

VERSION APPROUVEE LE 30 MARS 2017**PLAN DE CONTRÔLE****Appellation d'Origine Contrôlée
« Pommeau de Normandie »****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

Site de Caen

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

Date de validation par CERTIPAQ	Date de validation par l'I.N.A.O.
22 mars 2017	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 296 V02 Validation : 22/03/2017
	<i>Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Normandie »</i>	----- Page 2/65

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.....	11
3.1 – Eléments généraux	11
3.2 – Articulation entre les contrôles internes et les contrôles externes : Eléments de synthèse	14
3.3 – Tableaux détaillés du plan de contrôle.....	15
4 – MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES	45
4.1 - Autocontrôles	45
4.2 – Contrôles internes	45
4.3 – Contrôles externes.....	45
5 – TRAITEMENT DES MANQUEMENTS	46
5.1 - Eléments généraux.....	46
5.2 - Evaluation des manquements externes	46
5.3 - Suivi des manquements	46
5.4 - Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et mesures sanctionnant les manquements appliquées par l'Organisme Certificateur	49

PREAMBULE

Objet du Plan de Contrôle :

Rédaction d'un plan de contrôle dans le cadre du nouveau cahier des charges AOC « Pommeau de Normandie »

Cahier des Charges :

Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Normandie »
Homologué par décret n° 2015-27 du 13 janvier 2015 (JORF du 15/01/15)

Organisme de Défense et de Gestion :

ANIPP (Association Nationale Interprofessionnelle des Producteurs de Pommeau de Normandie)

6 place Boston, immeuble Citipolis
14 200 HEROUVILLE ST CLAIR
Tél : 02 31 53 17 61
Fax : 02 31 53 78 09
Mail : cicd@orange.fr

Opérateurs :

- Les Producteurs de fruits :
 - qui livrent leurs fruits (livreurs)
 - ou qui les transforment
- Les négociants (acheteurs de fruits)
- Les Transformateurs (également appelés élaborateurs)

1 – SCHEMA DE VIE DU PRODUIT

ETAPE		OPERATEUR	POINTS A MAITRISER
Identification des vergers		Producteurs de fruits	PM 1 : Localisation des vergers dans l'aire géographique et verger identifié par l'INAO (PPC)
Localisation des outils de production	Vergers		
Obtention des fruits et des jus	Composition variétale du verger		PM 2.1 : Présence exclusive de variété de pommes à cidre (basse tige : liste positive / haute tige : proportion maximale de variétés non énoncées) PM 2.2 : Proportion d'arbres plantés en variétés phénoliques (PPC) PM 5.3 : Absence de modification dans le verger depuis la dernière déclaration
	Mode de conduite		PM 3 : Densité maximale de plantation et écartement minimal entre les arbres PM 4.1 : Absence d'irrigation dès l'entrée en production des arbres PM 5.1 : Entretien du verger (PPC) PM 5.2 : Modalités d'enherbement des vergers PM 5.3 : Absence de modification dans le verger depuis la dernière déclaration
	Récolte et stockage	Transformateurs	PM 6.2 : Récolte des fruits : maturité
		Transformateurs Négociants	PM 6.7 : Conditions de récolte, transport et stockage de la matière première
	Productivité des vergers	Producteurs de fruits	PM 7.1 : Rendement moyen maximum des vergers en production
Achats de fruits		Négociants Transformateurs	PM 11 : Achats de fruits, traçabilité
Localisation des outils de production	Ateliers d'élaboration des moûts, de mutage, de vieillissement et de conditionnement	Transformateurs	PM 12 : Localisation des outils de production: ○ d'élaboration des moûts ○ de mutage des moûts avec du « Calvados », « Calvados Pays d'Auge » ou « Calvados Domfrontais » ○ de vieillissement du Pommeau de Normandie ○ de conditionnement du Pommeau de Normandie
Extraction du jus, opérations sur le moût		Transformateurs	PM 13 : Mode d'obtention de la pulpe PM 15 : Richesse saccharimétrique minimale naturelle des moûts au moment du mutage (PPC) ○ sur la moyenne des cuvées élaborées au cours de l'année en vue de l'élaboration du Pommeau de Normandie PM 16 : Extraction du jus : méthode

ETAPE		OPERATEUR	POINTS A MAITRISER
Élaboration du Pommeau de Normandie	Élaboration des moûts	Transformateurs	PM 17 : Élaboration des moûts : Clarification des moûts PM 18 : Élaboration des moûts : Filtration PM 19 : Elaboration des moûts : enrichissement PM 20 : Élaboration des moûts : ajouts ou traitements de moût interdits
	Mutage		PM 21.2 : Réalisation du mutage chez l'opérateur où a été extrait le jus PM 23.1 : Mutage : Traçabilité et délai minimum de conservation sous bois de chêne PM 23.2 : Titre Alcoométrique Volumique minimum du Calvados utilisé pour le mutage (PPC) PM 23.3 : Mutage : Titres Alcoométriques Volumiques acquis des moûts PM 24 : Mutage : Opérateur réalisant les opérations de mutage PM 25 : Mutage : date limite des opérations de mutage
Élaboration du Pommeau de Normandie	Élevage		PM 26 : Élevage : Régulation Température et hygrométrie PM 27 : Élevage : type de logements PM 30 : Élevage : Durée d'élevage (PPC) PM 31 : Élevage : Ajustement du titre alcoométrique volumique acquis
	Circulation des Pommeau de Normandie		PM 32.3 : Circulation des produits : type de conditionnement PM 32.4 Mise en bouteilles chez les élaborateurs habilités PM 34 : Circulation des produits : délai entre mutage et mise en circulation
Produit fini	Assemblage variétal dans les moûts composant le produit fini		PM 35 : Produit fini : assemblage variétal dans le produit fini (variétés phénoliques) PM 36 : Produit fini : assemblage variétal dans le produit fini (même variété)
Etiquetage			PM 37.1 : Règles de présentation et d'étiquetage
Gestion des réclamations clients/consommateurs		Négociants Transformateurs	PM 37.2 : Gestion des réclamations clients/consommateurs
Contrôle produit	Examen organoleptique	Transformateurs	PM38 : Caractéristiques organoleptiques du produit (PPC)
	Examen analytique		PM 39 : Titres alcoométriques volumiques acquis minimum et maximum à la commercialisation (PPC) PM 40 : Teneur minimale en sucres non fermentés (PPC)
Obligations déclaratives		Producteurs de fruits	PM 41 : Déclaration de revendication
		Transformateurs Négociants	PM 42 : Déclaration récapitulative d'achats de fruits

	PLAN DE CONTRÔLE <i>Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Normandie »</i>	PC AO 296 V02 Validation : 22/03/2017 ----- Page 6/65
---	---	--

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 « Association Nationale Interprofessionnelle des Producteurs de Pommeau » en vue de son **admission** ;
- l'**habilitation** des opérateurs.

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

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

2.1 – Evaluation de l'ODG

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

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

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

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

Dans le cadre du contrat de certification, un audit d'évaluation est réalisé, selon la procédure de CERTIPAQ référencée PR 05 traitement notamment de la gestion des audits d'évaluation des ODG. Cet audit, mené à l'aide d'un support d'audit, permet l'examen de l'ensemble des points mentionnés au paragraphe 3.3.6 « *Suivi par l'Organisme Certificateur de l'Organisme de Défense et de Gestion* ». Il a notamment montré que l'Organisme de Défense et de Gestion :

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

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

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

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 296 V02
	<i>Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Normandie »</i>	Validation : 22/03/2017 ----- Page 7/65

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

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

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

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

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

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

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

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

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

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 296 V02
	Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Normandie »	Validation : 22/03/2017 ----- Page 8/65

2.3 – Habilitation des opérateurs

Producteurs de fruits et transformateurs :

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

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

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

- PM 1, 2.1, 2.2, 3, 4.1, 5.1, 5.2 et 5.3 pour les producteurs de fruits.
- PM 12, 13, 16, 21.2, 26, et 27 pour les transformateurs.

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

Négociants :

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

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

✓ Dispositions générales relatives à l'habilitation des opérateurs

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

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

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

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

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 296 V02 Validation : 22/03/2017
	Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Normandie »	----- Page 9/65

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

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

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

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

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

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

Exemples :

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

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

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 Contrôlée, se met en place le plan de contrôle qui intègre l'autocontrôle, le contrôle interne et le contrôle externe pour les opérateurs et l'évaluation en suivi de l'ODG.

Dispositions transitoires :

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

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 296 V02
	<i>Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Normandie »</i>	Validation : 22/03/2017 Page 10/65

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

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

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

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

3.1 - Eléments généraux

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

L'organisation générale mise en place pour assurer la certification du « Pommeau de Normandie » Appellation d'Origine Contrôlée 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 « Pommeau de Normandie » vérifie l'adéquation de ses pratiques avec le cahier des charges Appellation d'Origine Contrôlée.

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

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 296 V02 Validation : 22/03/2017
	Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Normandie »	Page 11/65

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 « Pommeau de Normandie » Appellation d'Origine Contrôlée**

Pour assurer ses engagements concernant le respect du cahier des charges « Pommeau de Normandie » Appellation d'Origine Contrôlée, 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 « Pommeau de Normandie »,
 - diffusion des exigences du cahier des charges et du plan de contrôle aux opérateurs de la filière.
- Suivi des résultats des contrôles internes (y compris les rapports d'analyses) et mise en place des actions correctives.
- Suivi des résultats des contrôles externes (y compris les rapports d'analyses) et de la mise en place des actions correctives.
- Mesure de l'étendue de certains manquements (lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par l'OC dans le cadre des contrôles externes), et information de l'OC de l'étendue constatée et du plan d'action éventuellement mis en œuvre.
- 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. Les enregistrements relatifs aux contrôles internes sont conservés a minima 5 ans.

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

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

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

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

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 296 V02 Validation : 22/03/2017
	Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Normandie »	Page 12/65

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.

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 Contrôlée.

