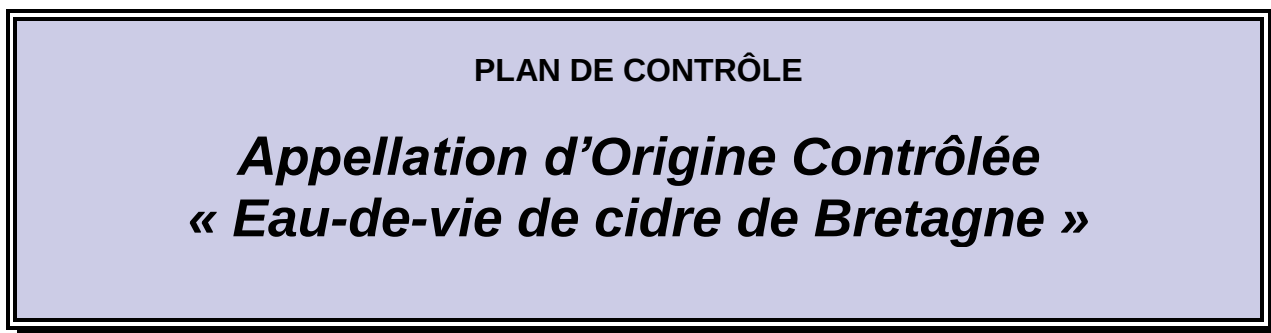


	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 333 V02 Validation : 30/05/2016 page 1/64
	<i>Appellation d'origine contrôlée</i> « Eau-de-vie de cidre de Bretagne »	

VERSION APPROUVEE LE 09 JUIN 2016



Organisme Certificateur

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

Date de validation par CERTIPAQ	Date de validation par l'I.N.A.O.
30 mai 2016	

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

VERSION APPROUVEE LE 09 JUIN 2016

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 333 V02 Validation : 30/05/2016 ----- page 2/64
	<i>Appellation d'origine contrôlée</i> « Eau-de-vie de cidre de Bretagne »	

SOMMAIRE

PREAMBULE	3
1 – SCHEMA DE VIE DU PRODUIT	4
2 - EVALUATION DE L'ODG POUR SON ADMISSION ET HABILITATION DES OPERATEURS	8
3 - MODALITES D'EVALUATION DES OPERATEURS ET DE L'ODG	13
3.1 – Eléments généraux	13
3.2 – Articulation entre les contrôles internes et les contrôles externes : Eléments de synthèse	16
3.3 – Tableaux détaillés du plan de contrôle	17
4 – MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES	47
4.1 - Autocontrôles	47
4.2 – Contrôles internes	47
4.3 – Contrôles externes	47
5 – TRAITEMENT DES MANQUEMENTS	48
5.1 - Eléments généraux	48
5.2 - Evaluation des manquements externes	48
5.3 - Suivi des manquements	48
5.4 - Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur	51

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 333 V02 Validation : 30/05/2016 page 3/64
	<i>Appellation d'origine contrôlée</i> <i>« Eau-de-vie de cidre de Bretagne »</i>	

PREAMBULE

Objet du Plan de Contrôle :

Plan de contrôle A.O.C. « Eau-de-vie de cidre de Bretagne »

Cahier des Charges :

Appellation d'origine contrôlée « Eau-de-vie de cidre de Bretagne »
Cahier des charges en vigueur

Organisme de Défense et de Gestion :

Association des 17 Hermines
Mairie de Ploubezre
Place des anciens combattants
22300 PLOUBEZRE

Opérateurs :

- **Les Producteurs de fruits :**
 - qui livrent leurs fruits (livreurs)
 - ou qui les transforment
- **Les négociants** (acheteurs de fruits)
- **Les Transformateurs** (qui peuvent réaliser une ou plusieurs activités) :
 - activité de transformation des fruits en jus et/ou des jus en cidres et/ou des cidres en eaux de vie
 - activité de distillation
 - activité d'élevage
 - activité de finition (pré-embouteillage)
 - qui réalisent également une activité de conditionnement"

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 333 V02 Validation : 30/05/2016 page 4/64
	Appellation d'origine contrôlée « Eau-de-vie de cidre de Bretagne »	

1 – SCHEMA DE VIE DU PRODUIT

ETAPE		OPERATEURS	POINTS A CONTROLER
1. Localisation des opérateurs, outils de production et des sites (PPC)		Producteurs de fruits Transformateurs	⇒ PM 1 : Localisation dans l’aire géographique de la production (ou récolte) de fruits, la production du cidre, la distillation et le vieillissement (PPC)
		Transformateurs Négociants	⇒ PM 100 : Approvisionnement auprès d'un opérateur habilité de la filière / Traçabilité
2. Méthode d’obtention			
Verger		Producteurs de fruits Transformateurs	⇒ PM 0 : Absence de modification dans le verger depuis la dernière déclaration
Mode de conduite des vergers	vergers de haute tige		⇒ PM 2 : Les vergers de haute tige comportent moins de 250 pommiers/ha et présentent un écartement minimal de 6 mètres entre les arbres.
	vergers de basse tige		⇒ PM 3 : Les vergers de basse tige comportent moins de 750 arbres/ha.
	Absence d'irrigation		⇒ PM 4 : Absence d’irrigation à compter de l’entrée en production des arbres (sauf dérogation temporaire accordée par le directeur de l’INAO sur demande du groupement demandeur, en cas de conditions climatiques exceptionnelles afin d’assurer le maintien de l’alimentation hydrique des arbres.)
	Entretien des vergers		⇒ PM 5 : Maîtrise du développement des arbres
			⇒ PM 6 : Maîtrise de l’enherbement du sol
			⇒ PM 7 : Lutte contre le gui dans les pommiers
	Enherbement		⇒ PM 8 : Les vergers conduits en « haute tige » sont enherbés à l’exception du tour des arbres qui peut faire l’objet d’un désherbage sur une distance maximale de 0,50 mètre.
⇒ PM 9 : Les vergers conduits en « basse tige » sont enherbés à l’exception du rang qui peut faire l’objet d’un désherbage sur une bande d’au maximum 0,50 mètre de large de part et d’autre du rang.			
Variétés	phénoliques	Producteurs de fruits Transformateurs	⇒ PM 10 : Les vergers comportent au moins 5 variétés de la catégorie phénolique.
			⇒ PM 11 : La proportion de pommiers plantés appartenant aux variétés phénoliques est supérieure ou égale à 70 p.100 de l’ensemble de la surface d’un verger.

