de contrôle AOC « Mirabelle de Lorraine »

Cahier des Charges :

Nouveau cahier des charges AOC « Mirabelle de Lorraine » homologué par décret du 20 janvier 2015

Organisme de Défense et de Gestion :

Syndicat Lorrain des Distillateurs et Bouilleurs d'Eaux-de-vie de Fruits

632, Rue de la Mirabelle
55210 BILLY SOUS LES COTES
Tél : 03 29 89 32 24

Opérateurs :

- Producteurs de fruits
- Collecteurs de fruits
- Producteurs de fruits-distillateurs
- Collecteurs de fruits-distillateurs
- Distillateurs exclusifs (bouilleurs de cru, bouilleurs ambulants, ateliers communaux)

1 – SCHEMA DE VIE DU PRODUIT

| ETAPE | OPERATEUR | POINTS A CONTRÔLER |
|----------------------|---|---|
| Production de fruits | Producteur de fruits Producteur de fruits-distillateurs Collecteurs de fruits* (points à contrôler spécifiques identifiés par « *** ») Collecteurs de fruits-distillateur** (points à contrôler spécifiques identifiés par « *** ») | Localisation du verger Appartenance à la liste des parcelles identifiées Matériel végétal Densité de plantation Bon état cultural Enherbement Irrigation Richesse en sucre Qualité sanitaire des fruits Entrée en production Rendement Traçabilité et Comptabilité matière des fruits produits *** Obligations déclaratives : Déclaration d'inventaire verger |
| Transformation | Producteur de fruits/distillateurs Distillateurs exclusifs (bouilleurs de cru, bouilleurs ambulants, ateliers communaux) Collecteurs de fruits* (points à contrôler spécifiques identifiés par « *** ») Collecteurs de fruits-distillateur** (points à contrôler spécifiques identifiés par « *** ») | Localisation des ateliers de fermentation*** Fruits mis en œuvre*** Conduite de la fermentation*** Traçabilité et Comptabilité matière des fruits mis en œuvre *** Localisation des alambics Qualité microbiologique et sanitaire des moûts Démarrage de la distillation Fruits mis en distillation Période de distillation Mode et outil de distillation Rendement alcoolique Titre alcoométrique moyen Stockage du produit de première distillation Etat général d'entretien de l'atelier (sol et mur) Localisation des ateliers de maturation Durée de maturation Conditions de stockage de l'eau-de-vie pendant la maturation Ajout de colorant ou d'édulcorant Traçabilité et Comptabilité matière des eaux-de-vie obtenues et vendues Règles de présentation et d'étiquetage Gestion des réclamations*** Obligations déclaratives*** : +Déclaration récapitulative d'achat de mirabelles pour les collecteurs de fruits*** +Déclaration de mise en fermentation (sauf pour les bouilleurs ambulant et ateliers communaux) +Déclaration récapitulative de revendication (sauf pour les bouilleurs ambulant, ateliers communaux et collecteurs de fruits)*** +Déclaration d'ouverture et de fin des travaux, d'interruption ou de reprise des travaux de distillation (sauf pour les collecteurs de fruits)*** Caractéristiques analytiques Caractéristiques organoleptiques |

En gras : les principaux points à contrôler

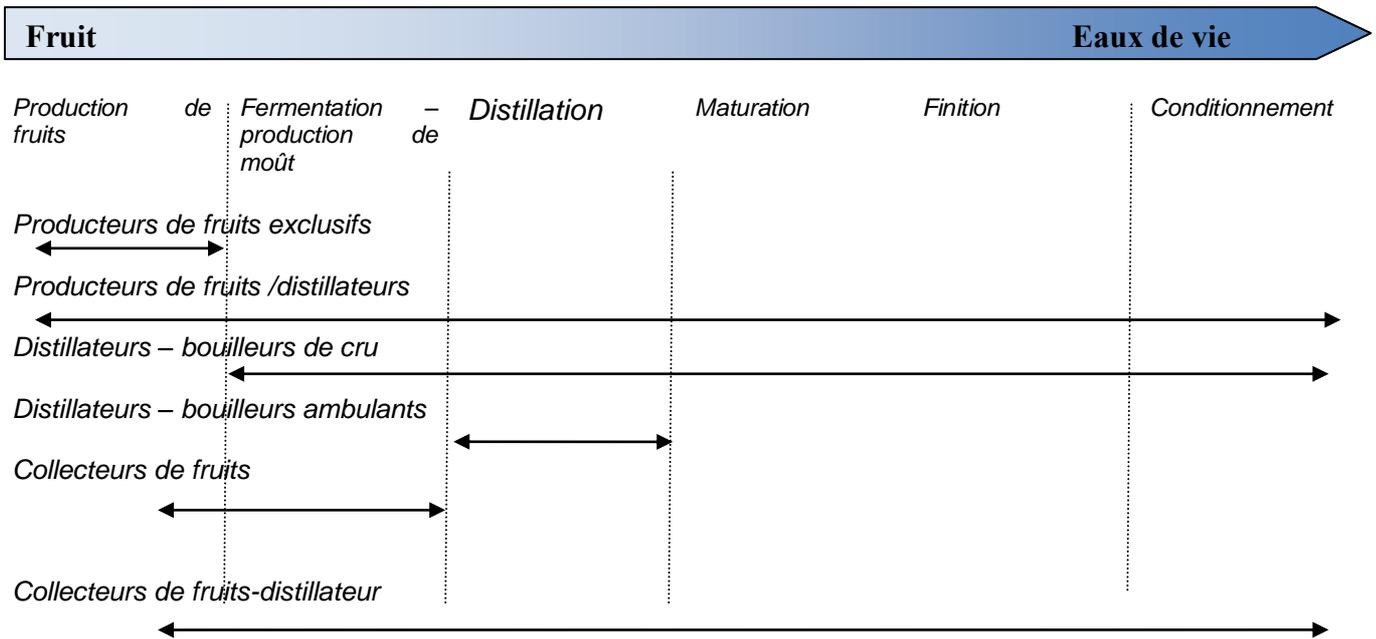
* Le collecteur de fruits peut :

- acheter des fruits pour les vendre en tant que fruits,
- acheter des fruits pour les mettre en fermentation et ensuite vendre les moûts.

** Le collecteur de fruits-distillateur peut :

- acheter des fruits pour les vendre en tant que fruits,
- acheter des fruits pour les mettre en fermentation et ensuite vendre les moûts.
- acheter des fruits pour les mettre en fermentation, distiller les moûts ou faire distiller les moûts, mettre en marché.

SCHEMA DE VIE



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

Les activités d'évaluation comprennent :

- l'**évaluation** proprement dite de l'Organisme de Défense et de Gestion Syndicat Lorrain des Distillateurs et Bouilleurs d'Eaux-de-vie de Fruits en vue de son **admission** ;
- l'**habilitation** des opérateurs.

Ainsi pour pouvoir intervenir dans le processus de certification de « Mirabelle de Lorraine »

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

2.1 – Evaluation de l'ODG

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

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 3.3.10 « *Suivi par l'Organisme Certificateur de l'Organisme de Défense et de Gestion* ». 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.

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

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

La Déclaration d'Identification doit être transmise à l'ODG au plus tard le 31 mai de l'année avant le démarrage de l'activité.

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.

L'habilitation de l'opérateur doit être prononcée avant que celui-ci démarre la production sous SIQO.

2.3 – Habilitation des opérateurs

✓ **L'habilitation de chaque producteur de fruits, collecteurs de fruits, collecteurs de fruits-distillateurs et distillateurs** effectuée sous la responsabilité de CERTIPAQ conformément à la procédure PR 05, a pour but de vérifier :

- **l'aptitude** des opérateurs à répondre aux **exigences du cahier des charges** « Mirabelle de Lorraine » Appellation d'Origine (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** et le plan de contrôle les concernant.

Chacun de ces opérateurs fait l'objet d'une évaluation, par l'ODG, de l'aptitude de cet opérateur à satisfaire aux exigences du cahier des charges relatif à l'Appellation d'Origine « Mirabelle de Lorraine ». Les audits d'habilitation sont réalisés dans les 3 mois suivant la réception de la DI complète à l'ODG et au plus tard avant le démarrage de la production sous AOC.

Dans le cadre de l'évaluation de l'activité de fermentation et distillation en vue de l'habilitation, l'agent de l'ODG doit pouvoir démontrer ses compétences par :

- sa formation à l'audit par une structure externe,
- la réalisation d'au moins 2 audits en doublon avec un auditeur de CERTIPAQ.

L'évaluation de ces opérateurs, en vue de leur habilitation par Certipaq, porte sur **les points suivants du plan de contrôle** défini au chapitre 3.3 « Tableaux détaillés du plan de contrôle » :

- Pour les producteurs de fruits :
 - PM01 : Localisation des vergers
 - PM02 : Appartenance de la liste des parcelles identifiées
 - PM03 : Matériel végétal
 - PM04 : Densité de plantation
- Pour les producteurs de fruits - distillateurs :
 - PM01 : Localisation des vergers
 - PM02 : Appartenance de la liste des parcelles identifiées
 - PM03 : Matériel végétal
 - PM04 : Densité de plantation
 - PM 13 : Localisation des ateliers de fermentation
 - PM17 : Localisation des ateliers de distillation
 - PM 22 : Mode et outil de distillation
 - PM25 : Stockage du produit de première distillation
 - PM26 : Etat général d'entretien de l'atelier (sol et mur)
 - PM27 : Localisation des ateliers de maturation
 - PM29 : Conditions de stockage de l'eau-de-vie pendant la maturation

- Pour les collecteurs de fruits :
 - o PM 13 : Localisation des ateliers de fermentation
- Pour les collecteurs de fruits-distillateur :
 - o PM 13 : Localisation des ateliers de fermentation
 - o PM17 : Localisation des ateliers de distillation
 - o PM 22 : Mode et outil de distillation
 - o PM25 : Stockage du produit de première distillation
 - o PM26 : Etat général d'entretien de l'atelier (sol et mur)
 - o PM27 : Localisation des ateliers de maturation
 - o PM29 : Conditions de stockage de l'eau-de-vie pendant la maturation
- Pour les distillateurs exclusifs :
 - o PM 13 : Localisation des ateliers de fermentation
 - o PM17 : Localisation des ateliers de distillation
 - o PM 22 : Mode et outil de distillation
 - o PM25 : Stockage du produit de première distillation
 - o PM26 : Etat général d'entretien de l'atelier (sol et mur)
 - o PM27 : Localisation des ateliers de maturation
 - o PM29 : Conditions de stockage de l'eau-de-vie pendant la maturation

L'Organisme Certificateur procède à l'examen documentaire, transmis à CERTIPAQ par l'ODG, des rapports d'audits réalisés sur site. En fonction des conclusions de l'audit, CERTIPAQ décide ou non de l'habilitation de ces opérateurs.