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

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

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

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

Un **support de contrôle** est mis en place reprenant l'ensemble des points à 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 / fonctions contrôlées	Type de contrôle	Contrôle interne		Contrôle externe		Fréquence minimale globale de contrôle
		Fréquence Minimum	Resp.	Fréquence minimum	Resp.	
ODG	Audit	/	/	1 audit/an et Accompagnement de la personne réalisant l'audit interne : 1 supervision par an	Auditeur externe	1 audit/an et Accompagnement de la personne réalisant l'audit interne : 1 supervision par an
Producteurs de fruits	Contrôle	Contrôle documentaire des rendements de 100% des Producteurs de fruits qui ont livré en N-1/an	ODG	Contrôle documentaire des rendements par sondage des Producteurs de fruits qui ont livré en N-1/an lors de l'audit de l'ODG	Contrôleur externe	Contrôle documentaire de 100% des Producteurs de fruits de fruits qui ont livré en N-1/an
		Contrôle sur site des rendements chez 5% des producteurs de fruits audités /an ¹	ODG	Contrôle sur site des rendements chez 5% des producteurs de fruits audités /an ¹	Contrôleur externe	Contrôle sur site des rendements chez 10% des producteurs de fruits audités /an ¹
		Contrôle sur site de : 5%* des producteurs de fruits/an	ODG	Contrôle sur site de : 10%* des producteurs de fruits/an	Contrôleur externe	Contrôle sur site de : 15%* des producteurs de fruits/an
Négociants	audit	/	/	1 audit tous les 5 ans/ négociant	Auditeur externe	1 audit tous les 5 ans/ négociant
Transformateurs	Audit	/	/	Audit sur site de : 20% des Transformateurs	Auditeur externe	Audit sur site de : 20% des Transformateurs
Contrôle produit	Examens organoleptiques	/	/	Transformateurs qui commercialisent et revendiquent : ≤ 300 hL ***/ campagne : 1 lot / opérateur / an** > 300 hL ***/ campagne : 2 lots / opérateur / an** Transformateurs qui commercialisent mais ne revendiquent pas : 1 lot / opérateur / an**	Commission d'examen organoleptique	Transformateurs qui commercialisent et revendiquent : ≤ 300 hL ***/ campagne : 1 lot / opérateur / an** > 300 hL ***/ campagne : 2 lots / opérateur / an** Transformateurs qui commercialisent mais ne revendiquent pas : 1 lot / opérateur / an**
	Examens analytiques	/	/	Analyse de 20% des lots prélevés dans le cadre de l'examen organoleptique de surveillance	Laboratoire externe	Analyse de 20% des lots prélevés dans le cadre de l'examen organoleptique de surveillance
Obligations déclaratives	Déclaration de revendication	100% des déclarations	ODG	Lors de l'audit des opérateurs concernés Par sondage lors de l'audit de l'ODG	CERTIPAQ	100% des déclarations de revendication
	Déclaration récapitulative d'achats de fruits	100% des déclarations	ODG	Par sondage lors de l'audit de l'ODG	CERTIPAQ	100% des déclarations récapitulative d'achat de fruits

*Calcul sur la base du nombre d'opérateurs ayant produit l'année N-2 à destination de l'AO concernée.

**Il est bien précisé qu'un même lot ne sera pas prélevé deux années consécutives pour les examens analytiques et organoleptiques.

*** La définition des fréquences de contrôle est basée sur les quantités revendiquées.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 296 V02
	Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Normandie »	Validation : 22/03/2017 Page 14/65

¹Le contrôle sur site des rendements des producteurs de fruits sera préférentiellement ciblé sur les producteurs présentant les plus faibles ratios Quantités livrées / PMA

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

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

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

Les tableaux ci-après détaillent pour chaque caractéristique :

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

Aide à la lecture du plan de contrôle

Critères définis dans le cahier des charges
« Pommeau de Normandie » Appellation
d'Origine Contrôlée

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.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 296 V02
	Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Normandie »	Validation : 22/03/2017 ----- Page 16/65

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
PM 1	Localisation des outils de production : verger (PPC)	Localisation des vergers dans l'aire géographique (PPC) Les pommes à cidre destinées à l'élaboration de Pommeau de Normandie proviennent de vergers ayant fait l'objet d'une procédure d'identification sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation approuvée par le Comité National de l'INAO	AC	Enregistrement de la localisation des vergers Demande d'identification parcellaire auprès de l'INAO avant le 1er avril de l'année de récolte, le cas échéant.	Au moment de l'identification et en cas de modification du verger	Producteurs de fruits	Documentaire	D.I. annexée du formulaire d'identification des vergers Liste des vergers identifiés par l'INAO
			CI	Mise à disposition de la liste à jour des producteurs de fruits habilités sur demande Mise à disposition de la liste des critères utilisés dans le cadre de la procédure d'identification Mise à disposition de la liste des vergers identifiés Vérification sur la D.I. annexée du formulaire d'identification des vergers de l'appartenance des références cadastrales à l'aire d'appellation et à la liste des vergers identifiés par l'INAO	100% des D.I. annexées du formulaire d'identification des vergers	ODG	Documentaire	
			CI	Vérification visuelle de la localisation des parcelles contrôlées	Cf. fréquences de contrôles des producteurs de fruits définies au § 3.2	ODG	Visuelle	
			CE	Vérification sur la D.I. annexée du formulaire d'identification des vergers de l'appartenance des références cadastrales à l'aire d'appellation et à la liste des parcelles identifiées par l'INAO	100% des D.I. annexées du formulaire d'identification des vergers	CERTIPAQ	Documentaire	
			CE	Vérification visuelle de la localisation des parcelles contrôlées	Cf. fréquences de contrôles des producteurs de fruits définies au § 3.2	CERTIPAQ	Visuelle	

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
PM 2.1	Présence exclusive de variété de pommes à cidre (basse tige : liste positive / haute tige : proportion maximale de variétés non énoncées)	Les variétés de pommes à cidre non énoncées dans le présent cahier des charges et plantées en vergers de « haute-tige » sont autorisées dans la limite de 20% des surfaces identifiées et sont réputées phénoliques	AC	Enregistrement des variétés	Au moment de l'identification et en cas de modification du verger	Producteurs de fruits	Documentaire	D.I. annexée du formulaire d'identification des vergers
			CI	Vérification documentaire de la présence exclusive de pommes à cidre Vérification de l'appartenance à la liste positive des variétés déclarées pour l'élaboration de l'appellation, en annexe du cahier des charges et détermination du respect de la proportion maximale d'arbre HT de variétés ne figurant pas sur la liste positive (en surface plantée) Surface plantée (ares) = (nombre d'arbres * écartement moyen entre 2 rangs en mètre* écartement moyen entre 2 arbres en mètre)/100	100% des D.I. annexées du formulaire d'identification des vergers	ODG	Documentaire	
			CI	Vérification visuelle conformément aux modalités décrites dans le PM 5.3	Cf. fréquences de contrôles des producteurs de fruits définies au § 3.2	ODG	Visuelle	
			CE	Vérification documentaire de la présence exclusive de pommes à cidre Vérification documentaire de l'appartenance à la liste positive des variétés déclarées pour l'élaboration de l'appellation, en annexe du cahier des charges et détermination de la proportion maximale d'arbre HT de variétés ne figurant pas sur la liste positive (en surface plantée) Calcul de la surface plantée (ares) = (nombre d'arbres * écartement moyen entre 2 rangs en mètre* écartement moyen entre 2 arbres en mètre)/100	100% des D.I. annexées du formulaire d'identification des vergers	CERTIPAQ	Documentaire	
			CE	Vérification visuelle conformément aux modalités décrites dans le PM 5.3	Cf. fréquences de contrôles des producteurs de fruits définies au § 3.2	CERTIPAQ	Visuelle	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 296 V02
	Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Normandie »	Validation : 22/03/2017 ----- Page 18/65

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
PM 2.2	Proportion d'arbres plantés en variétés phénoliques (PPC)	Les pommiers plantés sur l'ensemble d'un verger identifié appartiennent pour 70% minimum des surfaces aux variétés phénoliques (PPC) Cf. valeur cible du PM 2.1	AC	Enregistrement de la catégorie de chaque variété	Au moment de l'identification et en cas de modification du verger	Producteurs de fruits	Documentaire	D.I. annexée du formulaire d'identification des vergers
			CI	Vérification documentaire du pourcentage minimal de surfaces du verger plantées en pommiers de variétés phénoliques via le calcul de la somme des surfaces de vergers plantée en pommiers de variétés phénoliques / surface totale du verger identifié pour l'appellation	100% des D.I. annexées du formulaire d'identification des vergers	ODG	Documentaire	
			CI	Vérification visuelle conformément aux modalités décrites dans le PM 5.3	Cf. fréquences de contrôles des producteurs de fruits définies au § 3.2	ODG	Visuelle	
			CE	<i>Vérification documentaire du pourcentage minimal de surfaces du verger plantées en pommiers de variétés phénoliques via le calcul de la somme des surfaces de vergers plantée en pommiers de variétés phénoliques / surface totale du verger identifié pour l'appellation</i>	<i>100% des D.I. annexées du formulaire d'identification des vergers</i>	CERTIPAQ	Documentaire	
			CE	<i>Vérification visuelle conformément aux modalités décrites dans le PM 5.3</i>	<i>Cf. fréquences de contrôles des producteurs de fruits définies au § 3.2</i>	CERTIPAQ	Visuelle	

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

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
PM 3	Densité maximale de plantation et écartement minimal entre les arbres	En Basse tige : 280 > Densité ≤ 1000 arbres/ha En Haute tige : Densité ≤ 280 arbres/ha Ecartement : ≥ 5 mètres entre les arbres	AC	Enregistrement du nombre d'arbres et de l'écartement entre les arbres par mode de conduite pour chaque parcelle	Au moment de l'identification et en cas de modification du verger	Producteurs de fruits	Documentaire Mesure	D.I. annexée du formulaire d'identification des vergers
			CI	Vérification documentaire à partir de la D.I. annexée du formulaire d'identification des vergers du respect de la densité de plantation maximale par mode de conduite via le calcul suivant Calcul de la densité de plantation : Nb arbres HT/surface plantée HT (ha) Ou Nb arbres BT/surface plantée BT (ha)	100% des D.I. annexées du formulaire d'identification des vergers	ODG	Documentaire	
			CI	Vérification visuelle conformément aux modalités décrites dans le PM 5.3 Et/ou Mesure en cas de doute sur un verger HT de l'écartement entre les arbres par sondage dans le verger (conformément à l'IT 175)	Cf. fréquences de contrôles des producteurs de fruits définies au § 3.2	ODG	Visuelle Et/ou Mesure	
			CE	Vérification documentaire à partir de la D.I. annexée du formulaire d'identification des vergers, du respect de la densité de plantation maximale par mode de conduite via le calcul suivant Calcul de la densité de plantation : Nb arbres HT/surface plantée HT (ha) Ou Nb arbres BT/surface plantée BT (ha)	100% des D.I. annexées du formulaire d'identification des vergers	CERTIPAQ	Documentaire Et/ou mesure	
			CE	Vérification visuelle conformément aux modalités décrites dans le PM 5.3 Et/ou Mesure en cas de doute sur un verger HT de l'écartement entre les arbres par sondage dans le verger (conformément à l'IT 175)	Cf. fréquences de contrôles des producteurs de fruits définies au § 3.2	CERTIPAQ	Visuelle Et/ou Mesure	