ETAPE		OPERATEURS	POINTS A CONTROLER
	acidulées		⇒ PM 12 : La proportion de pommiers plantés appartenant aux variétés acidulées est inférieure ou égale à 15 p.100 de l'ensemble de la surface d'un verger.
	autres	Transformateurs	⇒ PM 13 : L'eau-de-vie est obtenue à partir de «pommes à cidre» définies (cf liste figurant en annexe du cahier des charges)
		Producteurs de fruits Transformateurs	⇒ PM 14 : La présence de variétés de «pommes à cidre» ne figurant pas dans la liste est autorisée dans la limite maximale de 20% des surfaces.
Rendements		Producteurs de fruits Transformateurs	⇒ PM 15 : Le rendement moyen maximum des vergers en production est fixé à 35 tonnes ou 263 hectolitres de moûts par hectare pour les vergers « basses tiges » et à 30 tonnes ou 225 hectolitres de moûts par hectare pour les vergers « hautes tiges ».
Récolte, transport et stockage des fruits		Producteurs de fruits Transformateurs Négociants	⇒ PM 16 : Etat de conservation lors de l'extraction du jus.
Extraction du jus et élaboration du moût	Obtention de la pulpe	Transformateurs	⇒ PM 17 : Obtention de la pulpe par broyage ou râpage
	Extraction du jus par pressurage	Transformateurs	⇒ PM 18 : Extraction du jus par pressurage.
	Extraction complémentaire	Transformateurs	⇒ PM 19 : Extraction complémentaire du jus après macération du marc dans l'eau à température ambiante (rémiage) uniquement lorsque le jus après le premier pressurage, dépasse une richesse saccharimétrique naturelle de 110 grammes par litre.
			⇒ PM 20 : Le jus obtenu après rémiage est obligatoirement incorporé, avant fermentation, au jus obtenu lors du premier pressurage
			⇒ PM 21 : Les jus obtenus par assèchement des marcs épuisés ne peuvent être utilisés.
		⇒ PM 22 : En cas d'extraction complémentaire, il ne peut être obtenu plus de 800 litres de moût par tonne de fruits mise en œuvre.	
Interdiction de tout ajout ou toute concentration	Transformateurs	⇒ PM 23 : Interdiction de tout ajout ou toute concentration visant à augmenter la teneur naturelle en sucre des moûts mis en œuvre	
Conduite de la fermentation et caractéristiques des cidres à distiller	Absence de pasteurisation, gazéification, acidification ou édulcoration des cidres	Transformateurs	⇒ PM 24 : La pasteurisation, la gazéification, l'acidification ou l'édulcoration des cidres est interdite (PPC).

ETAPE		OPERATEURS	POINTS A CONTROLER
	Fermentation des moûts est conduite de façon lente et autonome	Transformateurs	⇒ PM 25 (PPC) : La fermentation des moûts est conduite de façon lente et autonome, ce qui interdit le recours : - à tout produit de nature à retarder le départ en fermentation tels que notamment conservateurs, antiseptiques, antioxydants. - à tout procédé de nature à accélérer le départ en fermentation tels que notamment chauffage, levurage, ajout de nutriments.
	cidres de consommation	Transformateurs	⇒ PM 26 : Les cidres de consommation ayant respecté en tout point le cahier des charges, mais ayant subi un levurage en vue de leur prise de mousse peuvent être mis en œuvre. Dans ce cas, ils doivent être incorporés dans des moûts de la récolte suivante, dans la limite maximale du tiers des volumes distillés. (PPC)
	Caractéristiques des cidres à distiller (PPC)	Transformateurs	⇒ PM 27 : Au moment de la distillation, les cidres présentent un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 5 %. (PPC)
Distillation	Procédé de distillation	Transformateurs	⇒ PM 28 : La distillation ne peut intervenir qu'après un délai minimum de 28 jours après l'extraction du jus.
	Les matériels de distillation (PPC)		⇒ PM 29 : Au moins 50% du volume total de l'eau-de-vie revendiquée doit être distillé selon le procédé de distillation continue multi-étagée avec reflux
	Titre alcoométrique volumique de l'eau-de-vie obtenue		⇒ PM 30 : Caractéristiques du matériel de distillation (PPC), conditions spécifiques de dimensionnement et montage des matériels de distillation
			⇒ PM 31 : le titre alcoométrique volumique à la température de 20°C est inférieur à 72 %.
Elevage de l'eau-de-vie	Caractéristiques des chais	Transformateurs	⇒ PM 32 : Régulation de l'hygrométrie et de la température
	Nature des récipients	Transformateurs	⇒ PM 33 : Type de logement
	Capacité des récipients (PPC)	Transformateurs	⇒ PM 34 : Capacité des récipients (PPC)
	Durée minimale d'élevage (PPC)	Transformateurs	⇒ PM 35 : Durée minimale d'élevage sous bois (PPC)
		Transformateurs	⇒ PM 36 : L'eau-de-vie de cidre vieillie pour laquelle le millésime de l'année de distillation est revendiqué est élevée en récipient en bois de chêne au moins 10 ans (sans interruption, à l'exception des manipulations nécessaires à l'élaboration des produits)

ETAPE		OPERATEURS	POINTS A CONTROLER
Produit fini	Finition	Transformateurs	⇒ PM 37 : Obscuration inférieure à 4 degrés
	1. Examen analytique	Transformateurs	⇒ PM 38 : Respect du Titre Alcoométrique Volumique minimum de 40% au moment de la vente au consommateur ⇒ PM 39 : Respect de la teneur minimale de 350g/hL d'AP, en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylrique ⇒ PM 40: Respect de la teneur maximale de 200g/hL d'AP, en méthanol
	2. Examen organoleptique (PPC)		⇒ PM 41 : Respect des caractéristiques organoleptiques de l'« Eau-de-vie de cidre de Bretagne » (PPC)
Présentation et Etiquetage Eventuelles indications géographiques ou règles d'étiquetage complémentaires.		Transformateurs	⇒ PM 42 : Respect des règles de présentation et d'étiquetage ⇒ PM 43 : Respect des mentions de vieillissement
Complétude des registres et Respect des obligations déclaratives		Tous les opérateurs	⇒ PM 44 : Tenue des documents de traçabilité, des registres ⇒ PM 45 : Respect des obligations déclaratives (déclaration récapitulative d'achats de fruits, déclarations d'ouverture et de fin des travaux, d'interruption ou de reprise des travaux de distillation, Déclaration de revendication et de stocks)
Gestion des réclamations clients/consommateurs		Transformateurs	⇒ PM 46 : Gestion des réclamations clients/consommateurs

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 333 V02 Validation : 30/05/2016
	Appellation d'origine contrôlée « Eau-de-vie de cidre de Bretagne »	 page 8/64

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 des 17 Hermines en vue de son **admission** ;
- l'**habilitation** des opérateurs.

Ainsi pour pouvoir intervenir dans le processus de certification du « Eau-de-vie de cidre de Bretagne »

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

2.1 – Evaluation de l'ODG

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

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

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

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

Dans le cadre du contrat de certification, un audit d'évaluation est réalisé, selon la procédure de CERTIPAQ référencée PR 05 traitant notamment de la gestion des audits d'évaluation des ODG. Cet audit, mené à l'aide d'un support d'audit spécifique, permet l'examen de l'ensemble des points mentionnés au paragraphe 3.3.17 « *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.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 333 V02 Validation : 30/05/2016 page 9/64
	Appellation d'origine contrôlée « Eau-de-vie de cidre de Bretagne »	

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

Tout opérateur souhaitant bénéficier de l'Appellation d'Origine « Eau-de-vie de cidre de Bretagne » 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, du contenu des déclarations d'identification (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.

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

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

¹ 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. 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 333 V02 Validation : 30/05/2016 page 10/64
	<i>Appellation d'origine contrôlée</i> <i>« Eau-de-vie de cidre de Bretagne »</i>	

2.3 – Habilitation des opérateurs

L'habilitation de chaque **producteur de fruits** et **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'indication géographique « eau-de-vie de cidre de Bretagne », 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 :

Activité de production de fruits :

- PM 1 : Localisation dans l'aire
- PM 2,3 et 4: Mode de conduite des vergers et densité de plantation
- PM 10 à 14: Variétés

Activité de transformation :

- PM 1 : Localisation dans l'aire
- PM 17 : Mode d'obtention de la pulpe
- PM 18 : Extraction du jus : méthode

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 333 V02 Validation : 30/05/2016 page 11/64
	<i>Appellation d'origine contrôlée</i> « Eau-de-vie de cidre de Bretagne »	

Activité de distillation:

PM 1 : Localisation dans l'aire

PM 30 : Caractéristiques du matériel de distillation, conditions spécifiques de dimensionnement et montage des matériels de distillation

Activité d'élevage

PM 32 : Caractéristiques des chais : régulation de l'hygrométrie et de la température des chais

PM 33 : Type de logement

PM 34 : Elevage : capacité des récipients

Ces audits sont menés à l'aide d'un support d'audit adapté au produit « eau-de-vie de cidre de Bretagne » Appellation d'Origine

Activité de Pré-embouteilleurs et Négociants :

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

Les acheteurs d'eau-de-vie de cidre en vrac, exerçant uniquement l'activité de conditionnement, ne sont pas considérés comme opérateurs dès lors que l'eau-de-vie de cidre de Bretagne achetée est conditionnée telle que, c'est-à-dire sans aucun ajout ni traitement, réduction comprise.