Les stocks présents au moment de l'homologation du cahier des charges seront repris selon les dispositions énoncées dans le décret d'homologation du cahier des charges ou dans tout autre texte officiel équivalent.

✓ **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 du certificat) et l'habilitation des opérateurs (octroi de l'habilitation).

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

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

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

| | | |
|---|--|---|
|  | PLAN DE CONTRÔLE | PC AO 332 V01 |
| | <i>Appellation d'origine « Mirabelle de Lorraine »</i> | Validation : 14/04/2015 ----- page 9/48 |

- 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.

2.4 – Habilitation dans la période transitoire

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

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

3.1 - Eléments généraux

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

L'organisation générale mise en place pour assurer la certification de « Mirabelle de Lorraine » Appellation d'Origine s'articule entre trois types de contrôles définis ci-dessous :

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

3.1.1 – L'auto-contrôle

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

3.1.2 – Le contrôle interne

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

- ✓ **Contrôle interne des opérateurs au sein de la filière « Mirabelle de Lorraine » Appellation d'Origine**

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

- Maîtrise de la diffusion des documents concernant le cahier des charges et le plan de contrôle :
 - identification de chacun des opérateurs de la filière « Mirabelle de Lorraine »,
 - diffusion des exigences du cahier des charges et du plan de contrôle aux opérateurs de la filière.
- Suivi des résultats des contrôles internes (y compris les rapports d'analyses) et mise en place des actions correctives.
- Suivi des résultats des contrôles externes (y compris les rapports d'analyses) et de la mise en place des actions correctives.
- Suivi de son engagement général d'ODG vis-à-vis de l'organisme certificateur CERTIPAQ dont la gestion des réclamations client/consommateurs.

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

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

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

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

| | | |
|---|--|---|
|  | PLAN DE CONTRÔLE | PC AO 332 V01 Validation : 14/04/2015 |
| | <i>Appellation d'origine « Mirabelle de Lorraine »</i> | ----- page 11/48 |

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

| Opérateur contrôlé | Type de Contrôle | Qualification du contrôleur interne | Connaissances nécessaires |
|--|------------------|---|--|
| Production de fruits (Producteur de fruits, Producteur de fruits- distillateurs) | Contrôle | Formation agricole de niveau IV (type BTA) Mandaté par l'ODG et formé à la technique de contrôle | <ul style="list-style-type: none"> - Production agricole - Connaissance de la filière AOC « Mirabelle de Lorraine » - Connaissance des conditions de production de fruits |
| Fermentation-Distillation- Maturation-Finition- Conditionnement (Producteur de fruits- distillateurs, Collecteurs de fruits, Collecteurs de fruits-distillateurs, Distillateurs exclusifs (bouilleur de cru, bouilleur ambulants, ateliers communaux)) | Audit | BTS ou équivalent Mandaté par l'ODG et formé à la technique d'audit | <ul style="list-style-type: none"> - Connaissance de la filière AOC « Mirabelle de Lorraine » - Connaissances du produit - Connaissance des conditions de process de fabrication de l'AOC |

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

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

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

| | | |
|---|--|--|
|  | PLAN DE CONTRÔLE | PC AO 332 V01 |
| | <i>Appellation d'origine « Mirabelle de Lorraine »</i> | Validation : 14/04/2015 ----- page 12/48 |

3.1.3 – Le contrôle externe

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

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

Les agents chargés des audits sont **habilités** par le Comité de Certification 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 de la « Mirabelle de Lorraine » Appellation d'Origine sont gérés conformément aux procédures de CERTIPAQ référencées PR07 « *Gestion des audits et contrôles de suivi* » et PR08 « *Gestion des analyses produits* ».

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

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

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

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

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

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

| Structures contrôlées / Thèmes | Type de contrôle | Contrôle interne | | Contrôle externe | | Fréquence minimale globale de contrôle |
|--|------------------|--|-------|--|---|--|
| | | Fréquence minimum | Resp. | Fréquence minimum | Resp. | |
| ODG | Audit | / | / | 1 audit / an | Auditeur externe | 1 audit / an |
| Producteurs de fruits exclusifs | Contrôle | 10% des producteurs de fruits exclusifs / an | ODG | 10% des producteurs de fruits exclusifs / an | Auditeur externe | 20% des producteurs de fruits exclusifs / an |
| Collecteur de fruits | Audit | 10% des collecteurs de fruits / an | ODG | 10% des collecteurs de fruits / an | Auditeur externe | 20% des collecteurs de fruits / an |
| Producteurs de fruits-distillateurs | Audit | 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an | ODG | 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an | Auditeur externe | 20% des producteurs de fruits-distillateurs / an |
| Collecteur de fruits-distillateurs | Audit | 10% des collecteurs de fruits-distillateurs / an | ODG | 10% des collecteurs de fruits-distillateurs / an | Auditeur externe | 20% des collecteurs de fruits-distillateurs / an |
| Distillateurs exclusifs (bouilleur de cru, bouilleur ambulants, ateliers communaux) | Audit | 10% des distillateurs exclusifs / an | ODG | 10% des distillateurs exclusifs / an | Auditeur externe | 20% des distillateurs exclusifs / an |
| Contrôle produit (Producteurs de fruits-distillateurs, Collecteur de fruits-distillateurs, Distillateurs exclusifs) | Organoleptique | / | / | 1 lot / opérateur / an | CEO externe | 1 lot / opérateur / an |
| | Analytique | / | / | 25% des lots prélevés à l'examen organoleptique (pour l'examen analytique) | Laboratoire d'analyse externe habilité par l'INAO | 25% des lots prélevés à l'examen organoleptique (pour l'examen analytique) |
| Contrôle produit Reprise de stocks produits prêts à être commercialisés avant le décret d'homologation de l'AOC et revendiquant l'AOC ^[1] | Organoleptique | / | / | Examen organoleptique systématique (1 par millésime) | CEO externe | Examen organoleptique systématique (1 par millésime) |
| | Analytique | / | / | Examen analytique systématique (1 par millésime) | Laboratoire d'analyse externe habilité par l'INAO | Examen analytique systématique (1 par millésime) |
| Contrôle produit Reprise de stocks produits en cours d'élaboration | Organoleptique | / | / | Cf. Dispositions de contrôle produit prévues en routine par le plan | CEO externe | Cf. Dispositions de contrôle produit prévues en routine par le plan |
| | Analytique | / | / | Cf. Dispositions de contrôle produit prévues en routine par le plan | Laboratoire d'analyse externe habilité par l'INAO | Cf. Dispositions de contrôle produit prévues en routine par le plan |

[1] Est entendu comme prêts à être commercialisés les produits conditionnés ou ayant fait l'objet d'une finition à la date d'homologation du cahier des charges (ou fiche technique).

Les contrôles peuvent être ciblés sur la base des critères suivants :

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

L'ensemble des points à contrôler est vérifié à chaque fois.

| | | |
|---|--|--|
|  | PLAN DE CONTRÔLE | PC AO 332 V01 |
| | <i>Appellation d'origine « Mirabelle de Lorraine »</i> | Validation : 14/04/2015 ----- page 14/48 |

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

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

Les tableaux ci-après détaillent pour chaque caractéristique :

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

Aide à la lecture du plan de contrôle

Critères définis dans le cahier des charges
« Mirabelle de Lorraine » Appellation
d'Origine

Articulation plan de contrôle
Interne / Externe

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

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

PM = Point à Maîtriser

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

3.3.1 – Production de fruits

| Code | Points à contrôler | Valeurs cibles | AC CI CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|------|---|--|----------------|---|--|--|--------------------|---|
| PM1 | Localisation du verger | Appartenance des vergers à l'aire géographique définie dans le cahier des charges | AC | Enregistrement des parcelles de vergers dédiés à la filière AOC « Mirabelle de Lorraine » | Chaque identification et à chaque modification | Producteurs de fruits exclusifs Producteurs de fruits-distillateurs | Visuel Document | <ul style="list-style-type: none"> • Cahier des charges • Déclaration d'identification • Inventaire verger |
| | | | CI | Vérification documentaire et visuelle du respect de l'aire géographique | 10% des producteurs de fruits exclusifs / an 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an | ODG | Visuel Document | |
| | | | CE | Vérification documentaire et visuelle du respect de l'aire géographique | 10% des producteurs de fruits exclusifs / an 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an | Auditeur externe | Visuel Document | |
| PM2 | Appartenance à la liste des parcelles identifiées | Parcelle appartenant à la liste des parcelles identifiées et approuvées par le Comité National compétent de l'INAO (après vérification du respect des critères d'appartenance des parcelles précisés dans le cahier des charges) | AC | Mirabelles destinées à la fabrication d'AOC Mirabelle de Lorraine issues de parcelles approuvées par l'INAO | Chaque plantation | Producteurs de fruits exclusifs Producteurs de fruits-distillateurs | Visuel Document | <ul style="list-style-type: none"> • Liste des parcelles approuvées par l'INAO • Inventaire verger |
| | | | CI | Vérification visuelle et documentaire du respect des parcelles d'où sont issus les fruits pour la fabrication d'AOC Mirabelle de Lorraine | 10% des producteurs de fruits exclusifs / an 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an | ODG | Visuel Document | |
| | | | CE | Vérification visuelle et documentaire du respect des parcelles d'où sont issus les fruits pour la fabrication d'AOC Mirabelle de Lorraine | 10% des producteurs de fruits exclusifs / an 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an | Auditeur externe | Visuel Document | |

| Code | Points à contrôler | Valeurs cibles | AC CI CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|------|-----------------------|---|----------------|--|--|--|--|--|
| PM3 | Matériel végétal | La « Mirabelle de Lorraine » provient exclusivement de prunes de la sous-espèce Mirabelle (<i>Prunus domestica</i> L., subsp. <i>syriaca</i> (Borkh.) Janch. ex Mansf.). Les variétés autorisées sont mirabelle de Nancy et mirabelle de Metz. | AC | Tenue à jour du cahier de verger* dans lequel sont consignées les variétés présentes | Chaque plantation | Producteurs de fruits exclusifs Producteurs de fruits-distillateurs | Document  | Inventaire verger Cahier de verger* |
| | | | CI | Vérification de la tenue à jour du cahier de verger* Vérification sur site du respect des variétés | 10% des producteurs de fruits exclusifs / an 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an | ODG | Visuel  Document  | |
| | | | CE | Vérification de la tenue à jour du cahier de verger* Vérification sur site du respect des variétés autorisées | 10% des producteurs de fruits exclusifs / an 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an | Auditeur externe | Visuel  Document  | |
| PM4 | Densité de plantation | Densité maximale de plantation des vergers : 400 arbres par hectare | AC | Tenue à jour du cahier de verger* dans lequel sont consignées les densités de plantation | Lors de Chaque plantation | Producteurs de fruits exclusifs Producteurs de fruits-distillateurs | Document  | Inventaire verger Cahier de verger* |
| | | | CI | Vérification de la tenue à jour du cahier de verger* Vérification du respect de la densité de plantation | 10% des producteurs de fruits exclusifs / an 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an | ODG | Visuel  Document  | |
| | | | CE | Vérification de la tenue à jour du cahier de verger* Vérification du respect de la densité de plantation | 10% des producteurs de fruits exclusifs / an 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an | Auditeur externe | Visuel  Document  | |