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
PM 4.1	Absence d'irrigation dès l'entrée en production des arbres	L'irrigation est interdite à compter de l'entrée en production des pommiers sauf dérogation temporaire accordée par le Directeur de l'INAO sur demande de l'ODG en cas de conditions climatiques exceptionnelles Entrée en production des arbres à partir de : - la 7^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31/05 pour les arbres conduits en « Haute-Tige » - la 3^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31/05 pour les arbres conduits en « Basse-Tige »	AC	/	/	/	/	D.I.
			CI	Vérification documentaire à partir de la D.I. de l'absence d'utilisation de matériel d'irrigation dès l'entrée en production des arbres	100% des D.I.	ODG	Documentaire	
			CI	Vérification visuelle de l'absence d'utilisation de matériel d'irrigation dès l'entrée en production des arbres lors des visites sur site.	Cf. fréquences de contrôles des producteurs de fruits définies au § 3.2	ODG	Visuelle	
			CE	Vérification documentaire à partir de la D.I. de l'absence d'utilisation de matériel d'irrigation dès l'entrée en production des arbres	100% des DI	CERTIPAQ	Documentaire	
			CE	Vérification visuelle de l'absence d'utilisation de matériel d'irrigation dès l'entrée en production des arbres lors des visites sur site.	Cf. fréquences de contrôles des producteurs de fruits définies au § 3.2	CERTIPAQ	Visuelle	
PM 5.1	Entretien du verger (PPC)	• Maîtrise du développement des arbres • Maîtrise de l'enherbement du sol • Lutte contre le gui dans les pommiers (PPC)	AC	/	/	/	/	/
			CI	Vérification visuelle sur site de l'entretien du verger	Cf. fréquences de contrôles des producteurs de fruits définies au § 3.2	ODG	Visuelle	
			CE	Vérification visuelle sur site de l'entretien du verger	Cf. fréquences de contrôles des producteurs de fruits définies au § 3.2	CERTIPAQ	Visuelle	

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
PM 5.2	Respect des modalités d'enherbement des vergers	Rayon maximum de désherbage des arbres H.T. ≤ 30 cm en Haute-tige Largeur maximum de désherbage des vergers conduits en « basse-tige » ≤ 1 m de large	AC	/	/	/	/	/
			CI	Si l'enherbement n'est pas total, Vérification visuelle sur site de la maîtrise de l'enherbement via l'observation de zones désherbées dans les vergers en production En cas de doute Mesure des zones non enherbées pour vérifier leur conformité par rapport aux largeurs ou rayons maximums autorisés de zones non enherbées à l'aide d'un mètre ruban	Cf. fréquences de contrôles des producteurs de fruits définies au § 3.2	ODG	Visuelle Mesure	
			CE	Si l'enherbement n'est pas total, Vérification visuelle sur site de la maîtrise de l'enherbement via l'observation de zones désherbées dans les vergers en production En cas de doute Mesure des zones non enherbées pour vérifier leur conformité par rapport aux largeurs ou rayons maximums autorisés de zones non enherbées à l'aide d'un mètre ruban (conformément à l'IT 175)	Cf. fréquences de contrôles des producteurs de fruits définies au § 3.2	CERTIPAQ	Visuelle Mesure	
PM 5.3	Absence de modification dans le verger depuis la dernière déclaration	Maintien du respect des exigences des PM 2.1, 2.2, 3	AC	Déclaration de toutes modifications (plantation, arrachage) du verger à l'ODG	Systématique	Producteurs de fruits	Documentaire	DI annexée du formulaire d'identification des vergers
			CI	Vérification visuelle que le nombre d'arbres de la parcelle est conforme à ce qui a été déclaré (pas de plantation ni d'arrachage par rapport à ce qui a été déclaré) pour vérifier le maintien de la conformité du producteur de fruits	Cf. fréquences de contrôles des producteurs de fruits définies au § 3.2	ODG	Documentaire Visuelle	
			CE	Vérification visuelle que le nombre d'arbres de la parcelle est conforme à ce qui a été déclaré (pas de plantation ni d'arrachage par rapport à ce qui a été déclaré) pour vérifier le maintien de la conformité du producteur de fruits	Cf. fréquences de contrôles des producteurs de fruits définies au § 3.2	CERTIPAQ	Visuelle Documentaire	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 296 V02 Validation : 22/03/2017
	Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Normandie »	----- Page 22/65

3.3.2 – Récolte et stockage

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
PM 6.2	Récolte des fruits : maturité	Récolte des fruits à bonne maturité	AC	Enregistrement de l'évaluation de la maturité des fruits conformément aux modalités définies au PM 15	Systématique	Transformateurs	Documentaire Mesure	Registre d'élaboration (§ Enregistrement des modalités de l'extraction du jus)
			CI	Vérification visuelle si la récolte des fruits est en cours au moment de l'audit.	5% des producteurs de fruits/an	ODG	Visuelle	
			CE	Vérification visuelle si la récolte des fruits est en cours au moment de l'audit.	10% des producteurs de fruits/an 20% des Transformateur/an	CERTIPAQ	Visuelle	
			CE	Contrôle selon les modalités définies au PM 15	20% des Transformateur/an	CERTIPAQ	Documentaire	
PM 6.7	Conditions de récolte, transport et stockage de la matière première	Les fruits sont transportés, manipulés et stockés dans des conditions leur permettant d'être en bon état de conservation lors de l'extraction du jus	AC	/	/	/	/	/
			CI	/	/	/	/	
			CE	Vérification visuelle du bon état de conservation des fruits	20 % des Transformateurs/an si le contrôle a lieu lors de ces étapes 1 audit tous les 5 ans / négociant	CERTIPAQ	Visuelle	

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
PM 7.1	Rendement moyen maximum des vergers en production	Respect des rendements moyens maximum des vergers en production par mode de conduite : - En basse-tige : 30 T ou 225 hL de moûts/ha - En haute-tige : 20 T ou 150 hL de moûts/ha Les jeunes arbres ne sont pris en compte pour la production de fruits destinés à l'élaboration de l'Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Normandie » qu'à partir de : - la 7^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31/05 pour les arbres conduits en « Haute-Tige » - la 3^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31/05 pour les arbres conduits en « Basse-Tige »	AC	Enregistrement des quantités de fruits récoltées ou livrées sur tout document d'enregistrement de la traçabilité et de la comptabilité matière	A chaque récolte	Producteurs livreurs de fruits	Documentaire	D.I. annexée du formulaire d'identification du verger
			AC	Enregistrement des parcelles mises en œuvre pour l'appellation ou enregistrement des quantités de fruits récoltées ou livrées sur tout document d'enregistrement de la traçabilité et de la comptabilité matière Enregistrement des quantités revendiquées sur les déclarations récapitulatives de revendication et conservation de ces informations sur les 4 dernières années Enregistrement des quantités de jus ou de cidre produites hors SIQO sur la fiche d'élaboration	A chaque récolte	Producteurs Transformateurs	Documentaire	Tout document d'enregistrement de la traçabilité et de la comptabilité matière, Déclaration récapitulative des achats de fruits ou,
			CI	Comparaison du tonnage moyen livré sur les deux dernières récoltes (en SIQO et hors SIQO) par rapport au Potentiel Maximal Autorisé (PMA) calculé au moment de l'habilitation pour les producteurs de fruits	Contrôle sur site conformément aux fréquences définies au § 3.2	ODG	Documentaire	Registre d'élaboration (§ Modalités d'extraction du jus)
			CI	Comparaison du tonnage moyen livré sur les deux dernières récoltes par rapport au Potentiel Maximal Autorisé (PMA) calculé au moment de l'habilitation des producteurs de fruits Contrôle de la traçabilité et de comptabilité matière	100% des producteurs de fruits ayant livré en année N-1	ODG	Documentaire	Registres et documents d'accompagnement des fruits mentionnant les variétés et quantités
			CE	Comparaison du tonnage moyen livré sur les deux dernières récoltes par rapport au Potentiel Maximal Autorisé (PMA) calculé au moment de l'habilitation pour les producteurs de fruits	Contrôle sur site conformément aux fréquences définies au § 3.2	CERTIPAQ	Documentaire	Déclarations récapitulatives de revendication
			CE	Comparaison du tonnage moyen livré sur les deux dernières récoltes par rapport au Potentiel Maximal Autorisé (PMA) calculé au moment de l'habilitation pour les producteurs de fruits	Contrôle de rendement des producteurs livreurs de fruits par sondage représentatif lors de l'audit ODG/an	CERTIPAQ	Documentaire	Factures

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 296 V02 Validation : 22/03/2017
	Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Normandie »	----- Page 24/65

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
			CE	<i>En l'absence de traçabilité, vérification de la conformité de l'opérateur par comparaison des quantités récoltées dans le verger identifié pour l'AO avec le PMA du verger via la composition du verger et les relations suivantes (conformément à l'IT 237) :</i> - 2,2T fruits / HL AP - 750 L de cidre /T de fruits (production sous SIQO) - 950 L de jus ou de cidre/T de fruits (si production hors SIQO) <i>Contrôle de traçabilité et de comptabilité matière</i>	<i>Contrôle sur site conformément aux fréquences définies au § 3.2</i>	CERTIPAQ	Documentaire	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 296 V02
	Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Normandie »	Validation : 22/03/2017 ----- Page 25/65