En cas de finition et/ou réduction par l'acheteur d'eau-de-vie de cidre en vrac, il est considéré comme transformateur pré-embouteilleur

L'habilitation de ces opérateurs a pour but de vérifier leur engagement à appliquer les textes en vigueur relatifs de l'AOC « Eau-de-vie de cidre de Bretagne » et le plan de contrôle les concernant.

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

Reconnaissance d'habilitation :

Reconnaissance d'une nouvelle portée d'habilitation pour les producteurs de fruits déjà habilités par CERTIPAQ dans le cadre des cahiers des charges AO Eau-de-vie de cidre de Bretagne :

Dans la mesure où le producteur de fruit est déjà habilité par CERTIPAQ dans le cadre des cahiers des charges cidre AO Cornouaille ou AO Pommeau de Bretagne et a fait l'objet d'un contrôle sur site par CERTIPAQ, le Responsable Certification peut prononcer après notamment le contrôle documentaire de la DI et en particulier du respect du PM 10 relatif au nombre minimum de variétés phénoliques (pour les producteurs de fruits habilités pour l'AO Cornouaille) , la reconnaissance de la nouvelle portée d'habilitation de l'opérateur pour le cahier des charges AO eau-de-vie de cidre de Bretagne selon les conditions définies dans la procédure PR 05.

Dans la mesure où le producteur de fruits est déjà habilité par CERTIPAQ dans le cadre des cahiers des charges cidre AO Cornouaille ou AO Pommeau de Bretagne mais n'a pas fait l'objet d'un contrôle sur site par CERTIPAQ, le Responsable Certification peut prononcer la reconnaissance de la nouvelle portée d'habilitation de l'opérateur pour le cahier des charges AO eau-de-vie de cidre de Bretagne mais son 1^{er} audit de suivi aura lieu dans les 12 mois.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 333 V02
	<i>Appellation d'origine contrôlée</i> <i>« Eau-de-vie de cidre de Bretagne »</i>	Validation : 30/05/2016 page 12/64

✓ 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.

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.

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

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

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

Exemples :

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

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

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

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 333 V02 Validation : 30/05/2016 page 13/64
	<i>Appellation d'origine contrôlée</i> <i>« Eau-de-vie de cidre de Bretagne »</i>	

2.4 – Habilitation dans la période transitoire

Tout opérateur préalablement connu par un système déclaratif bénéficie d'une habilitation réputée acquise sous réserve du dépôt de la déclaration d'identification des opérateurs concernés avant le 31 juillet 2015. L'ensemble de ces opérateurs devra faire l'objet d'un contrôle externe sur site dans un délai maximum de 5 ans.

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

3.1 - Eléments généraux

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

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

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

3.1.1 – L'auto-contrôle

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

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

3.1.2 – Le contrôle interne

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

- **Contrôle interne des opérateurs au sein de la filière « Eau-de-vie de cidre de Bretagne » Appellation d'Origine**

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

- Maîtrise de la diffusion des documents concernant le cahier des charges et le plan de contrôle :
 - identification de chacun des opérateurs de la filière « Eau-de-vie de cidre de Bretagne »,
 - diffusion des exigences du cahier des charges et du plan de contrôle aux opérateurs de la filière.
- Suivi des résultats des contrôles internes 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

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 333 V02 Validation : 30/05/2016 page 14/64
	Appellation d'origine contrôlée « Eau-de-vie de cidre de Bretagne »	

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.

• 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
Les producteurs de fruits Les négociants Les transformateurs	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 «Eau-de-vie de cidre de Bretagne »

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

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

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

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 333 V02 Validation : 30/05/2016 page 15/64
	Appellation d'origine contrôlée « Eau-de-vie de cidre de Bretagne »	

3.1.3 – Le contrôle externe

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

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

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

D'une manière générale, les contrôles et analyses pratiqués dans le cadre de la certification de l'« Eau-de-vie de cidre de Bretagne » Appellation d'Origine sont gérés conformément aux procédures de CERTIPAQ référencées PR07 « *Gestion des audits et contrôles de suivi* » et PR08 « *Gestion des analyses produits* ».

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

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

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

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

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

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

Structures contrôlées / Thèmes	Type de contrôle	Contrôle interne		Contrôle externe		Fréquence minimale globale de contrôle
		Fréquence minimum	Resp .	Fréquence minimum	Resp.	
ODG	Audit	/	/	1 audit ODG/an	Auditeur externe	1 audit ODG/an
Producteurs de fruits	Contrôle	/	/	<u>Contrôle sur site</u> de 10% des producteurs de fruits avec minimum 1 contrôle /an	Contrôleur externe	<u>Contrôle sur site</u> de 10% des producteurs de fruits avec minimum 1 contrôle /an
	Contrôle	<u>Contrôle documentaire</u> des rendements de 100% des opérateurs qui ont livré des fruits en N-1/an	ODG	<u>Contrôle documentaire</u> des rendements par sondage des opérateurs qui ont livré des fruits en N-1/an lors de l'audit de l'ODG	Contrôleur externe	<u>Contrôle documentaire</u> des rendements de 100% des opérateurs qui ont livré des fruits en N-1/an
	Contrôle	/	/	<u>Contrôle sur site</u> des rendements chez 5% des producteurs contrôlés	Contrôleur externe	<u>Contrôle sur site</u> des rendements chez 5% des producteurs contrôlés
Transformateurs	Audit	/	/	<u>Audit sur site</u> de 15% /an avec un minimum de 1 audit /an (cette pression de contrôle s'applique à l'ensemble des transformateurs, dont ceux qui n'exercent qu'une activité de distillation ou d'élevage ou de pré-embouteillage)	Auditeur externe	<u>Audit sur site</u> de 15% /an avec un minimum de 1/an
Contrôle produit	Examen Analytique	/	/	20% des lots prélevés dans le cadre de l'examen organoleptique	Laboratoire d'analyse externe habilité par l'INAO	20% des lots prélevés dans le cadre de l'examen organoleptique
	Examen Organoleptique	/	/	1 lot /an par opérateur qui a commercialisé**** moins de 10 000 cols l'année précédente* (ou équivalent HAP)** 2 lots /an par opérateur qui a commercialisé**** plus de 10 000 cols l'année précédente* (ou équivalent HAP)** + 1 lot /an pour les opérateurs qui commercialisent plus de 30% de leurs volumes en vrac	commission d'examen organoleptique	1 lot /an par opérateur qui a commercialisé**** moins de 10 000 cols l'année précédente* (ou équivalent HAP)** 2 lots /an par opérateur qui a commercialisé**** plus de 10 000 cols l'année précédente* (ou équivalent HAP)** + 1 lot /an pour les opérateurs qui commercialisent plus de 30% de leurs volumes en vrac
Contrôle produit Reprise de stocks* produits prêts à être commercialisés avant le décret d'homologation de l'AOC et revendiquant l'AOC^[1]	Organoleptique	/	/	Examen organoleptique systématique (1 par lot)	commission d'examen organoleptique	Examen organoleptique systématique (1 par lot)
	Analytique	/	/	Examen analytique systématique (1 par lot)	Laboratoire d'analyse externe habilité par l'INAO	Examen analytique systématique (1 par lot)

* Dans le cadre de la reprise des stocks, en cas de contrôle produit non-conforme, le produit prêt à être commercialisé concerné ne peut pas bénéficier de l'appellation d'origine