*Cahier de verger ou tout autre document équivalent permettant de conserver sur un support les différentes interventions réalisées.

| Code | Points à contrôler | Valeurs cibles | AC CI CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|------|--------------------|--|----------------|--|--|--|--|-----------------------------|
| PM5 | Bon état cultural | Les vergers doivent être conduits afin d'assurer un bon état cultural global des arbres, notamment leur état sanitaire et l'entretien du sol. Le producteur veille par la taille et l'élagage au maintien de l'équilibre et à l'aération de l'arbre. | AC | Tenue à jour du cahier de verger* dans lequel sont consignées les opérations d'entretien | Chaque opération d'entretien | Producteurs de fruits exclusifs Producteurs de fruits-distillateurs | Document  | Cahier de verger* |
| | | | CI | Vérification de la tenue à jour du cahier de verger* Vérification sur site de l'état cultural global des vergers | 10% des producteurs de fruits exclusifs / an 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an | ODG | Visuel  Document  | |
| | | | CE | Vérification de la tenue à jour du cahier de verger* Vérification sur site de l'état cultural des vergers | 10% des producteurs de fruits exclusifs / an 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an | Auditeur externe | Visuel  Document  | |
| PM6 | Enherbement | L'enherbement de l'inter-rang est obligatoire pendant la période hivernale. | AC | Tenue à jour du cahier de verger* dans lequel sont consignées les opérations d'entretien | Chaque opération d'entretien | Producteurs de fruits exclusifs Producteurs de fruits-distillateurs | Document  | Cahier de verger* |
| | | | CI | Vérification de la tenue à jour du cahier de verger* Vérification sur site de la réalisation des opérations d'entretien de l'inter-rang | 10% des producteurs de fruits exclusifs / an 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an | ODG | Visuel  Document  | |
| | | | CE | Vérification de la tenue à jour du cahier de verger* Vérification sur site de la réalisation des opérations d'entretien de l'inter-rang | 10% des producteurs de fruits exclusifs / an 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an | Auditeur externe | Visuel  Document  | |
| PM7 | Irrigation | L'irrigation des vergers est interdite. | AC | Absence de système d'irrigation dans les vergers | En continu | Producteurs de fruits exclusifs Producteurs de fruits-distillateurs | Visuel  | / |
| | | | CI | Vérification du respect de l'absence d'irrigation | 10% des producteurs de fruits exclusifs / an 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an | ODG | Visuel  | |
| | | | CE | Vérification du respect de l'absence d'irrigation | 10% des producteurs de fruits exclusifs / an 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an | Auditeur externe | Visuel  | |

*Cahier de verger ou tout autre document équivalent permettant de conserver sur un support les différentes interventions réalisées.

| Code | Points à contrôler | Valeurs cibles | AC CI CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|------|------------------------------|--|----------------|--|--|--|--|-----------------------------|
| PM8 | Richesse en sucre | Taux de sucre des fruits $\geq 17^\circ$ Brix | AC | Mesure de l'indice réfractométrique ou par densité sur les lots mis en œuvre Consignation des indices réfractométriques pour chaque variété dans le cahier de verger* | Avant récolte | Producteurs de fruits exclusifs Producteurs de fruits-distillateurs | Mesure Document  | Cahier de verger* |
| | | | CI | Mesure ou vérification documentaire quand les conditions ne le permettent pas | 10% des producteurs de fruits exclusifs / an 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an | ODG | Document  Analyse | |
| | | | CE | <i>Mesure ou vérification documentaire quand les conditions ne le permettent pas</i> | <i>10% des producteurs de fruits exclusifs / an 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an</i> | <i>Auditeur externe</i> | Document  Analyse (Méthode : Norme NF V 05-109 ou méthode équivalente) | |
| PM9 | Qualité sanitaire des fruits | Fruits entiers, exempts de pourriture | AC | Sélection des fruits à la récolte afin d'avoir des mirabelles entières, exemptes de pourriture | A la récolte | Producteurs de fruits exclusifs Producteurs de fruits-distillateurs | Visuel  | / |
| | | | CI | Vérification visuelle de la qualité sanitaire des fruits récoltés | 10% des producteurs de fruits exclusifs / an 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an | ODG | Visuel  | |
| | | | CE | <i>Vérification visuelle de la qualité sanitaire des fruits récoltés</i> | <i>10% des producteurs de fruits exclusifs / an 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an</i> | <i>Auditeur externe</i> | Visuel  | |
| PM10 | Entrée en production | Les arbres en production sont les arbres de plus de 8 ans, à compter de l'année de plantation. | AC | Enregistrement de la date de plantation des arbres | Initialement et à chaque nouvelle plantation | Producteurs de fruits exclusifs Producteurs de fruits-distillateurs | Document  | Inventaire vergers |
| | | | CI | Vérification documentaire du respect de l'âge des arbres en production | 10% des producteurs de fruits exclusifs / an 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an | ODG | Document  | |
| | | | CE | <i>Vérification documentaire du respect de l'âge des arbres en production</i> | <i>10% des producteurs de fruits exclusifs / an 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an</i> | <i>Auditeur externe</i> | Document  | |

*Cahier de verger ou tout autre document équivalent permettant de conserver sur un support les différentes interventions réalisées.

| Code | Points à contrôler | Valeurs cibles | AC CI CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|------|---|--|----------------|---|--|--|---|--|
| PM11 | Rendement** | Le rendement moyen des vergers en production est inférieur ou égal au rendement moyen maximum fixé à 20 tonnes à l'hectare. Le rendement moyen maximal dans le cas des arbres disséminés est de 100 kg/arbre. | AC | Tenue à jour de l'inventaire vergers et du cahier de verger* | Chaque récolte | Producteurs de fruits exclusifs Producteurs de fruits-distillateurs | Document  | Inventaire verger Cahier de verger* |
| | | | CI | Vérification du respect du rendement | 10% des producteurs de fruits exclusifs / an 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an | ODG | Document  | |
| | | | CE | Vérification du respect du rendement | 10% des producteurs de fruits exclusifs / an 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an | Auditeur externe | Document  | |
| PM12 | Traçabilité Comptabilité matière des fruits produits | Traçabilité garantie Tenue d'une comptabilité matière des fruits produits | AC | Séparation et individualisation des matières premières pour produits destinés à l'AOC et produits hors AOC Tenue à jour de l'inventaire vergers et d'une comptabilité matière Document accompagnant le transport des fruits précisant : <ul style="list-style-type: none"> - L'AOC revendiquée - L'origine des fruits (producteur et parcelle) - La date de récolte - La quantité | Chaque récolte | Producteurs de fruits exclusifs Producteurs de fruits-distillateurs Collecteurs de fruits Collecteurs de fruits-distillateurs | Document  | Inventaire verger Document d'accompagnement des fruits Déclaration récapitulative d'achat de mirabelles pour les collecteurs de fruits |
| | | | CI | Vérification du respect de la séparation des matières premières pour produits destinés à l'AOC et produits hors AOC Vérification du respect de la traçabilité et de la tenue d'une comptabilité matière des fruits | 10% des producteurs de fruits exclusifs / an 10% des collecteurs de fruits / an 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits-distillateurs / an | ODG | Document  | |
| | | | CE | Vérification du respect de la séparation des matières premières pour produits destinés à l'AOC et produits hors AOC Vérification du respect de la traçabilité et de la tenue d'une comptabilité matière des fruits | 10% des producteurs de fruits exclusifs / an 10% des collecteurs de fruits / an 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits-distillateurs / an | Auditeur externe | Document  | |

*Cahier de verger ou tout autre document équivalent permettant de conserver sur un support les différentes interventions réalisées.

** Le rendement moyen des vergers en production est calculé par le rapport entre la quantité de fruits produite et la superficie des parcelles exploitées. Cette superficie est obtenue en multipliant le nombre total d'arbres en production par la superficie moyenne projetée de chaque arbre, définie à partir de l'écartement entre les arbres lors de la plantation sur le rang et entre les rangs.
Lorsque les arbres sont disséminés, le rendement moyen par arbre est calculé par le rapport entre la quantité de fruits produite et le nombre d'arbres.