3.3.3 – Transformation

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
PM 11	Achats de fruits à des opérateurs habilités et traçabilité	Opérateurs figurant sur la liste des opérateurs habilités	AC	Détention de la liste des producteurs de fruits habilités pour l'appellation	Avant tout achat de fruits	Transformateurs Négociants	Documentaire	Déclaration récapitulative d'achat de fruits
			CI	Vérification documentaire des fournisseurs à partir de la déclaration d'achat de fruits	100% des déclarations d'achat de fruits	ODG	Documentaire	
			CE	Vérification documentaire à partir de la déclaration d'achat de fruits auprès d'opérateurs habilités	Contrôle des déclarations d'achat de fruits par sondage représentatif lors de l'audit ODG	CERTIPAQ	Documentaire	
				Contrôle documentaire de traçabilité des achats de produits finis	20% des transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire	Bons de livraison, factures Registre des entrées/sorties
				Contrôle documentaire de traçabilité de l'approvisionnement en fruits	1 audit tous les 5 ans / négociant 20% des transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire	
PM 12	Localisation des outils de production	Localisation des ateliers d'élaboration des moûts, de mutage, de vieillissement et de conditionnement des Pommeau de Normandie dans l'aire géographique	AC	Déclaration de l'adresse des ateliers de stockage, d'élaboration des moûts, de mutage, de vieillissement et de conditionnement	Lors de l'identification et en cas de modification de l'outil de production	Transformateurs	Documentaire	D.I.
			CI	Vérification documentaire sur de l'appartenance de la commune (ou de la partie de commune) où sont localisés les ateliers à l'aire d'appellation	100% des D.I.	ODG	Documentaire	
			CE	Vérification documentaire de l'appartenance de la commune (ou de la partie de commune) où sont localisés les ateliers à l'aire d'appellation Et/ou vérification visuelle	100% des D.I. 20% des transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire Et/ou Visuelle	

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
PM 13	Mode d'obtention de la pulpe	Les fruits sont broyés ou râpés pour obtenir une pulpe	AC	Déclaration de matériel sur la D.I.	Lors de l'identification et en cas de modification de l'outil de production	Transformateurs	Documentaire	D.I. Tout document de preuve de mise à disposition du matériel
			CI	Vérification documentaire. de la possession de matériel de broyage ou de râpage	100% des D.I.	ODG	Documentaire	
			CE	Vérification documentaire de la possession de matériel de broyage ou de râpage ou de la preuve de mise à disposition du matériel Et/ou vérification visuelle	100% des D.I. 20% des transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire Et/ou visuelle	
PM 15	Mutage : Richesse saccharimétrique minimale naturelle des moûts au moment du mutage (PPC)	Richesse saccharimétrique minimale des moûts au moment du mutage doit être ≥ 108 g/L (sur la moyenne des cuvées élaborées au cours de l'année en vue de l'élaboration de l'appellation Pommeau de Normandie) (PPC)	AC	Prise de la densité des moûts Enregistrement de la densité des moûts obtenus pour chaque cuvée sur le registre d'élaboration Calcul de la densité moyenne sur l'ensemble des cuvées. La densité doit être ≥ 1049 à 20°C	A chaque cuvée élaborée	Transformateurs	Mesure Documentaire	Registre d'élaboration du Pommeau
			CI	/	/	/	/	
			CE	Vérification documentaire de la récolte des fruits à bonne maturité via le respect de la richesse saccharimétrique minimale des moûts sur la moyenne des cuvées élaborées au cours de l'année Cette vérification se fait via la prise de densité de moûts (densité ≥ 1049 à 20°C).	20% des Transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire Vérification visuelle en cas de prise de densité au moment du contrôle	

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
PM 16	Extraction du jus : méthode	Le jus est extrait des pommes par pressurage	AC	Déclaration du matériel sur la D.I.	Lors de l'identification et en cas de modification de l'outil de production	Transformateurs	Documentaire	D.I.
			CI	Vérification documentaire à partir de la D.I. de la possession de matériel de pressurage	100% des déclarations d'identification	ODG	Documentaire	
			CE	Vérification documentaire de la possession de matériel de pressurage Et/ou Vérification visuelle de la présence de matériel de pressurage	100% des déclarations d'identification 20% des transformateurs /an	CERTIPAQ	Documentaire Et/ou Visuelle	
PM 17	Élaboration des moûts Clarification des moûts	Les moûts peuvent être clarifiés par débouillage pectique (dépectinisation, défécation)	AC	Enregistrement des traitements de clarification sur le Registre d'élaboration du Pommeau	A chaque traitement des moûts	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration du Pommeau
			CI	/	/	/	/	
			CE	Vérification documentaire sur le Registre d'élaboration du respect des traitements de clarification autorisés	20% des Transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire	
PM 18	Élaboration des moûts : Filtration	Filtration interdite	AC	Enregistrement des traitements sur le moût sur le registre d'élaboration	A chaque traitement des moûts	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration du Pommeau
			CI	/	/	/	/	
			CE	Vérification documentaire sur le Registre d'élaboration du Pommeau du respect de l'absence de filtration sur le moût Et/ou Vérification visuelle de la conformité du process en cours	20% des Transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire Et/ou Visuelle	
PM 19	Élaboration des moûts : enrichissement	Toute opération ayant pour effet de modifier la richesse naturelle en sucre des moûts est interdite	AC	Enregistrement de toute opération sur le registre d'élaboration	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration du Pommeau
			CI	/	/	/	/	
			CE	Vérification documentaire sur le Registre d'élaboration du respect de l'absence d'ajout ayant pour effet de modifier la richesse naturelle en sucre des moûts Et/ou Vérification visuelle de la conformité du process en cours	20% des Transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire Et/ou Visuelle	

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
PM 20	Élaboration des moûts : Ajouts ou de traitements de moûts interdits	Tout ajout de conservateurs ou d'antioxydants, et tout emploi de moûts stérilisés, concentrés ou chaptalisés est interdit	AC	Enregistrement des ajouts sur le Registre d'élaboration	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration du Pommeau
			CI	/	/	/	/	
			CE	Vérification documentaire du respect de l'absence d'ajout non autorisé par le cahier des charges Et/ou Vérification visuelle de la conformité du process en cours	20% des Transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire Et/ou Visuelle	
PM 21.2	Élaboration du Pommeau de Normandie Mutage	Le mutage est réalisé chez l'opérateur où a été extrait le jus	AC	Déclaration sur la D.I. de l'adresse de l'atelier de brassage et de mutage	Systématique	Transformateurs		D.I.
			CI	Vérification documentaire à partir de la D.I. que les adresses de brassage et de mutage appartiennent au même opérateur	100% des déclarations d'identification	ODG	Documentaire	
			CE	Vérification documentaire à partir de la D.I. que les adresses de brassage et de mutage sont identiques Et/ou Vérification visuelle de la réalisation du mutage chez l'opérateur où a été extrait le jus si étape en cours de réalisation	100% des déclarations d'identification 20% des Transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire Et/ou visuelle	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 296 V02 Validation : 22/03/2017
	Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Normandie »	----- Page 29/65

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
PM 23.1	Mutage : Traçabilité Et Délai minimum de conservation sous bois de chêne	Mutage avec de l'eau de vie sous Appellation d'Origine Contrôlée « Calvados », « Calvados Pays d'Auge » ou « Calvados Domfrontais » Le « Calvados », « Calvados Pays d'Auge » ou « Calvados Domfrontais » en Appellation d'Origine Contrôlée utilisée pour le mutage a été conservé sous-bois de chêne au moins 12 mois	AC	Conservation de la déclaration de revendication de l'eau-de-vie utilisée pour le mutage Enregistrement des dates et volumes de distillation Enregistrement des dates de mise sous-bois et de sortie de bois et volumes correspondant (du « Calvados », « Calvados Pays d'Auge », « Calvados Domfrontais » utilisé pour le mutage du moût visant à élaborer du Pommeau de Normandie) Enregistrement sur tout document permettant de justifier le délai minimum de mise sous bois	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Déclaration de revendication de l'eau-de-vie utilisée pour le mutage Tout document avec les dates et volumes distillés Tout document justifiant le respect du délai minimum de conservation sous-bois de chêne dès la fin de la distillation du « Calvados », « Calvados Pays d'Auge », « Calvados Domfrontais » utilisé pour le mutage
			CI	/	/	/	/	
			CE	Vérification de la déclaration de revendication de l'eau-de-vie utilisée pour le mutage Vérification documentaire du respect du délai minimum de conservation sous bois du « Calvados » « Calvados Pays d'Auge », « Calvados Domfrontais » utilisé pour le mutage	20% des Transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire	

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
PM 23.2	Mutage : TAV minimum du « Calvados », « Calvados Pays d'Auge » ou « Calvados Domfrontais » utilisé pour le mutage (PPC)	Respect du Titre Alcoométrique Volumique minimum du « Calvados », « Calvados Pays d'Auge » ou « Calvados Domfrontais » utilisé pour le mutage (PPC) : ≥ 65% vol	AC	Prise du T.A.V. du « Calvados », « Calvados Pays d'Auge », « Calvados Domfrontais » utilisé pour le mutage (à 20°C) Enregistrement du TAV sur le Registre d'élaboration du Pommeau. Ou conservation du bulletin d'analyse si analyse réalisée par un laboratoire	Systématique	Transformateurs	Mesure Documentaire	Registre d'élaboration du Pommeau
			CI	/	/	/	/	Et/ou bulletin d'analyse
			CE	Vérification documentaire de la conformité du T.A.V. à 20°C du « Calvados », « Calvados Pays d'Auge », « Calvados Domfrontais » utilisé pour le mutage, enregistré sur le Registre d'élaboration du Pommeau ou mentionné sur le bulletin d'analyse ou déclaré sur la déclaration de revendication.	20% des Transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire	Déclaration de revendication
PM 23.3	Élaboration du Pommeau de Normandie Mutage T.A.V. acquis minimum et maximum obtenu lors du mutage	Le mutage est réalisé afin de bloquer la fermentation du moût et d'amener le titre alcoométrique volumique acquis de la boisson spiritueuse entre 15 et 20% : 15 ≤ TAV ≤ 20% vol	AC	Enregistrement du TAV acquis du Pommeau sur le Registre d'élaboration du Pommeau (§ Enregistrement des mutages) ou, Conservation du bulletin d'analyse, si analyse réalisée par un laboratoire Déclaration du TAV acquis sur la déclaration de revendication	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration du Pommeau
			CI	/	/	/	/	Et/ou bulletin d'analyse
			CE	Vérification documentaire de la conformité du T.A.V. acquis enregistré sur le Registre d'élaboration du Pommeau (§ Enregistrement des mutages) ou mentionné sur le bulletin d'analyses (si analyse extérieure)	20% des Transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire	Déclaration de revendication