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

	PLAN DE CONTRÔLE		PC AO 333 V02
	Appellation d'origine contrôlée « Eau-de-vie de cidre de Bretagne »		Validation : 30/05/2016 ----- page 17/64

Structures contrôlées / Thèmes	Type de contrôle	Contrôle interne		Contrôle externe		Fréquence minimale globale de contrôle
		Fréquence minimum	Resp .	Fréquence minimum	Resp.	
Contrôle produit Reprise de stocks produits en cours d'élaboration	Organoleptique	/	/	Cf. Dispositions de contrôle produit prévues en routine par le plan	CEO externe	Cf. Dispositions de contrôle produit prévues en routine par le plan
	Analytique	/	/	Cf. Dispositions de contrôle produit prévues en routine par le plan	Laboratoire d'analyse externe habilité par l'INAO	Cf. Dispositions de contrôle produit prévues en routine par le plan
Respect des obligations déclaratives	Contrôle	100% des déclarations transmises à l'ODG	ODG	Déclaration de revendication et de stocks / déclarations d'ouverture et de fermeture des travaux de distillation : lors des audits lorsque l'opérateur est concerné Déclarations transmises à l'O.D.G. : contrôle par sondage représentatif lors de l'audit de l'ODG	Auditeur externe	Déclaration de revendication et de stocks / déclarations d'ouverture et de fermeture des travaux de distillation : lors des audits lorsque l'opérateur est concerné Déclarations transmises à l'O.D.G. : contrôle par sondage représentatif lors de l'audit de l'ODG
Etiquetage Mentions de vieillissement	/	/	/	15% des opérateurs qui réalisent également une activité de conditionnement" (identifiés dans la cadre du contrôle produit)	Auditeur externe	15% des opérateurs qui réalisent également une activité de conditionnement" (identifiés dans la cadre du contrôle produit)

*L'ODG communiquera les informations à CERTIPAQ pour la première année

****Volumes commercialisés (n-1) dans la déclaration de revendication

Pour les catégories d'opérateurs qui ne sont pas soumises à une exigence d'un contrôle annuel par opérateur (que ce contrôle soit réalisé par l'ODG ou par l'OC), les contrôles peuvent être ciblés sur la base des critères suivants :

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

L'ensemble des points à contrôler est vérifié à chaque fois. 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
 « Fine Bretagne ou Lambig de Bretagne »
 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 contrôlé identifiés en gras : principaux points à contrôler.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 333 V02 Validation : 30/05/2016
	Appellation d'origine contrôlée « Eau-de-vie de cidre de Bretagne »	----- page 19/64

3.3.1 – Localisation des opérateurs, outils de production et des sites

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 opérateurs, outils de production et des sites (PPC) localisation dans l'aire géographique de la production (ou récolte) de fruits, la production du cidre, la distillation et le vieillissement (PPC)	La production (ou récolte) de fruits, la production du cidre, la distillation et le vieillissement sont réalisés dans l'aire géographique.	AC	Enregistrement de la localisation des vergers sur la D.I. annexée du formulaire d'identification des vergers Enregistrement de l'adresse des ateliers d'élaboration des mouûts, de stockage des cidres, de distillation, de vieillissement des eaux-de-vie sur la D.I.	Lors de la demande d'habilitation	Producteurs de fruits Transformateurs	Document Visuel	Déclaration d'identification annexée du formulaire d'identification des vergers
			CI	Mise à disposition de la liste à jour des producteurs de fruits habilités sur demande Vérification sur la D.I. annexée du formulaire d'identification des vergers de l'appartenance des références cadastrales à l'aire d'appellation Vérification documentaire sur la D.I. de l'appartenance de la commune (ou de la partie de commune) où sont localisés les ateliers à l'aire d'appellation	100% des déclarations d'identification	ODG	Document	
			CE	Vérification sur la D.I. annexée du formulaire d'identification des vergers de l'appartenance des références cadastrales à l'aire d'appellation Vérification visuelle de la localisation des parcelles Vérification documentaire sur la D.I. de l'appartenance de la commune (ou de la partie de commune) où sont localisés les ateliers à l'aire d'appellation Vérification visuelle	100% des D.I. annexées du formulaire d'identification des vergers et lors du 1er audit de suivi après habilitation 10% des producteurs de fruits avec minimum un audit /an 15% des transformateurs avec minimum un audit /an	Auditeur externe	Document Visuel	

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-100	Approvisionnement auprès d'un opérateur habilité de la filière / Traçabilité	Achats de fruits ou de produit intermédiaire à des opérateurs habilités • Opérateurs figurant sur la liste des opérateurs habilités	AC	Conservation de la liste des opérateurs habilités / Consultation de la liste des opérateurs habilités pour l'appellation avant tout achat	Avant tout achat de fruits et/ou de produits intermédiaires	Transformateurs Négociants	Document 	Déclaration récapitulative d'achat de fruits et de produits intermédiaires
			AC	Tenue à jour de la traçabilité (permettant de connaître les clients à qui ont été vendus les produits sous AO (traçabilité descendante) et permettant d'apporter la garantie que les fournisseurs sont bien des opérateurs habilités dans la filière AO (traçabilité ascendante)).	systématique	Transformateurs	Document 	
			CI	Vérification documentaire des fournisseurs à partir de la déclaration d'achat de fruits et de produits intermédiaires	100% des déclarations d'achat de fruits	ODG	Document 	
			CE	Vérification documentaire à partir de la déclaration d'achat de fruits, d'achats auprès d'opérateurs habilités	Contrôle des déclarations d'achat de fruits par sondage représentatif lors de l'audit ODG	Auditeur externe	Document 	
			CE	Vérification documentaire de la traçabilité (achat auprès d'opérateurs habilités et traçabilité descendante).	15% des transformateurs/an avec minimum un audit /an	Auditeur externe	Document 	Document de traçabilité permettant de renseigner les quantités commercialisées en vrac par client Déclaration de revendication Bons de livraison, factures Registre des entrées/sorties

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 333 V02
	<i>Appellation d'origine contrôlée</i> « Eau-de-vie de cidre de Bretagne »	Validation : 30/05/2016 ----- page 21/64

3.3.2 – Mode de conduite des vergers

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 0	Absence de modification dans le verger depuis le dernier formulaire d'identification du verger	Maintien du respect des exigences des PM2 et 3 + 10 à 14	AC	Déclaration de toutes modifications (plantation, arrachage) du verger à l'ODG	Systématique	Producteurs de fruits	Document 	DI annexée du formulaire d'identification des vergers
			CI	/	/	/	/	
			CE	Vérification visuelle que le nombre d'arbres de la parcelle est conforme à ce qui a été déclaré (pas de plantation ni d'arrachage par rapport à ce qui a été déclaré) pour vérifier le maintien de la conformité du producteur de fruits	10% des producteurs de fruits/an avec minimum un audit /an	Auditeur externe	Document  Visuel 	
PM 2	Densité de plantation des vergers de haute tige	Les vergers de haute tige comportent moins de 250 pommiers/ha et présentent un écartement minimal de 6 mètres entre les arbres.	AC	Enregistrement sur la D.I. annexée du formulaire d'identification des vergers du nombre d'arbres et de l'écartement entre les arbres par mode de conduite pour chaque parcelle	Lors de la demande d'habilitation	Producteurs de fruits	Document 	Inventaire du verger /plan (déclaration d'identification) Et tout autre document justificatif
			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)	ODG	ODG	Document 	
			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) Et/ou Mesure en cas de doute sur un verger HT de l'écartement entre les arbres par sondage dans le verger (conformément à l'IT 175)	100% des D.I. annexées du formulaire d'identification des vergers Contrôle sur site de 10% des producteurs de fruits/an avec minimum un audit /an	Auditeur externe	Document  Visuel 	