3.3.2 – Fermentation

| Code | Points à contrôler | Valeurs cibles | AC CI CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|------|---|---|----------------|---|--|--|------------------------------|--|
| PM13 | Localisation des ateliers de fermentation | Atelier de fermentation situé dans l'aire géographique définie dans le cahier des charges | AC | Respect de l'aire géographique | A l'identification et à chaque modification | Producteurs de fruits-distillateurs Distillateurs exclusifs Collecteurs de fruits Collecteurs de fruits-distillateurs | Visuel 👁 Document 📖 | Cahier des charges Déclaration d'identification |
| | | | CI | Vérification documentaire et visuelle du respect de l'aire géographique | 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits / an 10% des distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits-distillateurs / an | ODG | Visuel 👁 Document 📖 | |
| | | | CE | Vérification documentaire et visuelle du respect de l'aire géographique | 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an 10% des distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits-distillateurs / an | Auditeur externe | Visuel 👁 Document 📖 | |

| Code | Points à contrôler | Valeurs cibles | AC CI CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|------|-----------------------------|---|----------------|--|--|--|-------------------------------|---|
| PM14 | Fruits mis en œuvre | Il ne doit y avoir ni retrait ni adjonction de noyaux. | AC | Respect des pratiques | | Producteurs de fruits exclusifs Producteurs de fruits-distillateurs Collecteurs de fruits Collecteurs de fruits-distillateurs | Visuel 👁️ | / |
| | | | CI | Vérification du respect des pratiques | 10% des producteurs de fruits/distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits / an 10% des distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits/distillateurs / an | ODG | Visuel 👁️ | |
| | | | CE | Vérification du respect des pratiques | 10% des producteurs de fruits/distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits / an 10% des distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits/distillateurs / an | Auditeur externe | Visuel 👁️ | |
| PM15 | Conduite de la fermentation | Les fruits sont mis en fermentation dans des récipients propres et étanches. Tout ajout ou toute concentration visant à augmenter la teneur naturelle en sucre des mirabelles mises en œuvre est interdit(e). | AC | Respect des pratiques Tenue à jour du registre de fermentation ou déclaration de mise en fermentation | Chaque mise en fermentation | Producteurs de fruits-distillateurs Distillateurs exclusifs Collecteurs de fruits Collecteurs de fruits-distillateurs | Visuel 👁️ Document 📖 | Registre ou déclaration de mise en fermentation |
| | | | CI | Vérification du respect des pratiques et de la tenue du registre ou de la déclaration | 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits / an 10% des distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits-distillateurs / an | ODG | Visuel 👁️ Document 📖 | |
| | | | CE | Vérification du respect des pratiques et de la tenue du registre ou de la déclaration | 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits / an 10% des distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits-distillateurs / an | Auditeur externe | Visuel 👁️ Document 📖 | |

| Code | Points à contrôler | Valeurs cibles | AC CI CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|------|---|---|----------------|--|--|--|--------------------|--|
| PM16 | Traçabilité Comptabilité matière des fruits mis en œuvre | Traçabilité garantie Tenue d'une comptabilité matière des fruits mis en œuvre | AC | Séparation et individualisation des matières premières pour produits destinés à l'AOC et produits hors AOC Tenue à jour du registre ou de la déclaration mise en fermentation et d'une comptabilité matière Document accompagnant le transport des moûts précisant : - L'AOC revendiquée - L'opérateur propriétaire - La quantité | Chaque fermentation | Producteurs de fruits-distillateurs Distillateurs exclusifs Collecteurs de fruits Collecteurs de fruits-distillateurs | Visuel Document | Registre ou déclaration de mise en fermentation Document d'accompagnement des moûts |
| | | | CI | Vérification visuelle du respect de la séparation des matières premières pour produits destinés à l'AOC et produits hors AOC Vérification du respect de la traçabilité et de la tenue d'une comptabilité matière | 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits / an 10% des distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits-distillateurs / an | ODG | Visuel Document | |
| | | | CE | Vérification visuelle du respect de la séparation des matières premières pour produits destinés à l'AOC et produits hors AOC Vérification du respect de la traçabilité et de la tenue d'une comptabilité matière | 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits / an 10% des distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits-distillateurs / an | Auditeur externe | Visuel Document | |

3.3.3 – Distillation

| Code | Points à contrôler | Valeurs cibles | AC CI CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|------|--|--|----------------|--|--|---|--------------------|---|
| PM17 | Localisation des alambics | Atelier de distillation situé dans l'aire géographique définie dans le cahier des charges | AC | Respect de l'aire géographique | A l'identification et à chaque modification | Producteurs de fruits-distillateurs Distillateurs exclusifs Collecteurs de fruits-distillateurs | Visuel Document | Cahier des charges Déclaration d'identification |
| | | | CI | Vérification documentaire et visuelle du respect de l'aire géographique | 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an 10% des distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits-distillateurs / an | ODG | Visuel Document | |
| | | | CE | Vérification documentaire et visuelle du respect de l'aire géographique | 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an 10% des distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits-distillateurs / an | Auditeur externe | Visuel Document | |
| PM18 | Qualité microbiologique et sanitaire des moûts | Les moûts à distiller présentent une bonne qualité microbiologique et sanitaire (aspect, odeur). Les noyaux sont intègres. | AC | Respect des pratiques Vérification visuelle et olfactive selon une grille d'évaluation avant chargement des alambics | Chaque distillation | Producteurs de fruits-distillateurs Distillateurs exclusifs Collecteurs de fruits-distillateurs | Visuel Document | grille d'évaluation |
| | | | CI | Vérification visuelle ou documentaire quand les conditions ne le permettent pas du respect de l'état des moûts mis à la distillation | 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an 10% des distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits-distillateurs / an | ODG | Visuel Document | |
| | | | CE | Vérification visuelle ou documentaire quand les conditions ne le permettent pas du respect de l'état des moûts mis à la distillation | 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an 10% des distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits-distillateurs / an | Auditeur externe | Visuel Document | |
| PM19 | Démarrage de la distillation | La distillation ne peut commencer qu'à l'issue d'un délai de 5 semaines à compter de la mise en récipients (pour la mise en fermentation). | AC | Enregistrement de la date de mise en récipients du démarrage de la distillation | Démarrage de la distillation | Producteurs de fruits-distillateurs Distillateurs exclusifs Collecteurs de fruits-distillateurs | Document | Registre ou déclaration de mise en fermentation Registre de distillation Déclarations d'ouverture et de fin des travaux, d'interruption ou de reprise des travaux de distillation |
| | | | CI | Vérification documentaire du respect du délai de mise à la distillation | 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an 10% des distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits-distillateurs / an | ODG | Document | |
| | | | CE | Vérification documentaire du respect du délai de mise à la distillation | 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an 10% des distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits-distillateurs / an | Auditeur externe | Document | |

| Code | Points à contrôler | Valeurs cibles | AC CI CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|------|-------------------------------|--|----------------|---|--|---|--|---|
| PM20 | Fruits mis en distillation | La distillation porte uniquement sur des fruits fermentés récoltés pendant la même campagne. | AC | Respect des pratiques Tenue à jour du registre de distillation | Chaque distillation | Producteurs de fruits-distillateurs Distillateurs exclusifs Collecteurs de fruits-distillateurs | Document  | Registre ou déclaration de mise en fermentation Registre de distillation |
| | | | CI | Vérification documentaire des fruits mis en distillation | 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an 10% des distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits-distillateurs / an | ODG | Document  | |
| | | | CE | Vérification documentaire des fruits mis en distillation | 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an 10% des distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits-distillateurs / an | Auditeur externe | Document  | |
| PM21 | Période de distillation | La période de distillation se termine au plus tard le 30 avril de l'année suivant celle de la récolte. | AC | Tenue à jour du registre de distillation (date de fin de distillation) | Chaque distillation | Producteurs de fruits-distillateurs Distillateurs exclusifs Collecteurs de fruits-distillateurs | Document  | Registre de distillation Déclaration de fin de travaux |
| | | | CI | Vérification documentaire du respect de la fin de distillation | 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an 10% des distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits-distillateurs / an | ODG | Document  | |
| | | | CE | Vérification documentaire du respect de la fin de distillation | 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an 10% des distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits-distillateurs / an | Auditeur externe | Document  | |
| PM22 | Mode et outil de distillation | <p>La distillation est réalisée selon le principe de la double distillation discontinue (dite à repasse) au moyen d'alambics constitués de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une marmite de capacité de charge inférieure ou égale à 30hl - un chapiteau - un col de cygne - un condenseur réfrigérant. <p>La marmite, le chapiteau et le col de cygne sont exclusivement en cuivre. Ce sont des alambics à repasses.</p> | AC | Utilisation de matériel de distillation respectant le cahier des charges | Chaque distillation | Producteurs de fruits-distillateurs Distillateurs exclusifs Collecteurs de fruits-distillateurs | Visuel  Document  | Déclaration d'identification Registre de distillation |
| | | | CI | Vérification visuelle et documentaire du respect du mode de distillation et du matériel utilisé | 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an 10% des distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits-distillateurs / an | ODG | Visuel  Document  | |
| | | | CE | Vérification visuelle et documentaire du respect du mode de distillation et du matériel utilisé | 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an 10% des distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits-distillateurs / an | Auditeur externe | Visuel  Document  | |

| Code | Points à contrôler | Valeurs cibles | AC CI CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|------|---------------------------|--|----------------|--|--|---|--|-----------------------------|
| PM23 | Rendement alcoolique | Le rendement alcoolique est compris entre 4,5%, soit 4,5 litres d'alcool pur obtenu pour 100 litres de moûts, et un maximum de 9%. | AC | Calcul du rendement alcoolique | Chaque distillation | Producteurs de fruits-distillateurs Distillateurs exclusifs Collecteurs de fruits-distillateurs | Calcul Document  | Registre de distillation |
| | | | CI | Vérification documentaire du rendement alcoolique | 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an 10% des distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits-distillateurs / an | ODG | Document  | |
| | | | CE | Vérification documentaire du rendement alcoolique | 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an 10% des distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits-distillateurs / an | Auditeur externe | Document  | |
| PM24 | Titre alcoométrique moyen | L'eau-de-vie présente un titre alcoométrique moyen inférieur ou égal à 73% vol., à 20°C, dans le collecteur journalier. | AC | Mesure du titre alcoométrique moyen de l'eau-de-vie | Chaque distillation | Producteurs de fruits-distillateurs Distillateurs exclusifs Collecteurs de fruits-distillateurs | Mesure Document  | Registre de distillation |
| | | | CI | Vérification documentaire du titre alcoométrique moyen de l'eau-de-vie | 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an 10% des distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits-distillateurs / an | ODG | Document  | |
| | | | CE | Vérification documentaire du titre alcoométrique moyen de l'eau-de-vie | 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an 10% des distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits-distillateurs / an | Auditeur externe | Document  | |

| Code | Points à contrôler | Valeurs cibles | AC CI CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|------|--|---|----------------|---|--|---|-------------|-----------------------------|
| PM25 | Stockage du produit de première distillation | A l'abri de la lumière dans l'attente de la seconde distillation | AC | Respect des conditions de stockage du produit de première distillation | Chaque distillation | Producteurs de fruits-distillateurs Distillateurs exclusifs Collecteurs de fruits-distillateurs | Visuel ☞ | / |
| | | | CI | Vérification visuelle du respect des conditions de stockage du produit de première distillation | 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an 10% des distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits-distillateurs / an | ODG | Visuel ☞ | |
| | | | CE | Vérification visuelle du respect des conditions de stockage du produit de première distillation | 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an 10% des distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits-distillateurs / an | Auditeur externe | Visuel ☞ | |
| PM26 | Etat général d'entretien de l'atelier (sol et mur) | L'atelier (sol et mur) et le matériel de distillation présentent un bon état général d'entretien. | AC | Respect des conditions d'entretien de l'atelier | En continu | Producteurs de fruits-distillateurs Distillateurs exclusifs Collecteurs de fruits-distillateurs | Visuel ☞ | / |
| | | | CI | Vérification visuelle de l'état d'entretien de l'atelier | 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an 10% des distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits-distillateurs / an | ODG | Visuel ☞ | |
| | | | CE | Vérification visuelle de l'état d'entretien de l'atelier | 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an 10% des distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits-distillateurs / an | Auditeur externe | Visuel ☞ | |