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
PM 24	Élaboration du Pommeau de Normandie Mutage	Le « Calvados », « Calvados Pays d'Auge » ou « Calvados Domfrontais » en Appellation d'Origine Contrôlée est élaboré par le même opérateur qui produit le moût	AC	Enregistrement des quantités distillées sur le registre de distillation et des quantités d'eau-de-vie obtenues Enregistrement des volumes de Calvados utilisés pour le mutage des moûts sur le registre d'élaboration du Pommeau de Normandie	Systématique	Transformateurs		Registre de distillation Registre d'élaboration du Pommeau (§ Enregistrement des mutages)
			CI	/	/	/	/	
			CE	Vérification documentaire que le producteur est sur la liste des producteurs habilités de Calvados et/ou Calvados Pays d'Auge et/ou Calvados Domfrontais. Vérification documentaire à partir des quantités d'eau-de-vie obtenues, enregistrées sur le registre de distillation et celles utilisées enregistrées sur le registre d'élaboration du Pommeau que le producteur de Pommeau de Normandie a bien pu produire assez d'eau-de-vie en appellation Calvados, Calvados Pays d'Auge ou Calvados Domfrontais pour réaliser ses mutages.	20% des Transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire	
PM 25	Mutage : Date limite des opérations de mutage	Les opérations de mutage sont achevées avant le 15/02 de l'année suivant celle du début de récolte	AC	Enregistrement de la date du mutage sur le Registre d'élaboration (§ Enregistrement des mutages) Déclaration de la date du mutage sur la déclaration de revendication	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration du Pommeau (§ Enregistrement des mutages) Déclaration de revendication
			CI	/	/	/	/	
			CE	Vérification documentaire que les dates de mutage enregistrées sur le Registre d'élaboration du Pommeau (§ Enregistrement des mutages) ou déclarées sur la déclaration de revendication sont bien antérieures à la date butoir	20% des Transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire	

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
PM 26	Élevage : Régulation Température et hygrométrie	Élevage à l'intérieur de chais de vieillissement, dont la régulation de l'hygrométrie et de la température est naturelle	AC	Déclaration de l'outil de production (chais) dans la D.I.	Lors de l'identification et en cas de changement de l'outil de production	Transformateurs	Documentaire	D.I.
			CI	Vérification documentaire à partir des éléments déclarés que la régulation de l'hygrométrie et de la température des chais est bien naturelle	100% des D.I.	ODG	Documentaire	
			CE	Vérification documentaire à partir des éléments déclarés que la régulation de l'hygrométrie et de la température des chais est bien naturelle Vérification visuelle de la conformité des déclarations via l'observation du mode de régulation de l'hygrométrie et de la température	100% des D.I. 20% des Transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire Visuelle	
PM 27	Élevage : Type de logements	Élevage en logements de bois de chêne sessile ou pédonculé ou leur croisement	AC	Conservation des factures d'achat des logements de bois précisant leur nature pour tout renouvellement de fût à partir de la validation du plan de contrôle	Lors de l'identification et en cas de changement de l'outil de production	Transformateurs	Documentaire	D.I. Factures d'achat des logements
			CI	Vérification documentaire de la conformité de la nature des logements à partir de la D.I.	100% des D.I.	ODG	Documentaire	D.I.
			CE	Vérification documentaire de la conformité de la nature des logements à partir de la D.I. et des factures d'achat pour tout renouvellement de fûts à partir de la validation du plan de contrôle Et/ou vérification visuelle	100% des D.I. 20% des Transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire Et/ou visuelle	D.I. Factures d'achat des logements

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
PM 30	Élaboration du Pommeau de Normandie Élevage Durée minimale d'élevage sous bois (PPC)	La période de vieillissement dure au minimum 14 mois après le mutage (PPC)	AC	Enregistrement des introductions et sorties de logements sous bois sur le Registre d'élaboration	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration du Pommeau
			CI	/	/	/	/	
			CE	Vérification documentaire sur le Registre d'élaboration (§introductions et sorties de logements sous bois) du respect de la durée minimale d'élevage sous bois (à compter du mutage) à partir des introductions et sorties de logements sous bois.	20% des Transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire	
PM 31	Élevage : Ajustement du titre alcoométrique volumique acquis	Le TAV acquis du Pommeau de Normandie, en cours d'élevage, peut être ajusté par l'apport de « Calvados », « Calvados Pays d'Auge » ou « Calvados Domfrontais » en Appellation d'Origine Contrôlée répondant aux conditions du cahier des charges	AC	Enregistrement des ajustements du titre alcoométrique sur le registre d'élaboration avec précision de l'origine et la quantité du « Calvados », « Calvados Pays d'Auge » ou « Calvados Domfrontais » ajouté et la date de l'ajustement	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration
			CI	/	/	/	/	
			CE	Vérification documentaire de la conformité des ajustements du T.A.V. à partir des enregistrements sur le registre d'élaboration (origine du « Calvados », « Calvados Pays d'Auge » ou « Calvados Domfrontais »), ajustement en cours d'élevage	20% des Transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire	
PM 32.3	Circulation des produits : Type de conditionnement	Le « Pommeau de Normandie » ne peut être mis en marché à destination du consommateur qu'en bouteilles. Les expéditions en vue de l'incorporation de l'Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Normandie » dans des préparations culinaires peuvent se faire dans d'autres contenants que des bouteilles.	AC	Conservation des documents commerciaux pour les expéditions en vrac de Pommeau de Normandie Conservation des factures d'achat de bouteilles	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Documents commerciaux des expéditions Facture d'achat de bouteilles
			CI	/	/	/	/	
			CE	Vérification documentaire des documents commerciaux pour les expéditions dans des contenants autres que des bouteilles.	20% des Transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire Visuelle	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 296 V02 Validation : 22/03/2017
	Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Normandie »	----- Page 34/65

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
				<i>Vérification visuelle de la présence de bouteilles (si le producteur commercialise)</i> <i>Vérification documentaire du respect des expéditions en vrac à des détenteurs d'UTI pour de la préparation culinaire ou présence d'une mention sur la facture, dans la dénomination de vente de produit, qu'il s'agit de pommeau à destination d'utilisation dans des préparations culinaires</i>				
PM 32.4	Élaboration du Pommeau de Normandie Circulation des Pommeau de Normandie	La mise en bouteilles est réalisée chez les élaborateurs habilités	AC	Conservation des documents permettant d'identifier le metteur en bouteilles	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Liste des opérateurs habilités Documents permettant d'identifier le metteur en bouteilles
			CI	Diffusion de la liste des opérateurs habilités sur demande	A chaque demande	ODG	Documentaire	
			CE	Vérification documentaire de la réalisation la mise en bouteilles par un opérateur habilité (cf. liste des opérateurs habilités)	20% des Transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire	

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

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
PM 34	Élaboration du Pommeau de Normandie Circulation des Pommeau de Normandie : Délai entre le mutage et la mise en circulation	Le « Pommeau de Normandie » peut circuler entre opérateurs ou être mis en marché à destination du consommateur : - à partir du 1 ^{er} avril de l'année qui suit la fin de la période fixée pour les opérations de mutage, - et au minimum à partir du 15 ^{ème} mois suivant la date de mutage.	AC	Enregistrement de la date du mutage sur le Registre d'élaboration du Pommeau (§ Enregistrement des mutages) Déclaration de la date du mutage sur la déclaration de revendication Enregistrement de la date de mise en circulation du Pommeau sur le Registre d'élaboration du Pommeau ou sur tout autre document de l'entreprise	Systématique	Transformateurs		Registre d'élaboration du Pommeau de Normandie Documents de l'entreprise mentionnant la date de mise en circulation (bon ou registre d'expédition)
			CI	/	/	/	/	
			CE	Vérification documentaire que le délai entre la date de mutage et celle de mise en circulation est bien supérieur ou égal au délai minimum imposé à partir des enregistrements sur le Registre d'élaboration du Pommeau ou sur tout autre document de l'entreprise (bon ou registre d'expédition) Calcul : Date de mise en circulation – date de mutage Vérification documentaire que la mise en circulation est postérieure à la date du 1^{er} avril	20% des Transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire	

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
PM 35	Produit fini Assemblage variétal dans le produit fini Variétés phénoliques	Le Pommeau de Normandie provient d'un assemblage dans lequel la proportion de pommes de variétés phénoliques est $\geq 70\%$ du total des pommes mis en œuvre pour l'élaboration du moût	AC	Enregistrement dans le Registre d'élaboration du Pommeau pour les moûts mutés avec du « Calvados », « Calvados Pays d'Auge » ou « Calvados Domfrontais » : -des variétés mises en œuvre et, -de leurs quantités respectives par catégories et, -des assemblages composant le produit fini	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration du Pommeau (§ Modalités d'extraction du jus)
			CI	/	/	/	/	
			CE	Vérification documentaire à partir de l'Enregistrement dans le Registre d'élaboration du Pommeau (§ Modalités d'extraction du jus) des variétés mises en œuvre et de leurs quantités respectives par catégorie, du respect des conditions de proportions minimales de pommes de variétés phénoliques dans le moût via le calcul : Somme des quantités de pommes de variété phénolique dans le moût / Somme des quantités de toutes les variétés composant le moût Pour les produits finis élaborés à partir de l'assemblage de plusieurs moûts mutés avec du « Calvados », « Calvados Pays d'Auge » ou « Calvados Domfrontais », la composition variétale retenue correspondra à la proportion variétale moyenne pondérée par les volumes correspondants. Les pourcentages de variétés dont sont issus les lots produits avant 2009 sont réputés respectés.	20% des Transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire	