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 de plantation des vergers de basse tige	Les vergers de basse tige comportent moins de 750 arbres/ha.	AC	Enregistrement sur la D.I. annexée du formulaire d'identification des vergers du nombre d'arbres et de l'écartement entre les arbres par mode de conduite pour chaque parcelle	Lors de la demande d'habilitation	Producteurs de fruits	Document 	Inventaire du verger /plan (déclaration d'identification) Et tout autre document justificatif
			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	Document 	
			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) Et/ou Mesure en cas de doute sur un verger HT de l'écartement entre les arbres par sondage dans le verger (conformément à l'IT 175)	100% des D.I. annexées du formulaire d'identification des vergers Contrôle sur site de 10% des producteurs de fruits/an avec minimum un audit /an	Auditeur externe	Document  Visuel 	
PM 4	Absence d'irrigation	Absence d'irrigation à compter de l'entrée en production des arbres (sauf dérogation temporaire accordée par le directeur de l'INAO sur demande du groupement demandeur, en cas de conditions climatiques exceptionnelles afin d'assurer le maintien de l'alimentation hydrique des arbres.)	AC	Déclaration sur la DI de l'absence d'utilisation de matériel d'irrigation dès l'entrée en production des arbres	Systématique	Producteurs de fruits	Document 	Déclaration d'identification
			CI	Vérification documentaire à partir de la D.I. de l'absence d'utilisation de matériel d'irrigation dès l'entrée en production des arbres	100% des D.I. annexées du formulaire d'identification des vergers	ODG	/	
			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 Vérification visuelle de l'absence d'utilisation de matériel d'irrigation dès l'entrée en production des arbres lors des visites sur site.	100% des D.I. annexées du formulaire d'identification des vergers Contrôle sur site de 10% des producteurs de fruits avec minimum 1 contrôle /an	Auditeur externe	Document  Visuel 	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 333 V02 Validation : 30/05/2016 ----- page 23/64
	Appellation d'origine contrôlée « Eau-de-vie de cidre de Bretagne »	

Entretien des vergers

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	Maîtrise du développement des arbres	L'entretien des vergers suppose une maîtrise du développement des arbres et de l'enherbement du sol ainsi que la lutte contre le gui dans les pommiers	AC	/	/	Producteurs de fruits	Visuel 👁	/
			CI	/	/	/	/	
			CE	Vérification visuelle de l'entretien des vergers, maîtrise du développement des arbres	Contrôle sur site de 10% des producteurs de fruits avec minimum 1 contrôle /an	Auditeur externe	Visuel 👁	
PM 6	Maîtrise de l'enherbement du sol		AC	/	/	Producteurs de fruits	Visuel 👁	/
			CI	/	/	/	/	
			CE	Vérification visuelle de l'entretien des vergers, maîtrise de l'enherbement du sol	Contrôle sur site de 10% des producteurs de fruits avec minimum 1 contrôle /an	Auditeur externe	Visuel 👁	
PM 7	Lutte contre le gui dans les pommiers		AC	/	/	Producteurs de fruits	Visuel 👁	/
			CI	/	/	/	/	
			CE	Vérification visuelle de l'entretien des vergers, lutte contre le gui	Contrôle sur site de 10% des producteurs de fruits avec minimum 1 contrôle /an	Auditeur externe	Visuel 👁	

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 8	Enherbement des vergers conduits en « haute tige »	Les vergers conduits en « haute tige » sont enherbés à l'exception du tour des arbres qui peut faire l'objet d'un désherbage sur une distance maximale de 0,50 mètre.	AC	Entretien des vergers, enherbement des vergers conduits en « haute tige »	systématique	Producteurs de fruits	Visuel 👁	/
			CI	/	/	/	/	
			CE	<u>Vérification visuelle</u> <i>Si l'enherbement n'est pas total,</i> Vérification visuelle sur site de la maîtrise de l'enherbement via l'observation de zones désherbées dans les vergers en production <i>En cas de doute Mesure des zones non enherbées pour vérifier leur conformité par rapport aux largeurs ou rayons maximum autorisés de zones non enherbées à l'aide d'un mètre ruban (conformément à l'IT 175)</i>	Contrôle sur site de 10% des producteurs de fruits avec minimum 1 contrôle /an	Auditeur externe	Visuel 👁	
PM 9	Enherbement des vergers conduits en « basse tige »	Les vergers conduits en « basse tige » sont enherbés à l'exception du rang qui peut faire l'objet d'un désherbage sur une bande d'au maximum 0,50 mètre de large de part et d'autre du rang.	AC	Entretien des vergers, enherbement des vergers conduits en « basse tige »	systématique	Producteurs de fruits	Visuel 👁	/
			CI	/	/	/	/	
			CE	<u>Vérification visuelle</u> <i>Si l'enherbement n'est pas total,</i> Vérification visuelle sur site de la maîtrise de l'enherbement via l'observation de zones désherbées dans les vergers en production <i>En cas de doute Mesure des zones non enherbées pour vérifier leur conformité par rapport aux largeurs ou rayons maximum autorisés de zones non enherbées à l'aide d'un mètre ruban (conformément à l'IT 175)</i>	Contrôle sur site de 10% des producteurs de fruits avec minimum 1 contrôle /an	Auditeur externe	Visuel 👁	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 333 V02 Validation : 30/05/2016
	Appellation d'origine contrôlée « Eau-de-vie de cidre de Bretagne »	----- page 25/64

3.3.3 – Variétés

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 10	Nombre minimum de variétés phénoliques	Les vergers comportent au moins 5 variétés de la catégorie phénolique	AC	Enregistrement de la catégorie de chaque variété sur la D.I. annexée de la déclaration d'affectation parcellaire	A chaque formulaire d'identification du verger	Producteurs de fruits	Document 	Déclaration d'identification avec l'inventaire du verger Et tout autre document justificatif Référentiel (de pomologie représentant et décrivant les variétés de Bretagne)
			CI	Vérification documentaire du nombre minimum de variétés phénoliques différentes	100% des D.I. annexées du formulaire d'identification des vergers	ODG	Document 	
			CE	Vérification documentaire du nombre minimum de variétés phénoliques Et/ou vérification visuelle conformément aux modalités décrites dans le PM 0	100% des DI annexées du formulaire d'identification des vergers	Auditeur externe	Document  Visuel 	
PM 11	Proportion minimale de variétés phénoliques dans le verger	La proportion de pommiers plantés appartenant aux variétés phénoliques est supérieure ou égale à 70 p.100 de l'ensemble de la surface d'un verger	AC	Enregistrement de la catégorie de chaque variété sur la D.I. annexée de la déclaration d'affectation parcellaire	A chaque formulaire d'identification du verger	Producteurs de fruits	Document 	Déclaration d'identification avec l'inventaire du verger Et tout autre document justificatif Référentiel (de pomologie représentant et décrivant les variétés de Bretagne)
			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 destiné à la production de l'appellation « eau-de-vie de cidre de Bretagne »	100% des D.I. annexées du formulaire d'identification des vergers	ODG	Document 	
			CE	Vérification documentaire du pourcentage minimal de surfaces du verger plantées en pommiers de variétés phénoliques via le calcul de la somme des surfaces de vergers plantée en pommiers de variétés phénoliques / surface plantée totale du verger destiné à la production de l'AO Et/ou vérification visuelle conformément aux modalités décrites dans le PM 0	100% des DI annexées du formulaire d'identification des vergers	Auditeur externe	Document  Visuel 	
PM 12	Proportion maximale de variétés acidulées dans le verger	La proportion de pommiers plantés appartenant aux variétés acidulées est inférieure ou égale à 15 p.100 de l'ensemble de la surface d'un verger.	AC	Enregistrement de la catégorie de chaque variété sur la D.I. annexée de la déclaration d'affectation parcellaire	A chaque formulaire d'identification du verger	Producteurs de fruits	Document 	Déclaration d'identification avec l'inventaire du verger Et tout autre document justificatif Référentiel (de pomologie représentant et décrivant les variétés de Bretagne)
			CI	Vérification documentaire du pourcentage maximum de surfaces du verger plantées en pommiers de variétés acidulées via le calcul de la somme des surfaces de vergers plantée en pommiers de variétés acidulées / surface totale du verger destiné à la production de l'appellation « eau-de-vie de cidre de Bretagne »	100% des D.I. annexées du formulaire d'identification des vergers	ODG	Document 	
			CE	Vérification documentaire du pourcentage minimal de surfaces du verger plantées en pommiers de variétés phénoliques via le calcul de la somme des surfaces de vergers plantée en pommiers de variétés phénoliques / surface plantée totale du verger destiné à la production de l'AO Et/ou vérification visuelle conformément aux modalités décrites dans le PM 0	100% des DI annexées du formulaire d'identification des vergers	Auditeur externe	Document  Visuel 	