3.3.4 – Maturation

| Code | Points à contrôler | Valeurs cibles | AC CI CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|------|--|---|----------------|---|--|---|------------------------------|--|
| PM27 | Localisation des ateliers de maturation | Atelier de maturation situé dans l'aire géographique définie dans le cahier des charges | AC | Respect de l'aire géographique | A l'identification et à chaque modification | Producteurs de fruits-distillateurs Distillateurs exclusifs Collecteurs de fruits-distillateurs | Visuel 👁 Document 📖 | Cahier des charges Déclaration d'identification |
| | | | CI | Vérification documentaire et visuelle du respect de l'aire géographique | 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an 10% des distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits-distillateurs / an | ODG | Visuel 👁 Document 📖 | |
| | | | CE | Vérification documentaire et visuelle du respect de l'aire géographique | 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an 10% des distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits-distillateurs / an | Auditeur externe | Visuel 👁 Document 📖 | |
| PM28 | Durée de maturation | La « Mirabelle de Lorraine » est soumise à une maturation de 6 mois minimum à compter de la date de distillation. | AC | Enregistrement des dates de début et de fin de maturation | Chaque maturation | Producteurs de fruits-distillateurs Distillateurs exclusifs Collecteurs de fruits-distillateurs | Document 📖 | Registre de distillation Comptabilité matière |
| | | | CI | Vérification documentaire du respect de la durée de maturation | 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an 10% des distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits-distillateurs / an | ODG | Document 📖 | |
| | | | CE | Vérification documentaire du respect de la durée de maturation | 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an 10% des distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits-distillateurs / an | Auditeur externe | Document 📖 | |
| PM29 | Conditions de stockage de l'eau-de-vie pendant la maturation | L'eau-de-vie est stockée, pendant cette période, exclusivement chez le producteur, en cuves, en bonbonnes ou en fûts. | AC | Respect des conditions de stockage de l'eau-de-vie pendant la maturation | Chaque maturation | Producteurs de fruits-distillateurs Distillateurs exclusifs Collecteurs de fruits-distillateurs | Document 📖 Visuel 👁 | Déclaration récapitulative de revendication |
| | | | CI | Vérification visuelle et documentaire du respect des conditions de stockage de l'eau-de-vie pendant la maturation | 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an 10% des distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits-distillateurs / an | ODG | Document 📖 Visuel 👁 | |
| | | | CE | Vérification visuelle et documentaire du respect des conditions de stockage de l'eau-de-vie pendant la maturation | 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an 10% des distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits-distillateurs / an | Auditeur externe | Document 📖 Visuel 👁 | |

3.3.5 – Finition

| Code | Points à contrôler | Valeurs cibles | AC CI CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|------|---|---|----------------|--|---|---|--------------------|---|
| PM30 | Ajout de colorant ou d'édulcorant | Tout ajout de colorant ou d'édulcorant est interdit. | AC | Absence d'ajout de colorant ou d'édulcorant | Chaque maturation | Producteurs de fruits-distillateurs Distillateurs exclusifs Collecteurs de fruits-distillateurs | Visuel Document | Registre de distillation Comptabilité matière |
| | | | CI | Vérification documentaire et visuelle du respect de l'interdiction d'ajouter des colorants ou des édulcorants | 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an 10% des distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits-distillateurs / an | ODG | Visuel Document | |
| | | | CE | Vérification documentaire et visuelle du respect de l'interdiction d'ajouter des colorants ou des édulcorants | 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an 10% des distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits-distillateurs / an | Auditeur externe | Visuel Document | |
| PM31 | Traçabilité Comptabilité matière des eaux-de-vie obtenues et vendues | Traçabilité garantie Dans les ateliers où sont élaborées à la fois des eaux-de-vie pouvant prétendre à l'Appellation d'Origine Contrôlée « Mirabelle de Lorraine » et d'autres eaux-de-vie, les opérations de distillation et de stockage sont réalisées dans des conditions assurant une séparation et une individualisation des matières premières et des eaux-de-vie de chaque catégorie. Tenue d'une comptabilité matière des eaux-de-vie obtenues et vendues | AC | Séparation et individualisation des matières premières et eaux-de-vie pour produits destinés à l'AOC et produits hors AOC Tenue à jour du registre de distillation et d'une comptabilité matière Document accompagnant le transport des produits de distillation : - L'AOC revendiquée - L'opérateur propriétaire - La quantité | Chaque fabrication | Producteurs de fruits-distillateurs Distillateurs exclusifs Collecteurs de fruits-distillateurs | Visuel Document | Registre de distillation Comptabilité matière Document d'accompagnement des produits de distillation Déclaration récapitulative de revendication |
| | | | CI | Vérification visuelle du respect de la séparation des matières premières et eaux-de-vie pour produits destinés à l'AOC et produits hors AOC Vérification du respect de la traçabilité et de la tenue d'une comptabilité matière | 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an 10% des distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits-distillateurs / an | ODG | Visuel Document | |
| | | | CE | Vérification visuelle du respect de la séparation des matières premières et eaux-de-vie pour produits destinés à l'AOC et produits hors AOC Vérification du respect de la traçabilité et de la tenue d'une comptabilité matière | 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an 10% des distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits-distillateurs / an | Auditeur externe | Visuel Document | |

3.3.6 – Conditionnement

| Code | Points à contrôler | Valeurs cibles | AC CI CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|------|--|--|----------------|---|---|---|------------------------------|--|
| PM32 | Règles de présentation et d'étiquetage | Les eaux-de-vie pour lesquelles est revendiquée l'Appellation d'Origine Contrôlée « Mirabelle de Lorraine » et qui sont présentées sous ladite appellation, ne peuvent être mises en vente ou vendues sans que l'appellation susvisée ne soit inscrite et accompagnée de la mention « appellation d'origine contrôlée », ou « appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents. | AC | Respect des règles de présentation et d'étiquetage | Chaque conditionnement | Producteurs de fruits-distillateurs Distillateurs exclusifs Collecteurs de fruits-distillateurs | Visuel ☞ Document 📖 | Etiquetages Comptabilité matière |
| | | | CI | Vérification du respect des règles de présentation et d'étiquetage | 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an 10% des distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits-distillateurs / an | ODG | Visuel ☞ Document 📖 | |
| | | | CE | <i>Vérification du respect des règles de présentation et d'étiquetage</i> | <i>10% des producteurs de fruits-distillateurs / an 10% des distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits-distillateurs / an</i> | <i>Auditeur externe</i> | Visuel ☞ Document 📖 | |

3.3.7 – Gestion des réclamations

| Code | Points à contrôler | Valeurs cibles | AC CI CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|------|--|--|----------------|--|--|--|---|---|
| PM33 | 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 | AC | Gestion et enregistrement des réclamations Traitement des réclamations | Chaque réclamation | Producteurs de fruits-distillateurs Distillateurs exclusifs Collecteurs de fruits Collecteurs de fruits-distillateurs | Document  | Classement/enregistrement des réclamations Courrier de réponse auprès du client/consommateur |
| | | | CI | Contrôle de la gestion et des enregistrements des réclamations Examen et suivi du traitement des réclamations | 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits / an 10% des distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits-distillateurs / an | ODG | Document  | Enregistrement des actions correctives/correctrices |
| | | | CE | Contrôle de la gestion et de l'enregistrement des réclamations Examen et suivi du traitement des réclamations | 10% des producteurs de fruits-distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits / an 10% des distillateurs / an 10% des collecteurs de fruits-distillateurs / an | Auditeur externe | Document  | Synthèse des réclamations |

3.3.8 – Obligations déclaratives

| Code | Points à contrôler | Valeurs cibles | AC CI CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement | |
|------|--------------------------|--|----------------|---|--|---|---|---|--|
| PM34 | Obligations déclaratives | Déclaration d'inventaire verger : Le producteur de fruits déclare à l'ODG les modifications apportées au cours de l'année écoulée à l'inventaire de ses vergers (arrachages, nouvelles plantations). Cet inventaire est établi initialement lors de sa déclaration d'identification. Cette déclaration est transmise à l'Organisme de Défense et de Gestion avant le 30 avril précédant la récolte. | AC | Formalisation des déclarations et transmission des déclarations dans les délais définis | Selon délais définis pour chaque déclaration | Producteurs de fruits exclusifs Producteurs de fruits-distillateurs Distillateurs exclusifs Collecteurs de fruits Collecteurs de fruits-distillateurs | Documentaire  | Déclaration d'inventaire verger | |
| | | Déclaration récapitulative d'achat de mirabelles pour les collecteurs de fruits : Les acheteurs de fruits déclarent à l'ODG les quantités de mirabelles achetées par apporteurs, avant le 1 ^{er} octobre qui suit la récolte. | CI | Vérification des déclarations transmises et du respect du délai | 100% des déclarations | ODG | Documentaire  | Déclaration récapitulative d'achat de mirabelles pour les collecteurs de fruits | |
| | | Déclaration de mise en fermentation : Les élaborateurs déclarent auprès de l'ODG avant le 1er octobre qui suit la récolte, la date de récolte, les quantités de mirabelles mises en fermentation ainsi que leur richesse minimale en sucre, leur lieu et leur récipient de stockage. | CE | Déclarations d'ouverture et de fin des travaux, d'interruption ou de reprise des travaux de distillation : Une copie de ces déclarations prévues par la réglementation générale est transmise dans les mêmes délais à l'Organisme de Contrôle. | Vérification des déclarations transmises et du respect du délai | Par sondage, lors de l'audit de l'ODG | Auditeur externe | Documentaire  | Déclaration de mise en fermentation |
| | | Déclaration récapitulative de revendication : Cette déclaration est transmise à l'Organisme de Défense et de Gestion avant le 15 mai qui suit la distillation. Chaque revendication comprend les quantités d'eau-de-vie concernées, les récipients utilisés pour le stockage et le lieu précis de ce stockage. | | | | | | | Déclarations d'ouverture et de fin des travaux, d'interruption ou de reprise des travaux de distillation |
| | | | | | | | Déclaration récapitulative de revendication | | |