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
PM 36	Produit fini Assemblage variétal dans le produit fini Même variété	Le Pommeau de Normandie provient d'un assemblage dans lequel le volume de moûts issus d'une même variété ≤ 50% du volume total du moût	AC	Enregistrement dans le Registre d'élaboration du Pommeau (§ Modalités d'extraction du jus) des variétés mises en œuvre et de leurs quantités respectives et des assemblages composant le produit fini	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration du Pommeau (§ Modalités d'extraction du jus)
			CI	/	/	/	/	
			CE	Vérification documentaire à partir de l'Enregistrement dans le Registre d'élaboration du Pommeau (§ Modalités d'extraction du jus) des variétés mises en œuvre et de leurs quantités respectives par catégorie, du respect des conditions de proportions maximales de pommes dans le moût via le calcul : Somme des quantités de pommes issues d'une même variété dans le moût / Somme des quantités de toutes les variétés composant le moût Pour les produits finis élaborés à partir de l'assemblage de plusieurs moûts mutés avec du « Calvados », « Calvados Pays d'Auge » ou « Calvados Domfrontais » la composition variétale retenue correspondra à la proportion variétale moyenne pondérée par les volumes correspondants. Les pourcentages de variétés dont sont issus les lots produits avant 2009 sont réputés respectés.	20% des Transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire	

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
PM 37.1	Règles de présentation et d'étiquetage	- Le « Pommeau de Normandie » ne peut être déclaré après l'élaboration, offert au public, expédié, mis en vente ou vendus sans que dans les déclarations, les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'Appellation d'Origine Contrôlée soit inscrite accompagnée de la mention « Appellation d'Origine Contrôlée », le tout en caractères très apparents - Le nom « Pommeau de Normandie » est porté sur une ou plusieurs lignes, mais sans mention intermédiaire	AC	/	/	/	/	Etiquettes
			CI	/	/	/	/	Déclarations
			CE	Vérification documentaire par sondage de la présentation et des règles d'étiquetage des produits	20% des Transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire	Annonces Prospectus Factures Récipients quelconques
PM 37.2	Gestion des réclamations clients/consommateurs	L'opérateur doit prendre toutes les dispositions nécessaires à l'instruction des réclamations : - Enregistrement des réclamations - Formalisation obligatoire d'une réponse auprès du client/consommateur - Mise en place d'actions correctives/correctrices efficaces si nécessaire - Enregistrement des actions correctrices/correctives mises en place	AC	Gestion et enregistrement des réclamations Traitement des réclamations	Systématique	Transformateurs Négociants		Classement/enregistrement des réclamations
			CI	/	/	/	/	Courrier de réponse
			CE	Contrôle de la gestion et de l'enregistrement des réclamations Examen et suivi du traitement des réclamations	1 audit tous les 5 ans / négociant 20% des transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire	auprès du client/consommateur Enregistrement des actions correctives/correctrices

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 296 V02
	Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Normandie »	Validation : 22/03/2017 ----- Page 39/65

3.3.4 – Contrôle produit

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
PM 38	Contrôle Produit Examen organoleptique (PPC)	Respect des caractéristiques organoleptiques du produit (PPC)	AC	/	/	/	/	Feuilles de dégustation
			CI	/	/	/	/	
			CE	Vérification du respect des caractéristiques organoleptiques par un collège d'experts	Transformateurs qui commercialisent et revendiquent : ≤ 300 hL / campagne : 1 lot / opérateur / an* > 300 hL / campagne : 2 lots / opérateur / an* Transformateurs qui commercialisent mais ne revendiquent pas : 1 lot / opérateur / an*	Commission d'examen organoleptique externe	Documentaire	
*Il est bien précisé qu'un même lot ne sera pas prélevé deux années consécutives pour les examens analytiques et organoleptiques.								
PM 39	Contrôle Produit Examen analytique TAV (PPC)	Examen analytique Respect des Titres Alcoométriques Volumique minimum et maximum à la commercialisation (PPC) : 16 ≤ TAV ≤ 18% vol	AC	Analyse avant la commercialisation lors de la mise en bouteilles Enregistrement du T.A.V. sur le Registre d'élaboration du Pommeau (§ Enregistrement des mises en bouteilles) ou conservation du bulletin d'analyse	Systématique	Transformateurs	Analytique	Registre d'élaboration du Pommeau et/ou bulletin d'analyse
			CI	/	/	/	/	
			CE	Analyse externe	Analyse de 20% des lots prélevés	Laboratoire externe habilité par l'INAO	Analyse (Méthode analytique conformément à l'IT 292)	bulletin d'analyse
				Vérification documentaire de la conformité des résultats d'analyses réalisées en autocontrôle	20 % des transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire	Registre d'élaboration du Pommeau et/ou bulletin d'analyse

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 296 V02
	Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Normandie »	Validation : 22/03/2017 ----- Page 40/65

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
PM 40	Contrôle Produit Examen analytique Teneur en sucres non fermentés (PPC)	Examen analytique Respect de la teneur minimale en sucres non fermentés à la commercialisation (PPC) : ≥ 69 g/L	AC	Analyse de la teneur en sucres non fermentés juste avant la commercialisation lors de la mise en bouteilles Enregistrement de la teneur en sucres non fermentés, sur le Registre d'élaboration du Pommeau (§ Enregistrement des mises en bouteilles) ou conservation du bulletin d'analyse	Systématique	Transformateurs	analyse	Registre d'élaboration du Pommeau et/ou bulletin d'analyse
			CI	/	/	/	/	
			CE	Analyse externe	Analyse de 20% des lots prélevés	Laboratoire externe habilité par l'INAO	Analyse (Méthode analytique conformément à l'IT 292)	Bulletin d'analyse
			CE	Vérification documentaire de la conformité des résultats d'analyses réalisées en autocontrôle	20 % des transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire	Registre d'élaboration du Pommeau et/ou bulletin d'analyse

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 296 V02 Validation : 22/03/2017
	Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Normandie »	----- Page 41/65

3.3.5 – 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
PM 41	Obligations déclaratives	Déclaration de revendication transmise au plus tard le 15/02 qui suit la récolte	AC	Enregistrement de : - La date de mutage, - Du titre alcoométrique volumique du « Calvados », « Calvados Pays d'Auge » ou « Calvados Domfrontais », - Les quantités élaborées, - Le titre alcoométrique volumique acquis du produit élaboré En cas de non production, cette déclaration comportera la mention « néant » Transmission de la déclaration à l'ODG avant la date butoir	Au plus tard le 15 février qui suit la récolte	Transformateurs	Documentaire	Déclaration de revendication Registre d'élaboration
			CI	Enregistrement des déclarations reçues et de la date de réception Vérification du délai d'envoi Vérification de l'adéquation l'appellation revendiquée et l'habilitation de l'opérateur Vérification de la conformité et de la complétude de la déclaration Transmission des informations à CERTIPAQ	100% des déclarations	ODG	Documentaire	
			CE	Vérification du délai d'envoi Vérification de l'adéquation l'appellation revendiquée et l'habilitation de l'opérateur Vérification de la conformité et de la complétude de la déclaration	Lors de l'audit des opérateurs concernés Par sondage représentatif lors de l'audit de l'ODG	CERTIPAQ	Documentaire	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 296 V02
	Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Normandie »	Validation : 22/03/2017 ----- Page 42/65

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
PM 42	Obligations déclaratives	Déclaration récapitulative d'achats de fruits transmise au plus tard le 15/02	AC	Si achats de fruits, enregistrement de : - La quantité de fruits achetée par fournisseur, Transmission de la déclaration à l'ODG avant la date butoir	1 fois/an pour tout opérateur ayant acheté des fruits au cours de la campagne.	Transformateurs Négociants	Documentaire 	Déclaration récapitulative d'achats de fruits
			CI	Mise à disposition sur demande de la liste des producteurs de fruits habilités Enregistrement des déclarations reçues et de la date de réception Vérification du délai d'envoi Vérification de l'achat auprès d'opérateurs habilités Vérification de l'adéquation entre les fruits achetés et l'habilitation de l'acheteur Vérification de la conformité et de la complétude de la déclaration Transmission des informations à CERTIPAQ	100% des déclarations 1 fois/an	ODG	Documentaire 	
			CE	<i>Vérification de l'envoi de la déclaration d'achats et de la date d'envoi</i>	<i>Lors de l'audit des opérateurs concernés</i>	CERTIPAQ	Documentaire 	
			CE	<i>Vérification du délai d'envoi Vérification de l'achat auprès d'opérateurs habilités Vérification de l'adéquation entre les fruits achetés et l'habilitation de l'acheteur Vérification de la conformité et de la complétude de la déclaration</i>	<i>Vérification par sondage représentatif lors de l'audit de l'ODG</i>	CERTIPAQ	Documentaire 	

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

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 296 V02
	Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Normandie »	Validation : 22/03/2017 ----- Page 43/65

3.3.6 – Suivi par l'Organisme Certificateur de l'Organisme de Défense et de Gestion « Association Nationale Interprofessionnelle des Producteurs de Pommeau »

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

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 296 V02
	Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Normandie »	Validation : 22/03/2017 ----- Page 44/65

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

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 296 V02
	<i>Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Normandie »</i>	Validation : 22/03/2017 Page 45/65

4 - MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

4.1 - Autocontrôles

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

4.2 - Contrôles internes

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

4.3 - Contrôles externes

4.3.1 - Examens analytiques :

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

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

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

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

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

4.3.2 - Examens organoleptiques :

L'examen organoleptique est réalisé dans le cadre du contrôle externe conformément à la procédure de CERTIPAQ PR 08 – « Gestion des analyses produits » et à l'instruction technique spécifique IT 164 – « Instructions pour l'examen organoleptique externe du « Pommeau de Normandie » » (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 164, en application de la directive du CAC de l'INAO.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 296 V02 Validation : 22/03/2017
	<i>Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Normandie »</i>	 Page 46/65

5 - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

5.1 - Eléments généraux

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

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

5.2 - Evaluation des manquements externes

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

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

5.3 - Suivi des manquements

5.3.1 - Gestion des manquements constatés lors des contrôles internes

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

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

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

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

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

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

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

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 296 V02
	<i>Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Normandie »</i>	Validation : 22/03/2017 ----- Page 47/65

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 ou 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/mesures sanctionnant les manquements 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 mesure sanctionnant les manquements, prononcée par le Directeur Général.