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	Variétés	L'eau-de-vie est obtenue à partir de «pommes à cidre» définies (cf liste figurant en annexe du cahier des charges)	AC	Enregistrement des variétés sur la D.I. annexée du formulaire d'identification des vergers	Lors de la demande d'habilitation Systématique à chaque achat de fruits	Producteurs de fruits	Document Visuel	Déclaration d'identification avec l'inventaire du verger Et tout autre document justificatif de déclaration d'achat de fruits liste des opérateurs habilités Référentiel (de pomologie représentant et décrivant les variétés de Bretagne)
			CI	Vérification de l'appartenance à la liste positive des variétés déclarées pour l'élaboration de l'appellation, en annexe du cahier des charges Vérification de l'absence de variété interdite	100% des D.I. annexées du formulaire d'identification des vergers	ODG	Document	
			CE	Vérification documentaire de l'appartenance à la liste positive des variétés déclarées pour l'élaboration de l'appellation, en annexe du cahier des charges Vérification de l'absence de variété interdite l'AO Et/ou vérification visuelle conformément aux modalités décrites dans le PM 0	100% des DI annexées du formulaire d'identification des vergers	Auditeur externe	Document Visuel	
PM 14	Limite maximale de surfaces du verger avec des variétés de «pommes à cidre» ne figurant pas dans la liste est autorisée	La présence de variétés de «pommes à cidre» ne figurant pas dans la liste est autorisée dans la limite maximale de 20% des surfaces.	AC	Enregistrement des variétés sur la D.I. annexée de la déclaration d'affectation parcellaire	Lors de la demande d'habilitation Systématique à chaque achat de fruits	Producteurs de fruits	Document Visuel	Déclaration d'identification avec l'inventaire du verger Et tout autre document justificatif de déclaration d'achat de fruits liste des opérateurs habilités Référentiel (de pomologie représentant et décrivant les variétés de Bretagne)
			CI	Vérification de l'appartenance à la liste positive des variétés déclarées pour l'élaboration de l'appellation, en annexe du cahier des charges et détermination du respect de la proportion maximale de variétés ne figurant pas sur la liste positive (en surface plantée) 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	Document	
			CE	Vérification documentaire de l'appartenance à la liste positive des variétés déclarées pour l'élaboration de l'appellation, en annexe du cahier des charges et détermination de la proportion maximale de variétés ne figurant pas sur la liste positive (en surface plantée) 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 DI annexées du formulaire d'identification des vergers	Auditeur externe	Document	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 333 V02 Validation : 30/05/2016
	Appellation d'origine contrôlée « Eau-de-vie de cidre de Bretagne »	----- page 27/64

3.3.4 – Rendements

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 15	Rendement moyen maximum des vergers en production	Le rendement moyen maximum des vergers en production est fixé à : 35 tonnes ou 263 hectolitres de moûts par hectare pour les vergers « basses tiges » et à 30 tonnes ou 225 hectolitres de moûts par hectare pour les vergers « hautes tiges ».	AC	Déclaration du nombre d'arbres, des écartements de plantation entre les rangs et sur le rang, sur la déclaration d'identification annexée du formulaire d'identification des vergers permettant de définir le PMA. Et enregistrement des quantités de fruits récoltées ou livrées sur tout document d'enregistrement de la traçabilité et de la comptabilité matière	Sur le formulaire d'identification du verger puis à chaque récolte	Producteurs de fruits	Document 	D.I. annexée du formulaire d'identification des vergers Tout document d'enregistrement de la traçabilité et de la comptabilité matière,
			AC	Déclaration du nombre d'arbres, des écartements de plantation entre les rangs et sur le rang, sur la déclaration d'identification annexée du formulaire d'identification des vergers permettant de définir le PMA. 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	Sur le formulaire d'identification des vergers 1 fois /an	Producteurs de fruits (également transformateurs)	Document 	Déclaration récapitulative des achats de fruits ou, Registre de fermentation Registres et documents d'accompagnement des fruits
			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	100% des producteurs de fruits ayant livré en année N-1	ODG	Document 	mentionnant les variétés et quantités
			CE	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 : - 20T fruits / HL AP - 800 L de jus ou de cidre/T de fruits (si production hors SIQO) Contrôle de traçabilité et de comptabilité matière	Contrôle sur site conformément aux fréquences définies au § 3.2	Auditeur externe	Document 	Déclarations récapitulatives de revendication
			CE	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	Auditeur externe	Document 	Factures
			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 ayant livré des fruits (n-1) par sondage représentatif lors de l'audit ODG/an	Auditeur externe	Document 	Fiches d'élaboration

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 333 V02 Validation : 30/05/2016 ----- page 28/64
	Appellation d'origine contrôlée « Eau-de-vie de cidre de Bretagne »	

3.3.5 – Récolte, transport et stockage des 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 16	Récolte, transport et stockage des fruits	Les fruits présentent un bon état de conservation lors de l'extraction du jus.	AC	Enregistrement de l'état des fruits sur le registre de production ou sur les fiches d'agréeage	systématique	Transformateurs Négociants	Visuel 👁 Document 📖	Fiches d'agréeage Registre de production
	CI		/	/	/	/		
	CE		<u>Vérification visuelle</u> si l'opération d'extraction du jus est en cours lors du contrôle <u>Et/ou Vérification documentaire</u> du registre de production ou des fiches d'agréeage	15% transformateurs avec minimum un audit /an 1 audit tous les 5 ans des négociants	Auditeur externe	Visuel 👁 Et / ou Document 📖		