3.3.9 – Contrôle produits

| Code | Points à contrôler | Valeurs cibles | AC CI CE | Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE) | Fréquence minimum | Responsable du contrôle | Méthode | Documents et enregistrement |
|------|----------------------------------|---|----------------|---|--|---------------------------------|--|--|
| PM35 | Caractéristiques analytiques | <ul style="list-style-type: none"> TAV ≥ 45% Teneur en substances volatiles ≥ 300 g / hl d'alcool pur Acétate d'éthyle ≤ 500 g / hl d'alcool pur | CE | Examen analytique | 25% des lots prélevés à l'examen organoleptique (pour l'examen analytique) | Laboratoire habilité par l'INAO | Examen analytique (*TAV : Distillation, densimétrie ou méthode équivalente *Substances volatiles : GC-FID ou méthode équivalente *Acétate d'éthyle : GC-FID (Chromatographie Gazeuse par Injection Directe) ou méthode équivalente) | Bulletin d'analyse |
| PM36 | Caractéristiques organoleptiques | Qualité organoleptique : conformité à la grille de dégustation | CE | Examen organoleptique | 1 lot / opérateur* / an | Certipaq | Examen organoleptique | Documents relatifs aux examens organoleptiques |

* Opérateurs susceptibles de produire de l'AOC Mirabelle de Lorraine : Producteurs de fruits-distillateurs, Collecteur de fruits-distillateurs, Distillateurs exclusifs.

| | | |
|---|--|--|
|  | PLAN DE CONTRÔLE | PC AO 332 V01 |
| | <i>Appellation d'origine « Mirabelle de Lorraine »</i> | Validation : 14/04/2015 ----- page 34/48 |

3.3.10 – Suivi par l'Organisme Certificateur de l'Organisme de Défense et de Gestion Syndicat Lorrain des Distillateurs et Bouilleurs d'Eaux-de-vie de Fruits

| Points à maîtriser | Points à contrôler | Méthode de contrôle externe (documentaire) | Fréquence minimum de contrôle externe |
|--|--|---|---|
| Organisation générale et documentaire | - Respect des conditions générales de certification (engagement des opérateurs, gestion des nouvelles demandes...) | - Examen et suivi : <ul style="list-style-type: none"> . de l'organisation et du fonctionnement de l'ODG . de la convention ODG/ Organisme Certificateur . du cahier des charges . Identification auprès de l'ODG conformément au Code rural et de la pêche maritime Art.D644-1 | Lors des audits de l'ODG : 1 fois / an |
| | - Documents gérés par le Syndicat Lorrain des Distillateurs et Bouilleurs d'Eaux-de-vie de Fruits | - Contrôle et suivi des documents officiels, documents de maîtrise de la qualité (conformément à la directive INAO-DIR-CAC-01), et documents CERTIPAQ : procédure de maîtrise de la documentation et de diffusion documentaire <ul style="list-style-type: none"> - Vérification de la mise à jour des listes des opérateurs identifiés - Vérification de la gestion des obligations déclaratives | |
| | -Suivi des actions correctives apportées par l'ODG | - Identification des éventuels manquements lors de l'audit précédent <ul style="list-style-type: none"> - Suivi des actions correctives et de leur efficacité - Transmission des informations à l'Organisme Certificateur | |
| | - Gestion de la promotion | - Contrôle des éléments de promotion utilisés relatifs à l'étiquetage | |
| Formation et information des opérateurs | - Diffusion des documents qualité aux opérateurs | - Vérification de la communication des documents d'informations, d'enregistrements et de traçabilité aux opérateurs habilités <ul style="list-style-type: none"> - 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 <ul style="list-style-type: none"> - Vérification de l'enregistrement des formations réalisées | |

| Points à maîtriser | Points à contrôler | Méthode de contrôle externe (documentaire) | Fréquence minimum de contrôle externe |
|-----------------------------|--|--|---|
| Suivi des opérateurs | - Formation et qualification du personnel | - Examen : . de la procédure de gestion du contrôle interne, des essais et de la sous-traitance . de(s) convention(s) entre le(s) contrôleur(s) interne(s) et l'ODG . de la compétence des contrôleurs internes . de la compétence des contrôleurs réalisant l'audit sur site d'opérateurs en vue de leur habilitation | Lors des audits de l'ODG : 1 fois / an Accompagnement de la personne réalisant l'audit interne : 1 supervision par an |
| | - Suivi des contrôles internes | - Contrôle du respect : . de la gestion du contrôle interne (fréquences, contrôles et essais) . de la procédure de traitement des manquements relevés en interne et/ou en externe - Examen et suivi : . des rapports de contrôle interne : support de contrôle, fiche de relevé de manquement . des enregistrements relatifs à la gestion des manquements . du dossier d'enregistrement des 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 : . de l'enregistrement des mesures correctives . du suivi des actions correctives et de leur efficacité . 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 | |

| | | |
|---|--|---|
|  | PLAN DE CONTRÔLE | PC AO 332 V01 Validation : 14/04/2015 |
| | <i>Appellation d'origine « Mirabelle de Lorraine »</i> | ----- page 36/48 |

4 - MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

4.1 - Autocontrôles

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

4.2 - Contrôles internes

Les contrôles produit sont réalisés à 100% en externe.

4.3 - Contrôles externes

4.3.1 - Examens analytiques :

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

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

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

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

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

4.3.2 - Examens organoleptiques :

L'examen organoleptique est réalisé dans le cadre du contrôle externe conformément à la procédure de CERTIPAQ PR 08 – « Gestion des analyses produits » et à l'instruction technique spécifique IT 178 – « Instructions pour l'examen organoleptique externe de « Mirabelle de Lorraine » (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 178, en application de la directive du CAC de l'INAO.

5 - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

5.1 - Eléments généraux

Les manquements par rapport aux exigences du cahier des charges Appellation d'Origine et/ou au plan de contrôle doivent **systématiquement** faire l'objet **d'actions correctrices et d'actions correctives** de la part de l'opérateur concerné et/ou de l'Organisme de Défense et de Gestion, en fonction de la gravité du manquement constaté et des règles de fonctionnement définies par la convention CERTIPAQ / Syndicat Lorrain des Distillateurs et Bouilleurs d'Eaux-de-vie de Fruits.

Ils peuvent également entraîner, de la part du Directeur Général ou du Comité de Certification de CERTIPAQ, des **sanctions** allant de l'avertissement au retrait de l'habilitation de l'opérateur ou du certificat de l'ODG conformément à la procédure PR 10 - "Gestion des manquements et des décisions relatives au maintien, à la suspension et au retrait de la certification" et au document de travail DT 07 - "Barème général de sanctions".

5.2 - Evaluation des manquements externes

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

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

5.3 - Suivi des manquements

5.3.1 - Gestion des manquements constatés lors des contrôles internes

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

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

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

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

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

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

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

| | | |
|---|--|--|
|  | PLAN DE CONTRÔLE | PC AO 332 V01 |
| | <i>Appellation d'origine « Mirabelle de Lorraine »</i> | Validation : 14/04/2015 ----- page 38/48 |

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

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

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

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

✓ Suivi des manquements

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

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

Les décisions/sanctions relatives aux **manquements mineurs et majeurs sans caractère récurrent**, sont directement assurées par 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 contrôles spécifiques supplémentaires. L'auditeur vérifie, entre autres, que les actions correctives apportées ont été mises en place, sont efficaces et ont intégré les éventuels compléments demandés par le Responsable de la Certification ou le Chargé de Certification ou le Comité de Certification.

✓ Sanctions

Les sanctions sont prises conformément à la procédure de CERTIPAQ relative à la Gestion des manquements et des décisions relatives au maintien, à la suspension et au retrait de la certification (PR 10) et au document de travail DT 07 – « *Barème général de sanctions* ».

Elles peuvent être :

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

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

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

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

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

Toute décision du Comité de Certification, 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 « Mirabelle de Lorraine » ou d'un constat de mise à la consommation de produits issus d'opérateurs indûment habilités dans un délai de 7 jours suivant la date de cette décision.