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

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

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

Lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par CERTIPAQ, l'ODG doit réaliser une mesure de l'étendue du ou des manquement(s), en rendre compte à CERTIPAQ et, le cas échéant, lui proposer un plan d'action. Cette disposition s'applique en parallèle et indépendamment du traitement du ou des manquements au niveau des opérateurs tels que prévus ci-dessus.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 296 V02 Validation : 22/03/2017
	<i>Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Normandie »</i>	 Page 48/65

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

✓ Mesure sanctionnant les manquements

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

Elles peuvent être :

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

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

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

Seule la prise en compte du **contexte** (historique, réactivité de l'opérateur...) et son évaluation par le Directeur Général et le Comité de Certification permet de finaliser la décision concernant la mesure sanctionnant les manquements encourue parmi les mesures sanctionnant les manquements 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 mesure sanctionnant les manquements peut faire l'objet d'un **recours**. Ces recours sont traités conformément à la procédure CERTIPAQ référencée PR 17 « Gestion des appels et réclamations/plaintes ».

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

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 296 V02
	Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Normandie »	Validation : 22/03/2017 ----- Page 49/65

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

5.4.1 – Evaluation des manquements constatés au niveau des opérateurs

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

Légende des mesures sanctionnant les manquements :

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

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

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
PM1 à PM42	Absence des documents en vigueur :									
	<i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X		X		X	
	<i>systématique</i>			X		X			X	X
	Enregistrement, document, procédure ou instruction non existant :									
	<i>ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>récurrent</i>			X			X		X	
	<i>systématique</i>			X					X	X
	Enregistrement, document, procédure ou instruction mal rempli ou non présenté le jour du contrôle :									
	<i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X		X			
	<i>systématique</i>		X		X		X			
	Approvisionnement en fruits auprès d'un opérateur non habilité (PM11):									
	<i>ponctuel</i>		X			X	X			
	<i>récurrent</i>			X		X	X		X	X
	Approvisionnement produit fini auprès d'un opérateur non habilité (PM11)			X		X	X		X	X
	Absence de mise à jour des documents de traçabilité :									
	<i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X		X		X	
	<i>systématique</i>			X					X	X
	Perte d'identification et de traçabilité :									
	<i>ponctuel</i>		X		X	X	X			
	<i>récurrent</i>			X	X	X	X		X	
	<i>systématique</i>			X		X			X	X
	Non respect des fréquences d'autocontrôle :									
	<i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X	X	X	X	X	
	<i>systématique</i>			X		X			X	X
	Absence d'autocontrôle chez l'opérateur :									
	<i>ponctuel</i>		X		X	X	X	X		
	<i>récurrent</i>			X		X	X	X	X	
	<i>systématique</i>			X		X			X	X
	Absence de réponse à manquement, absence d'actions correctives en cas de manquement ou actions correctives inadaptées et/ou tardives									
	<i>ponctuel</i>		X		X	X	X			
	<i>récurrent</i>			X	X	X	X		X	
	<i>systématique</i>			X		X			X	X

Légende des mesures sanctionnant les manquements :

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

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

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
PM1 à PM42	Absence de déclassement suite à des manquements relevés :									
	<i>ponctuel</i>		X		X	X	X			
	<i>récurrent</i>			X	X	X	X		X	
	<i>systématique</i>			X		X			X	X
	Absence de paiement des frais de contrôle (interne ou externe) entraînant l'arrêt de la réalisation des contrôles (interne ou externe) :			X					X	X
	Non respect d'une décision de l'OC :									
	<i>ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>récurrent</i>			X					X	X
	<i>systématique</i>			X					X	X
	Cumul de manquements lors d'une visite ou lors de 2 visites successives :									
	<i>manquements mineurs</i>		X		X		X	X		
	<i>manquements majeurs</i>			X	X	X	X	X	X	
	<i>manquements graves</i>			X		X			X	X
	Moyens (humains, techniques, documentaires) mis à disposition pour la bonne réalisation de l'audit externe insuffisants :		X		X		X			
	Refus de visite – refus d'accès aux documents :			X					X	X
	Faux caractérisé :			X					X	X

Légende des mesures sanctionnant les manquements :

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

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

PM	Manquement constaté chez les opérateurs	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements					
		Mineur	Maj eur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
PM 1	Localisation du verger hors de l'aire géographique définie dans le CDC AOC et/ou verger non identifié par l'INAO : (PPC)			X		X		X	X	X
PM 12	Non respect de l'aire géographique définie dans le CDC AOC : Atelier			X		X		X	X	X
2.1	Non respect de la proportion de surface maximale plantée en haute-tige, en variétés non énoncées dans le cahier des charges ou présence de variétés autres que des pommes à cidre			X		X		X	X	X
2.2	Non respect de la proportion minimale de variétés phénoliques (PPC)			X		X		X	X	X
3	Non respect des densités maximales de plantation par mode de conduite			X		X		X	X	X
	Non respect de l'écartement minimum en Haute tige			X		X		X	X	X
4.1	Non respect d'irrigation des pommiers et des poiriers à partir de leur entrée en production <i>Ponctuel</i>		X			X		X	X	
	<i>Récurrent</i>			X		X		X	X	X
5.1	Entretien insuffisant (PPC) <i>Ponctuel</i>	X			X	X				
	<i>Récurrent</i>		X		X	X			X	
	<i>Systématique</i>			X					X	X
	Présence de trois boules de gui ou plus dans 25% à 50% des arbres (PPC) <i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X		X	X			X	
	<i>Systématique</i>			X					X	X
	Présence de trois boules de gui ou plus dans plus de 50% des arbres (PPC) <i>Ponctuel</i>		X		X	X				
	<i>Récurrent</i>			X		X			X	
	<i>Systématique</i>			X					X	X
	Non respect de la maîtrise de l'enherbement (PPC) <i>Ponctuel</i>	X			X	X				
	<i>Récurrent</i>		X		X	X			X	
	<i>Systématique</i>			X					X	X
5.2	Désherbage sur une largeur supérieure à celle autorisée à partir de l'entrée en production <i>Ponctuel</i>	X			X	X				
	<i>Récurrent</i>		X		X	X			X	
	<i>Systématique</i>			X					X	X
6.2	Récolte de fruits non matures <i>Ponctuel</i>	X			X	X				
	<i>Récurrent</i>		X		X	X			X	
	<i>Systématique</i>			X					X	X

PM	Manquement constaté chez les opérateurs	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
6.7	Conditions de récolte, de transport, de stockage des fruits ne permettant pas un bon état de conservation des fruits jusqu'à l'extraction du jus:									
	Ponctuel	X			X					
	Récurrent		X		X	X				
	Systématique			X		X			X	X
7.1	Dépassement des rendements moyens maximum autorisés quantité produite supérieure au PMA du verger mais rendement inférieur ou égal à 50 T/ha* :									
	Ponctuel	X			X					
	Récurrent	X			X	X				
	Systématique		X			X			X	
	Dépassement des rendements moyens maximum autorisés rendement supérieur à 50T/ha*:									
	Ponctuel		X		X	X				
	Récurrent		X			X			X	
	Systématique			X		X		X	X	X
13	Obtention de la pulpe par un autre moyen que le râpage ou le broyage									
				X		X		X	X	X
15	Non respect de la richesse en sucre minimale du moût									
	Moyenne annuelle des cuvées inférieure à la teneur minimale (PPC)									
	Ponctuel		X			X		X		
	Récurrent			X		X		X	X	
	Systématique			X				X		X
16	Extraction du jus par un autre moyen que le pressurage :									
	Ponctuel		X			X			X	
	Récurrent			X		X		X	X	X
17	Non respect des modes de clarification									
	Ponctuel	X			X					
	Récurrent		X		X	X		X		
	Systématique			X		X		X	X	X
18	Filtration des moûts									
	Ponctuel	X			X					
	Récurrent		X		X	X		X		
	Systématique			X		X		X	X	X
19	Modification de la richesse en sucre des moûts									
	Ponctuel		X			X		X	X	
	Récurrent			X		X			X	X
	Systématique			X						X
20	Utilisation de conservateurs ou d'antioxydants									
	Utilisation de moûts stabilisés micro biologiquement, concentrés ou chaptalisés									
	Ponctuel		X		X	X		X		
	Récurrent			X		X		X	X	
	Systématique			X				X		X

PM	Manquement constaté chez les opérateurs	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
21.2	Mutage réalisé chez un autre opérateur que celui qui a extrait le moût									
	Ponctuel		X		X	X		X		
	Récurrent			X		X		X	X	
	Systématique			X				X		X
23.1	Non respect de la durée de vieillissement minimum du Calvados, du Calvados Pays d'Auge ou du Calvados Domfrontais:									
	Ponctuel		X		X	X		X		
	Récurrent			X		X		X	X	X
	Systématique			X				X		X
	Mutage avec une eau-de-vie non revendiquée pour l'appellation Calvados, Calvados Pays d'Auge ou Calvados Domfrontais:									
	Ponctuel		X		X	X		X		
23.2	Récurrent			X		X		X	X	X
	Systématique			X				X		X
	Non respect du TAV minimum du Calvados, du Calvados Pays d'Auge ou du Calvados Domfrontais (PPC)									
23.3	Ponctuel		X		X	X		X		
	Récurrent			X		X		X	X	X
	Systématique			X				X		X
24	Non respect du TAV acquis de la boisson spiritueuse au moment du mutage :	X			X					
	Ponctuel		X		X	X		X		
	Récurrent			X		X		X	X	
	Systématique			X				X		X
25	Achat de Calvados, Calvados Pays d'Auge ou Calvados Domfrontais pour le mutage									
	Ponctuel		X		X	X		X		
	Récurrent			X		X		X	X	
	Systématique			X				X		X
26	Non respect de la date butoir pour le mutage :									
	Ponctuel		X		X	X				
	Récurrent			X		X			X	X
	Systématique			X						X
27	Non respect de la régulation naturelle de l'hygrométrie et de la température :									
	Ponctuel		X		X	X				
	Récurrent			X		X		X	X	X
	Systématique			X				X		X
30	Non respect de l'élévage en récipients en chêne sessile ou pédonculé ou leur croisement									
	Ponctuel		X		X	X				
	Récurrent			X		X		X	X	X
	Systématique			X				X		X
30	Non respect de la durée minimale d'élévage sous bois (PPC) :		X		X	X		X		