3.3.6 – Extraction du jus et élaboration du moût

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 17	Obtention de la pulpe	Obtention de la pulpe par broyage ou râpage	AC	Déclaration de matériel sur la D.I.	Lors de l'identification et en cas de modification de l'outil de production	Transformateurs	Document 📖	D.I. Preuves documentaires de mise à disposition de matériel ou de réalisation de l'opération à façon /
			CI	Vérification documentaire. de la possession de matériel de broyage ou de râpage	100% des D.I.	ODG	Document 📖	
			CE	Vérification documentaire de la possession de matériel de broyage ou de râpage ou de la preuve de mise à disposition du matériel	15% transformateurs avec minimum un audit /an	Auditeur externe	Visuel 👁 Document 📖	
PM 18	Extraction du jus par pressurage	Extraction du jus par pressurage.	AC	Déclaration de matériel sur la D.I.	Lors de l'identification et en cas de modification de l'outil de production	Transformateurs	Document 📖	D.I. Preuves documentaires de mise à disposition de matériel ou de réalisation de l'opération à façon
			CI	Vérification documentaire. de la possession de matériel de broyage ou de râpage	100% des D.I.	ODG	Document 📖	
			CE	Vérification visuelle de la présence de matériel Et/ou vérification documentaire d'une preuve documentaire de mise à disposition de matériel	15% transformateurs avec minimum un audit /an	Auditeur externe	Visuel 👁 (Ou Document 📖)	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 19	Extraction complémentaire Conditions de rémiation	Extraction complémentaire du jus après macération du marc dans l'eau à température ambiante (rémiation) uniquement lorsque le jus après le premier pressurage, dépasse une richesse saccharimétrique naturelle de 110 grammes par litre.	AC	Enregistrement de la densité de la première pressée du lot sur le registre de fermentation des cidres Par équivalence la densité doit être supérieure à 1049 à 20°C	systématique	Transformateurs	Document Analyse	Registre de fermentation ou tout autre document / enregistrement équivalent
			CI	/	/	/	/	
			CE	Vérification documentaire du registre de fermentation et de la traçabilité des cidres de distillation	15% transformateurs avec minimum un audit /an	Auditeur externe	Document	
PM 20	Extraction complémentaire Destinée du jus obtenu après rémiation	Le jus obtenu après rémiation est obligatoirement incorporé, avant fermentation, au jus obtenu lors du premier pressurage	AC	Enregistrement de la destination du jus restant dans le marc après pressurage sur le registre de fermentation ou schéma du process	systématique	Transformateurs	Document	Registre de fermentation ou tout autre document / enregistrement équivalent
			CI	/	/	/	/	
			CE	Vérification documentaire de la conformité de la destination du jus restant dans le marc après pressurage enregistrée sur le registre de fermentation ou sur le schéma du process	15% transformateurs avec minimum un audit /an	Auditeur externe	Document Visuel	
PM 21	Extraction complémentaire Interdiction d'assèchement des marcs	Les jus obtenus par assèchement des marcs épuisés ne peuvent être utilisés.	AC	absence de matériel d'assèchement des marcs (presse Colin) En cas de présence de matériel, enregistrement de la traçabilité complète / comptabilité matière Enregistrement de la destination du jus obtenu par assèchement des marcs	systématique	Transformateurs	Document	Registre de fermentation ou tout autre document / enregistrement équivalent
			CI	/	/	/	/	
			CE	vérification visuelle de l'absence de matériel d'assèchement des marcs (presse Colin) En cas de présence de matériel d'assèchement des marcs, vérification documentaire de la traçabilité et de la comptabilité matière	15% transformateurs avec minimum un audit /an	Auditeur externe	Document Visuel	
PM 22	Extraction complémentaire Rendement maximum	En cas d'extraction complémentaire, il ne peut être obtenu plus de 800 litres de moût par tonne de fruits mise en œuvre.	AC	Enregistrement du volume de moût obtenu sur le registre de fermentation Enregistrement des quantités de fruits mises en œuvre	systématique	Transformateurs	Document	Registre de fermentation ou tout autre document / enregistrement équivalent
			CI	/	/	/	/	
			CE	Vérification documentaire à partir des enregistrements sur le registre de fermentation du respect du volume maximal de moût obtenu par tonne de fruits mis en œuvre (rendement maximal au pressurage) via le calcul : volume de moût / quantités de fruits mises en œuvre	15% transformateurs avec minimum un audit /an	Auditeur externe	Document	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 333 V02
	Appellation d'origine contrôlée « Eau-de-vie de cidre de Bretagne »	Validation : 30/05/2016 ----- page 30/64

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	Interdiction de tout ajout ou toute concentration	Interdiction de tout ajout ou toute concentration visant à augmenter la teneur naturelle en sucre des moûts mis en œuvre	AC	Renseignement des ajouts sur le registre de fermentation des cidres	systématique	Transformateurs	Document 	Registre de fermentation ou tout autre document / enregistrement équivalent
			CI	/	/	/	/	
			CE	Vérification documentaire du registre de fermentation Contrôle visuel	15% transformateurs avec minimum un audit /an	Auditeur externe	Document  Visuel 	

3.3.7 – Conduite de la fermentation et caractéristiques des cidres à distiller

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	Absence de pasteurisation, gazéification, acidification ou édulcoration des cidres (PPC)	La pasteurisation, la gazéification, l'acidification ou l'édulcoration des cidres est interdite. (PPC)	AC	Enregistrement sur le registre de fermentation (§ Traitement des moûts et des cidres en cours de fermentation) des traitements appliqués sur les moûts et cidres en cours de fermentation	systématique	Transformateurs	Document 	Registre de fermentation des cidres ou tout autre document / enregistrement équivalent
			CI	/	/	/	/	
			CE	Vérification documentaire du respect de l'absence des traitements interdits Et/ou Contrôle visuel	15% transformateurs avec minimum un audit /an	Auditeur externe	Document  Visuel 	
PM 25	Fermentation des moûts est conduite de façon lente et autonome (PPC)	La fermentation des moûts est conduite de façon lente et autonome, ce qui interdit le recours : à tout produit de nature à retarder le départ en fermentation tels que notamment conservateurs, antiseptiques, antioxydants et à tout procédé de nature à accélérer le départ en fermentation tels que notamment chauffage, levurage, ajout de nutriments. (PPC)	AC	Enregistrement sur le registre de fermentation (§ Traitement des moûts et des cidres en cours de fermentation) des traitements appliqués sur les moûts et cidres en cours de fermentation	systématique	Transformateurs	Document 	Registre de fermentation des cidres ou tout autre document / enregistrement équivalent
			CI	/	/	/	/	
			CE	Vérification documentaire du respect de l'absence des traitements interdits Et/ou Contrôle visuel	15% transformateurs avec minimum un audit /an	Auditeur externe	Document  Visuel 	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 333 V02 Validation : 30/05/2016 ----- page 31/64
	Appellation d'origine contrôlée « Eau-de-vie de cidre de Bretagne »	

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	Cidres de consommation (PPC)	Les cidres de consommation ayant respecté en tout point le cahier des charges, mais ayant subi un levurage en vue de leur prise de mousse peuvent être mis en œuvre. Dans ce cas, ils doivent être incorporés dans des moûts de la récolte suivante, dans la limite maximale du tiers des volumes distillés. (PPC)	AC	Enregistrement de la quantité des cidres de la consommation dans les moûts de la récolte suivante	systématique	Transformateurs	Document 	Registre de fermentation des cidres ou tout autre document / enregistrement équivalent
			CI	/	/	/	/	
			CE	En cas d'ajout de cidre de consommation, vérification des modalités d'ajout et des quantités ajoutées par rapport au volume total distillé Et/ou Contrôle visuel	15% transformateurs avec minimum un audit /an	Auditeur externe	Document  Visuel 	
PM 27	Caractéristiques des cidres à distiller (PPC)	Au moment de la distillation, les cidres présentent un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 5 %. (PPC)	AC	Prise du T.A.V. à 20°C des cidres à la distillation Enregistrement sur le registre de fermentation du T.A.V. à 20°C des cidres à la distillation Enregistrement du TAV sur la déclaration récapitulative de revendication Et/ou Mesure de la densité des moûts à la distillation et calcul à partir des données fournies par l'ODG	Systématique	Transformateurs	Analyse Document 	Registre de distillation ou tout autre document / enregistrement équivalent
			CI	/	/	/	/	
			CE	Vérification documentaire du respect du T.A.V. minimum des cidres à la distillation via la vérification des enregistrements sur le registre de distillation ou sur la déclaration récapitulative de revendication	15% transformateurs avec minimum un audit /an	Auditeur externe	Document 	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 333 V02 Validation : 30/05/2016 ----- page 32/64
	Appellation d'origine contrôlée « Eau-de-vie de cidre de Bretagne »	