5.4 - Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur
5.4.1 – Evaluation des manquements constatés au niveau des opérateurs

| PM | Manquement constaté chez le(s) opérateur(s) | Cotation | | | Sanction | | | | | |
|------|---|----------|--------|-------|----------------------|----|----|----|----|----|
| | | Mineur | Majeur | Grave | AV | DL | RA | RE | SH | RH |
| / | Identification erronée dans le cadre d'un démarrage de production : | | X | | Refus d'habilitation | | | | | |
| / | Identification erronée : | | | | | | | | | |
| | <i>ponctuel</i> | X | | | X | | | | | |
| | <i>récurrent</i> | | X | | | | X | | | |
| | <i>systématique</i> | | | X | | | | | X | X |
| / | Absence d'information à l'ODG de toute modification concernant l'opérateur et affectant son (ou ses) outil(s) de production : | | | | | | | | | |
| | <i>ponctuel</i> | X | | | X | | | | | |
| | <i>récurrent</i> | | X | | | | X | | | |
| | <i>systématique</i> | | | X | | | | | X | X |
| / | Non-respect des exigences contractuelles fixées par l'ODG : | | | | | | | | | |
| | <i>ponctuel</i> | X | | | X | | | | | |
| | <i>récurrent</i> | | X | | X | X | | | | |
| | <i>systématique</i> | | | X | | | | | X | X |
| PM1 | Verger situé hors de l'aire géographique | | | X | | X | | | X | X |
| PM2 | Parcelles n'appartenant pas à la liste des parcelles validées par l'INAO | | | | | | | | | |
| | <i>ponctuel</i> | | X | | | X | X | | | |
| | <i>récurrent</i> | | | X | | X | | | X | X |
| PM3 | Non-respect du matériel végétal utilisé | | | | | | | | | |
| | <i>ponctuel</i> | | X | | | X | X | | | |
| | <i>récurrent</i> | | | X | | X | | | X | X |
| PM4 | Non-respect de la densité de plantation | | | | | | | | | |
| | <i>ponctuel</i> | | X | | | X | X | | | |
| | <i>récurrent</i> | | | X | | X | | | X | X |
| PM5 | Non-respect du bon état cultural global des arbres, notamment leur état sanitaire et l'entretien du sol" | | | | | | | | | |
| | <i>ponctuel</i> | | X | | | X | X | | | |
| | <i>récurrent</i> | | | X | | X | | | X | X |
| PM5 | Non respect de l'équilibre et l'aération de l'arbre, par la taille et l'élagage | | | | | | | | | |
| | <i>ponctuel</i> | X | | | X | | | | | |
| | <i>récurrent</i> | | X | | X | X | | | | |
| | <i>systématique</i> | | | X | | X | | | X | X |
| PM6 | Non-respect des modalités d'enherbement | | | | | | | | | |
| | <i>ponctuel</i> | X | | | X | | | | | |
| | <i>récurrent</i> | | X | | X | X | | | | |
| | <i>systématique</i> | | | X | | X | | | X | X |
| PM7 | Recours à l'irrigation | | | | | | | | | |
| | <i>ponctuel</i> | X | | | X | | | | | |
| | <i>récurrent</i> | | X | | X | X | | | | |
| | <i>systématique</i> | | | X | | X | | | X | X |
| PM8 | Non-respect du taux de sucre des fruits | | | | | | | | | |
| | <i>ponctuel</i> | | X | | | X | X | | | |
| | <i>récurrent</i> | | | X | | X | | | X | X |
| PM9 | Non-respect de la qualité sanitaire des fruits récoltés | | | | | | | | | |
| | <i>ponctuel</i> | | X | | | X | X | | | |
| | <i>récurrent</i> | | | X | | X | | | X | X |
| PM10 | Non-respect de l'âge des arbres à l'entrée en production | | | | | | | | | |
| | <i>ponctuel</i> | X | | | X | | | | | |
| | <i>récurrent</i> | | X | | X | X | | | | |
| | <i>systématique</i> | | | 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).

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

| PM | Manquement constaté chez le(s) opérateur(s) | Cotation | | | Sanction | | | | | | |
|------|--|----------|--------|-------|----------|----|----|----|----|----|--|
| | | Mineur | Majeur | Grave | AV | DL | RA | RE | SH | RH | |
| PM11 | Non-respect du rendement | | | | | | | | | | |
| | <i>ponctuel</i> | X | | | X | | | | | | |
| | <i>récurrent</i> | | X | | X | X | X | | | | |
| | <i>systématique</i> | | | X | | X | | | X | X | |
| PM12 | Comptabilité matière non tenue à jour ou défaillante | | | | | | | | | | |
| | <i>ponctuel</i> | X | | | X | | | | | | |
| | <i>récurrent</i> | | X | | X | X | X | | | | |
| | <i>systématique</i> | | | X | | X | | | X | X | |
| PM13 | Atelier de fermentation hors de l'aire géographique | | | | | | | | | | |
| | <i>ponctuel</i> | | X | | X | X | X | | | | |
| | <i>récurrent</i> | | | X | | X | | | X | X | |
| PM14 | Non-respect des modalités de mise en œuvre des fruits | | | | | | | | | | |
| | <i>ponctuel</i> | X | | | X | | | | | | |
| | <i>récurrent</i> | | X | | X | X | X | | | | |
| | <i>systématique</i> | | | X | | X | | | X | X | |
| PM15 | Non respect des modalités de fermentation | | | | | | | | | | |
| | <i>ponctuel</i> | X | | | X | | | | | | |
| | <i>récurrent</i> | | X | | X | X | X | | | | |
| | <i>systématique</i> | | | X | | X | | | X | X | |
| PM16 | Comptabilité matière non tenue à jour ou défaillante | | | | | | | | | | |
| | <i>ponctuel</i> | X | | | X | | | | | | |
| | <i>récurrent</i> | | X | | X | X | X | | | | |
| | <i>systématique</i> | | | X | | X | | | X | X | |
| PM17 | Atelier de distillation hors de l'aire géographique | | | X | | X | | | X | X | |
| PM18 | Non-respect de la qualité des moûts à distiller (aspect, odeur) | | | | | | | | | | |
| | <i>ponctuel</i> | | X | | | X | X | | | | |
| | <i>récurrent</i> | | | X | | X | | | X | X | |
| PM18 | Non-respect de la qualité des noyaux | | | | | | | | | | |
| | <i>ponctuel</i> | X | | | X | | | | | | |
| | <i>récurrent</i> | | X | | X | X | X | | | | |
| | <i>systématique</i> | | | X | | X | | | X | X | |
| PM19 | Non respect des conditions de distillation (démarrage, fruits mis à distillation, période de distillation) | | | | | | | | | | |
| | <i>ponctuel</i> | X | | | X | | | | | | |
| | <i>récurrent</i> | | X | | X | X | X | | | | |
| | <i>systématique</i> | | | X | | X | | | X | X | |
| PM22 | Non-respect des caractéristiques des matériels de distillation | | | | | | | | | | |
| | <i>ponctuel</i> | | X | | | X | X | | | | |
| | <i>récurrent</i> | | | X | | X | | | X | X | |
| PM23 | Non-respect du rendement alcoolique | | | | | | | | | | |
| | <i>ponctuel</i> | X | | | X | | | | | | |
| | <i>récurrent</i> | | X | | X | X | X | | | | |
| | <i>systématique</i> | | | X | | X | | | X | X | |
| PM24 | Non-respect du titre alcoométrique moyen | | | | | | | | | | |
| | <i>ponctuel</i> | X | | | X | | | | | | |
| | <i>récurrent</i> | | X | | X | X | X | | | | |
| | <i>systématique</i> | | | X | | X | | | X | X | |
| PM25 | Non-respect des modalités de stockage des produits de première distillation | | | | | | | | | | |
| | <i>ponctuel</i> | X | | | X | | | | | | |
| | <i>récurrent</i> | | X | | X | X | X | | | | |
| | <i>systématique</i> | | | X | | X | | | X | X | |
| PM26 | Non-respect de l'état général d'entretien | | | | | | | | | | |
| | <i>ponctuel</i> | X | | | X | | | | | | |
| | <i>récurrent</i> | | X | | X | X | X | | | | |
| | <i>systématique</i> | | | 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).

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

| PM | Manquement constaté chez le(s) opérateur(s) | Cotation | | | Sanction | | | | | |
|------|--|----------|--------|-------|----------|----|----|----|----|----|
| | | Mineur | Majeur | Grave | AV | DL | RA | RE | SH | RH |
| PM27 | Atelier de maturation hors de l'aire géographique | | X | | X | X | X | | | |
| | <i>ponctuel</i> | | | | | X | | | X | X |
| PM28 | Non-respect de la durée de maturation | | X | | | X | X | | | |
| | <i>ponctuel</i> | | | X | | X | | | X | X |
| PM29 | Non-respect des conditions de stockage de l'eau-de-vie pendant la maturation | | | | | | | | | |
| | <i>ponctuel</i> | X | | | X | | | | | |
| | <i>récurrent</i> | | X | | X | X | X | | | |
| PM30 | Ajout de colorant ou d'édulcorant | | | | | | | | | |
| | <i>ponctuel</i> | X | | | X | X | X | | | |
| | <i>récurrent</i> | | X | | X | X | X | | X | X |
| PM31 | Comptabilité matière non tenue à jour ou défective | | | | | | | | | |
| | <i>ponctuel</i> | X | | | X | | | | | |
| | <i>récurrent</i> | | X | | X | X | X | | | |
| PM32 | Non respect des conditions d'étiquetage et des mentions apparaissant sur tout document | | | | | | | | | |
| | <i>ponctuel</i> | X | | | X | | | | | |
| | <i>récurrent</i> | | X | | X | X | X | | | |
| PM33 | Gestion des réclamations clients/consommateurs inadaptée et/ou tardive : | | | | | | | | | |
| | <i>ponctuel</i> | X | | | X | | X | | | |
| | <i>récurrent</i> | | 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).

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

| PM | Manquement constaté chez le(s) opérateur(s) | Cotation | | | Sanction | | | | | | |
|--|---|----------|--------|-------|----------|----|----|----|----|----|---|
| | | Mineur | Majeur | Grave | AV | DL | RA | RE | SH | RH | |
| PM1 à PM36 | Absence des documents en vigueur : | | | | | | | | | | |
| | <i>ponctuel</i> | X | | | X | | | | | | |
| | <i>récurrent</i> | | X | | X | | X | | X | | |
| | <i>systématique</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>systématique</i> | | | X | X | | X | | X | X | |
| | Enregistrement, document, procédure ou instruction non existant : | | | | | | | | | | |
| | <i>ponctuel</i> | | X | | X | | X | | | | |
| | <i>récurrent</i> | | | X | | | X | | X | | |
| | <i>systématique</i> | | | X | | | | | X | X | |
| | Enregistrement, document, procédure ou instruction mal rempli ou non présenté le jour du contrôle : | | | | | | | | | | |
| | <i>ponctuel</i> | X | | | | X | | | | | |
| | <i>récurrent</i> | | X | | | X | | X | | | |
| | <i>systématique</i> | | X | | | X | | X | | | |
| | Approvisionnement auprès d'un opérateur non habilité : | | | X | | | X | X | | X | X |
| | Absence de mise à jour des documents de traçabilité : | | | | | | | | | | |
| | <i>ponctuel</i> | X | | | | X | | | | | |
| | <i>récurrent</i> | | X | | | X | | X | | X | |
| | <i>systématique</i> | | | X | | | | | X | X | |
| | Perte d'identification et de traçabilité : | | | | | | | | | | |
| | <i>ponctuel</i> | | X | | | X | X | X | | | |
| | <i>récurrent</i> | | | X | | X | X | X | | X | |
| <i>systématique</i> | | | X | | | X | | X | X | | |
| 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 | | |

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).