PM	Manquement constaté chez les opérateurs	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
	<i>Ponctuel</i>									
	<i>Récurrent</i>			X				X	X	
	<i>Systématique</i>			X				X		X
31	Non respect des conditions du Calvados, du Calvados Pays d'Auge ou du Calvados Domfrontais pour l'ajustement (durée vieillissement et/ou TAV) :									
	<i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X		X	X		X		
	<i>Systématique</i>			X		X		X	X	X
	Ajustement du TAV après la durée de vieillissement									
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X		X		
	<i>Récurrent</i>			X				X	X	
	<i>Systématique</i>			X				X		X
32.3	Expédition autre qu'en bouteille à d'autres fins que l'incorporation dans des préparations culinaires :									
	<i>Ponctuel</i>		X			X			X	
	<i>Récurrent</i>			X					X	X
	<i>Systématique</i>								X	X
32.4	Embouteillage par un opérateur non habilité									
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X		X		
	<i>Récurrent</i>			X		X		X	X	
	<i>Systématique</i>			X				X		X
34	Non respect du délai minimum entre le mutage et la circulation									
	<i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X		X	X		X		
	<i>Systématique</i>			X		X		X	X	X
35	Non respect de la proportion minimale de variétés phénoliques									
	<i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X		X	X		X		
	<i>Systématique</i>			X		X			X	X
36	Non respect de la proportion maximale d'une même variété									
	<i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X		X	X		X		
	<i>Systématique</i>			X		X			X	X
37.1	Non-respect des modalités d'étiquetage :									
	<i>Ponctuel</i>									
	<i>Récurrent</i>	X			X					
	<i>Systématique</i>		X		X	X			X	X
37.2	Gestion des réclamations clients/consommateurs inadaptée et/ou tardive									
	<i>Ponctuel</i>	X			X	X				
	Absence de gestion des réclamations clients/consommateurs :									
	<i>Ponctuel</i>		X			X			X	
39 et 40	Analyse réalisée en autocontrôle non-conforme (PPC)		X		X		X			
	<i>Ponctuel</i>									

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 296 V02
	<i>Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Normandie »</i>	Validation : 22/03/2017 Page 56/65

PM	Manquement constaté chez les opérateurs	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
	Récurrent			X			X	X	X	
	Systématique			X				X		X

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 296 V02
	<i>Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Normandie »</i>	Validation : 22/03/2017 ----- Page 57/65

5.4.2 – Evaluation des manquements constatés concernant les obligations déclaratives

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
PM 5.3	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	
PM41 et PM 42	Déclaration non conforme <i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X	X				
	<i>systématique</i>			X	X	X	X		X	
	Absence de déclaration <i>ponctuel</i>		X		X	X				
	<i>récurrent</i>			X			X		X	

Liste des obligations déclaratives :

- Déclaration de revendication
- Déclaration récapitulative d'achats de fruits

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 296 V02 Validation : 22/03/2017
	Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Normandie »	Page 58/65

5.4.3 – Evaluation des manquements constatés lors des contrôles produits

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements
		Mineur	Majeur	Grave	
PM 38 à PM 40	Refus de prélèvement			X	Nouveau prélèvement programmé dans un délai fixé par l'OC – coût du prélèvement à la charge de l'opérateur Voire Suspension d'Habilitation Voire Retrait d'Habilitation
	Non-conservation d'échantillon pouvant être prélevés à destination du contrôle produit <i>Ponctuel</i>	X			Avertissement de l'opérateur
	<i>Récurrent</i>		X		Cf. refus de prélèvement
	<i>Systématique</i>			X	Retrait du bénéfice de l'AOC Voire Suspension d'Habilitation Voire Retrait d'Habilitation
PM 38	Résultat d'examen organoleptique non conforme Défaut mineur*	X			Eventuelle demande de deuxième passage à la charge de l'opérateur. Sinon Avertissement et examen organoleptique de suivi en année N+1 Si à l'issue du deuxième examen, l'échantillon est jugé conforme, le manquement est levé. Si à l'issue du deuxième examen, confirmation du manquement mineur : Avertissement et examen organoleptique de suivi en année N+1
	Défaut majeur**		X		Examen organoleptique supplémentaire sur le lot suivant**** au plus proche de la commercialisation, à la charge de l'opérateur
	Défaut grave***			X	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot encore en cave avec preuve documentée du nombre de bouteilles et des quantités déclassées. Examen organoleptique supplémentaire sur le lot suivant**** au plus proche de la commercialisation, à la charge de l'opérateur

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

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

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

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

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

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

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

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

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 296 V02
	<i>Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Normandie »</i>	Validation : 22/03/2017 ----- Page 59/65

PM 39 et PM 40	Résultat d'examen analytique non-conforme		X	Obligation de correction du lot avec exigence de traçabilité si assemblage, transmission à CERTIPAQ des résultats avant commercialisation du lot assemblé/ retravaillé. Si résultats transmis non-conformes, déclassement du lot encore en stock et renforcement d'essai l'année suivante Ou Déclassement du lot encore en stock renforcement d'essai l'année suivante
-------------------------	---	--	---	--

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

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

Légende des mesures sanctionnant les manquements :

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

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

	PLAN DE CONTRÔLE				PC AO 296 V02			
	Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Normandie »				Validation : 22/03/2017 ----- Page 62/65			

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

Légende des mesures sanctionnant les manquements :

AV : Avertissement de l'ODG par lettre - **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 296 V02 Validation : 22/03/2017
	<i>Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Normandie »</i>	 Page 63/65

ANNEXE 1

INSTRUCTION TECHNIQUE CONTRÔLE PRODUIT

(cf. document de CERTIPAQ, référencé IT 164, ci-après)

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 296 V02 Validation : 22/03/2017
	<i>Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Normandie »</i>	 Page 64/65

ANNEXE 2

Contenu minimal du formulaire d'identification des vergers

Au moment de son identification et en cas de modification de la composition du verger, l'opérateur complète le formulaire d'identification des vergers sur lequel sont enregistrés a minima :

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

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

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 296 V02 Validation : 22/03/2017 Page 65/65
	Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Normandie »	

ABREVIATIONS ET DEFINITIONS

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

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « Pommeau de Normandie »	IT 164 V 01 Validation : 05/10/16 Page 1/6
	AOC	

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

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

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

1. DEFINITIONS :

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

*Organisme de Défense et de Gestion

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

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

2.1 Objectifs de la commission chargée de l'examen organoleptique

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

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

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

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « Pommeau de Normandie »	IT 164 V 01 Validation : 05/10/16 Page 2/6
	AOC	

2.2 Critères de composition de la commission :

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

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

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

2.3 Compétences des membres de la commission

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

La qualification des membres comporte 3 axes majeurs :

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

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

2.4 Constitution du jury « Pommeau de Normandie »

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 « Pommeau de Normandie ». Le choix est réalisé sur la base de la fonction des membres, de leur compétence et leur répartition par collège.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « Pommeau de Normandie »	IT 164 V 01 Validation : 05/10/16 Page 3/6
	AOC	

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

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

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

Toute nouvelle mise à jour par l'ODG de la liste de membres potentiels est communiquée à CERTIPAQ.

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

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

3.1 Notion de lot

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

Chaque lot est identifié par l'opérateur.

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

3.2 Règles d'échantillonnage

L'échantillonnage est réalisé sur des lots en cours de commercialisation.

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

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

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

3.3 Règles de prélèvement

Les prélèvements sont effectués par un agent mandaté par CERTIPAQ.

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

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

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

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « Pommeau de Normandie »	IT 164 V 01 Validation : 05/10/16 Page 4/6
	AOC	

L'agent de prélèvement doit alors :

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

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

3.4 Déroulement de l'examen organoleptique

3.4.1 Convocation du jury par CERTIPAQ

Les examens organoleptiques réalisés en contrôle externe sont placés sous l'entière responsabilité de CERTIPAQ.

CERTIPAQ planifie les examens organoleptiques, en lien avec l'ODG, et convoque en conséquence le jury.

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

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

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

3.4.2 Préparation de l'examen organoleptique

L'examen organoleptique se déroule dans une pièce tempérée qui possède obligatoirement des fenêtres afin de bénéficier d'un éclairage naturel, ainsi qu'une évacuation d'eau à proximité afin de vider les crachoirs à l'issue de l'examen organoleptique. Le matériel nécessaire pour conserver les échantillons dans des conditions préservant leur intégrité, est également utilisé.

Les échantillons sont présentés à une température comprise entre 10 et 15 °C pour la dégustation (température ambiante de la cave).

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

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

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

3.4.3 Critères de dégustation et notation

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « Pommeau de Normandie »	IT 164 V 01 Validation : 05/10/16 Page 5/6
	AOC	

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

- visuel
- olfactif
- gustatif

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

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

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

La grille de dégustation est connue de tous les membres. Elle est fournie dans le cadre de la qualification de tout nouveau membre. Toute nouvelle mise à jour est diffusée et explicitée aux membres du jury avant tout nouvel examen organoleptique.

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

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

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

3.4.4 Présentation des produits

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

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

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

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « Pommeau de Normandie »	IT 164 V 01 Validation : 05/10/16 Page 6/6
	AOC	

3.4.5 Avis du jury

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

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

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

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

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

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

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

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

Les fiches de dégustation individuelles et la fiche de synthèse sont collectées par l'animateur de la séance. L'animateur est chargé de classer et d'archiver les fiches d'enregistrement et la synthèse établie dans les meilleurs délais.

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

4. EXPLOITATIONS DES RESULTATS PAR CERTIPAQ

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

5. DOCUMENTS D'APPLICATION

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