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

| PM | Manquement constaté chez le(s) opérateur(s) | Cotation | | | Sanction | | | | | | | |
|---|--|----------|--------|-------|----------|----|----|----|----|----|--|--|
| | | Mineur | Majeur | Grave | AV | DL | RA | RE | SH | RH | | |
| PM1 à PM36 | Absence de déclassement suite à des manquements relevés : | | | | | | | | | | | |
| | <i>ponctuel</i> | | X | | X | X | X | | | | | |
| | <i>récurrent</i> | | | X | X | X | X | | X | | | |
| | <i>systematique</i> | | | X | | X | | | X | X | | |
| | Absence de paiement des frais de contrôle (interne ou externe) entraînant l'arrêt de la réalisation des contrôles (interne ou externe) : | | | X | | | | | X | X | | |
| | Non respect d'une décision de l'OC : | | | | | | | | | | | |
| | <i>ponctuel</i> | | X | | X | | X | | | | | |
| | <i>récurrent</i> | | | X | | | | | X | X | | |
| | <i>systematique</i> | | | X | | | | | X | X | | |
| | Cumul de manquements lors d'une visite ou lors de 2 visites successives : | | | | | | | | | | | |
| | <i>manquements mineurs</i> | | X | | X | | X | X | | | | |
| | <i>manquements majeurs</i> | | | X | X | X | X | X | X | | | |
| | <i>manquements graves</i> | | | X | X | X | | | X | 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 :

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

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

5.4.2 – Evaluation des manquements constatés concernant les obligations déclaratives

| PM | Manquement constaté chez le(s) opérateur(s) | Cotation | | | Sanction | | | | | | |
|------|--|----------|--------|-------|----------|----|----|----|----|----|--|
| | | Mineur | Majeur | Grave | AV | DL | RA | RE | SH | RH | |
| PM34 | Non-respect du délai de transmission de la déclaration <i>ponctuel</i> | X | | | X | | | | | | |
| | <i>récurrent</i> | | X | | X | X | X | | | | |
| | <i>systématique</i> | | | X | X | X | X | | X | | |
| PM34 | Déclaration non conforme <i>ponctuel</i> | X | | | X | | | | | | |
| | <i>récurrent</i> | | X | | X | X | | | | | |
| | <i>systématique</i> | | | X | X | X | X | | X | | |
| PM34 | Absence de déclaration <i>ponctuel</i> | | X | | X | X | | | | | |
| | <i>récurrent</i> | | | X | | X | X | | | X | |

Liste des obligations déclaratives :

- Déclaration d'inventaire verger
- Déclaration récapitulative d'achat de mirabelles pour les collecteurs de fruits
- Déclaration de mise en fermentation
- Déclarations d'ouverture et de fin des travaux, d'interruption ou de reprise des travaux de distillation
- Déclaration récapitulative de revendication

5.4.3 – Evaluation des manquements constatés lors des contrôles produits

| PM | Manquement constaté chez le(s) opérateur(s) | Cotation | | | Sanction |
|--------------|---|----------|--------|-------|---|
| | | Mineur | Majeur | Grave | |
| PM35 PM36 | Refus de prélèvement | | | X | Nouveau prélèvement programmé dans un délai fixé par l'OC – coût du prélèvement à la charge de l'opérateur Voire Suspension d'Habilitation Voire Retrait d'Habilitation |
| PM35* | Examen analytique non-conforme | | X | | Déclassement du lot considéré + Examen analytique supplémentaire sur 1 lot de la campagne en cours ou de la campagne suivante s'il n'y a pas de lot disponible sur la campagne en cours |
| | Examen analytique supplémentaire non-conforme | | | X | Déclassement du lot considéré + Renforcement d'audit de l'opérateur concerné |
| PM36* | Examen organoleptique non-conforme lors du 1 ^{er} passage | | X | | Examen organoleptique supplémentaire sur un nouveau prélèvement du même lot (avec garantie de traçabilité du lot) |
| | Examen organoleptique non-conforme lors du 2 ^{ème} passage | | | X | Déclassement du lot considéré + Renforcement d'audit de l'opérateur concerné |

*Dans le cadre de la reprise des stocks, la grille de traitement des manquements qui s'applique est la suivante : en cas de contrôle produit non-conforme, le produit prêt à être commercialisé concerné ne peut pas bénéficier de l'AOC.

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

| Manquement constaté chez l'Organisme de Défense et de Gestion | Cotation | | | Sanction | | | | |
|---|----------|--------|-------|----------|----|----|----|----|
| | Mineur | Majeur | Grave | AV | RA | RE | SC | RC |
| Non respect des missions incombant à l'Organisme de Défense et de Gestion (qualification, formation, procédures internes, système qualité...) : | | | | | | | | |
| <i>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 – **SC** : Suspension du certificat – **RC** : Retrait du certificat (exclusion).

| Manquement constaté chez l'Organisme de Défense et de Gestion | Cotation | | | Sanction | | | | |
|--|----------|--------|-------|----------|----|----|----|----|
| | Mineur | Majeur | Grave | AV | RA | RE | SC | RC |
| Réalisation des contrôles internes par des agents non qualifiés et/ou non mandatés : | | | | | | | | |
| <i>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 | | | |
| <i>récurrente</i> | | | X | X | X | | X | |
| Absence de suivi des actions correctives chez les opérateurs en cas de manquement : | | | | | | | | |
| <i>ponctuelle</i> | | X | | X | X | | | |
| <i>récurrente</i> | | | 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 | | | | |
| <i>majeurs</i> | | | X | X | X | | | |
| <i>graves</i> | | | X | | | | X | X |
| Moyens (humain, technique, documentaire...) mis à disposition pour la bonne réalisation de l'audit externe insuffisants | | X | | X | X | | | |
| Refus de visite – refus d'accès aux documents | | | X | | | | X | X |
| Faux caractérisé | | | X | | | | X | X |

Légende des sanctions :

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

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

| | | |
|---|--|--|
|  | PLAN DE CONTRÔLE | PC AO 332 V01 |
| | <i>Appellation d'origine « Mirabelle de Lorraine »</i> | Validation : 14/04/2015 ----- page 48/48 |

ANNEXE

INSTRUCTION TECHNIQUE CONTRÔLE PRODUIT

(cf. document de CERTIPAQ, référencé IT 178, ci-après)

| | | |
|----------|--|--|
| CERTIPAQ | INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « MIRABELLE DE LORRAINE» | IT 178 V 01 Validation : 11/02/15 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 « Mirabelle de Lorraine » dans le cadre du plan de contrôle AOC « Mirabelle de Lorraine ».

1. DEFINITIONS :

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

*Organisme de Défense et de Gestion

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

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

2.1 Objectifs de la commission chargée de l'examen organoleptique

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

Par conséquent, la commission d'examen organoleptique doit :

- d'une part, conclure sur l'appartenance du produit à la famille du produit revendiqué : Mirabelle de Lorraine,
- 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 « MIRABELLE DE LORRAINE » | IT 178 V 01 Validation : 11/02/15 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 Mirabelle de Lorraine** 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 ;
- 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 « Mirabelle de Lorraine ». 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.

| | | |
|----------|---|--|
| CERTIPAQ | INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « MIRABELLE DE LORRAINE » | IT 178 V 01 Validation : 11/02/15 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 (éventuellement) et ne pouvant dépasser un volume de 20 HL AP 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 minimum 3 échantillons de 350mL minimum :

- Un échantillon pour l'examen organoleptique
- Un échantillon témoin pour un éventuel examen organoleptique supplémentaire
- Un échantillon pour l'examen analytique

3.3 Règles de prélèvement

Les prélèvements sont effectués lorsque les assemblages (s'il y en a) et la réduction 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 « MIRABELLE DE LORRAINE» | IT 178 V 01 Validation : 11/02/15 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 eaux de vie pour procéder en présence de l'opérateur ou de son représentant aux identifications nécessaires qui sont réalisées sur le(s) lot(s) concerné(s).

Sur chaque échantillon prélevé est apposée une étiquette sur laquelle sont inscrits tous les renseignements nécessaires à l'identification du lot correspondant.

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 10-12 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 « MIRABELLE DE LORRAINE » | IT 178 V 01 Validation : 11/02/15 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 Mirabelle de Lorraine doit être motivée.

3.4.4 Présentation des produits

Les AO Mirabelle de Lorraine 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.
Le nombre d'échantillons minimum soumis à la dégustation est de 2 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 le lexique de dégustation.

L'avis de la commission est donné à la majorité des avis. Il est formulé selon l'une des mentions suivantes :

- conforme
- non conforme, en indiquant le motif.

Les fiches sont collectées par l'animateur de la séance.

Un agent de l'organisme certificateur établit le procès-verbal de la séance, il y indique la conformité/non-conformité du produit et son acceptation dans l'AOC selon le principe suivant :

Le produit est confirmé dans l'AOC Mirabelle de Lorraine lorsque :

- sur 5 jurés, au moins 3 ont jugé l'échantillon conforme
- sur 6 jurés, au moins 4 ont jugé l'échantillon conforme
- sur 7 jurés, au moins 4 ont jugé l'échantillon conforme

| | | |
|----------|--|--|
| CERTIPAQ | INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « MIRABELLE DE LORRAINE» | IT 178 V 01 Validation : 11/02/15 Page 6/6 |
| | AOC | |

- sur 8 jurés, au moins 5 ont jugé l'échantillon conforme
- sur 9 jurés, au moins 5 ont jugé l'échantillon conforme
- sur 10 jurés, au moins 6 ont jugé l'échantillon conforme

Dans le cas contraire, le produit est non conforme.

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.

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 selon la grille de traitement de manquement du plan de contrôle en vigueur.

5. DOCUMENTS D'APPLICATION

Fiche de suivi d'échantillon

Fiche de dégustation « Mirabelle de Lorraine »

Lexique de dégustation

Synthèse des résultats