3.3.8 – Distillation

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 28	Caractéristiques des cidres à distiller	La distillation ne peut intervenir qu'après un délai minimum de 28 jours après l'extraction du jus.	AC	Distillation après minimum 28j de fermentation Renseignement des registres de distillation et de fermentation des cidres	Systématique	Transformateur	Document 📖	Registres de distillation et de fermentation des cidres ou tout autre document / enregistrement équivalent
			CI	/	/	/	/	
			CE	<i>Vérification documentaire de la durée de fermentation à partir des registres de distillation et de fermentation des cidres</i>	15% transformateurs avec minimum un audit /an	Auditeur externe	Document 📖	
			CI	/	/	/	/	
PM 29	Procédé de distillation	Au moins 50% du volume total de l'eau-de-vie revendiquée doit être distillé selon le procédé de distillation continue multi-étagée avec reflux.	AC	Renseignement du registre de distillation	Systématique	Transformateurs	Document 📖	Déclaration d'identification avec la description des outils de distillation, registre de distillation déclaration de revendication ou tout autre document / enregistrement équivalent
			CI	/	/	/	/	
			CE	<i>Vérification documentaire du registre de distillation et des revendications</i>	15% des transformateurs ayant revendiqué	Auditeur externe	Document 📖	

Co de	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	Distillation Caractéristiques, Conditions de dimensionnement et montage des matériels de distillation (PPC)	Matériels de distillation : - pour la distillation à repasse : • alambics composés : • d'une chaudière à chargements successifs, • d'un chapiteau et d'un condenseur pour réfrigérant. • Ceux-ci sont en cuivre, à l'exception des serpentins ; - pour la distillation multi-étagée : des appareils de distillation composés • d'une chaudière, • d'une colonne • et d'un échangeur assurant la fonction de condenseur ou de réfrigérant. • Ceux-ci sont en cuivre.	AC	Description de l'alambic avec schéma détaillé en annexe de la déclaration d'identification	Lors de l'identification puis en cas de modification de l'alambic	Transformateurs qui exercent une activité de distillation	Document 	D.I. annexée du schéma détaillé de l'alambic Registre de distillation
		<u>Distillation discontinue simple à repasse</u> - matériels de distillation : La capacité totale de la chaudière ne doit pas dépasser 35 hectolitres dont 30 hectolitres de charges - Mode de chauffage : Le chauffage est réalisé dans la chaudière au feu nu. - Description du procédé : Les vapeurs issues du moût fermenté s'élèvent et gagnent le chapiteau où elles se condensent partiellement. Une partie d'entre elles refluent vers la chaudière après condensation tandis qu'une autre partie des vapeurs empruntent le col de cygne et se dirigent vers le réfrigérant à la sortie duquel va couler le distillat. Le titre alcoométrique du distillat diminue au cours de la distillation et les fractions de début et de fin de distillation peuvent être séparées en fonction de leur titre alcoométrique volumique. Cette méthode comprend la succession de deux étapes dites « chauffes » : - la première consiste en la distillation du cidre et permet d'obtenir le brouillis ; - la deuxième dite « repasse » ou « bonne chauffe » consiste en la distillation du brouillis et permet d'obtenir l'eau-de-vie, après avoir écarté les produits de début et de fin de la distillation (également appelés « flegmes »). Lors de la première ou de la deuxième chauffe, peuvent être ajoutées au cidre ou au brouillis les fractions de début et de fin de distillations précédentes, séparées de l'eau-de-vie <u>Distillation continue multi-étagée avec reflux</u> - matériels de distillation : La capacité de distillation de chacun de ces appareils ne peut	CI	Vérification documentaire à partir de la D.I. de la conformité du matériel de distillation	100% des DI	ODG	Document 	
			CE	Vérification documentaire à partir de la D.I. de la conformité du matériel de distillation Vérification visuelle de la conformité des matériels de distillation et de leur utilisation (s'ils sont visualisables lors du contrôle) En cas de doute sur la conformité de l'alambic programmation en concertation avec le distillateur d'un contrôle de l'alambic démonté pendant la période de démontage de l'alambic	100% des déclarations d'identification et lors du 1er audit de suivi après habilitation. 15% des transformateurs qui exercent une activité de distillation /an	Auditeur externe	Document  Et/ou Visuel 	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 333 V02 Validation : 30/05/2016
	<i>Appellation d'origine contrôlée</i> « Eau-de-vie de cidre de Bretagne »	----- page 34/64

Co de	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
		dépasser 200 hl de moûts fermentés par période de 24 heures. La colonne est composée : - d'une colonne d'épuisement comportant maximum 14 plateaux d'un diamètre maximum de 0.55 mètre ; - d'une colonne de concentration comportant maximum 6 plateaux d'un diamètre maximum de 0.50 mètre. - Description du procédé : La distillation est réalisée au moyen de colonnes qui contiennent des plateaux assurant grâce à des éléments de barbotage, en forme de tunnels ou de calottes, le contact entre les flux liquides et les flux gazeux qui les traversent à contre-courant. La colonne d'épuisement surmonte la chaudière qui produit la vapeur. La colonne d'épuisement au sein de laquelle le liquide à distiller va se concentrer en alcool. La colonne de concentration au sein de laquelle le liquide distillé va se concentrer et s'enrichir en alcool. La condensation est réalisée par un chauffe-cidre ou un condenseur à eau. Les condensats issus de ces échangeurs thermiques sont dirigés soit vers le coulage du distillat, soit rétrogradés en haut de la colonne de concentration. L'appareil de distillation multi-étagée avec reflux doit être équipé d'un dispositif de dégazage pour permettre l'élimination des composés indésirables (trompettes de dégazage). - mode de chauffage : Le chauffage est réalisé au feu nu.						
PM 31	Titre alcoométrique volumique de l'eau-de-vie obtenue	<u>Distillation discontinue simple à repasse</u> Dans le cas d'eau de vie, distillées selon la méthode de la distillation simple discontinue dite à repasse ou double distillation : le titre alcoométrique volumique à la température de 20°C est inférieur à 72 %. <u>Distillation continue multi-étagée avec reflux</u> Le titre alcoométrique volumique de l'eau de vie obtenue dans le collecteur journalier est inférieur à 72 % à la température de 20°C	AC	Enregistrement sur le registre de distillation du TAV du distillat dans le récipient journalier des eaux de vie	Systématique	Transformateurs	Document 	Registre de distillation ou tout autre document / enregistrement équivalent
			AC	Mesure du TAV du distillat dans le récipient journalier des eaux de vie			Analyse / mesure	
			CI	/	/	/	/	
			CE	Vérification documentaire sur le registre de distillation (§ Quantité d'eau de vie obtenue en volume et TAV) du respect du TAV max du distillat dans le récipient journalier des eaux de vie.	15% transformateurs avec minimum un audit /an	Auditeur externe	Document 	
			CE	Vérification visuelle de la mesure réalisée par le 15% des transformateurs /an			Visuel 	/

*densimètre, alcoomètre ou méthode équivalente

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 333 V02
	<i>Appellation d'origine contrôlée</i> « Eau-de-vie de cidre de Bretagne »	Validation : 30/05/2016 ----- page 35/64

3.3.9 – Elevage de l'eau-de-vie

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 32	Régulation de l'hygrométrie et de la température	Elevage de l'eau-de-vie vieillie dans des chais de vieillissement dont l'hygrométrie et la température sont régulées naturellement sans installation autre que l'isolation et la ventilation des locaux.	AC	Renseignement de l'outil de production (chais) dans la D.I.	Lors de l'identification et en cas de changement de l'outil de production	Transformateur	Visuel Document	Registre de vieillissement, Déclaration d'identification, ou tout autre document / enregistrement équivalent
			CI	Vérification documentaire sur les déclarations d'identification que le descriptif de régulation de l'hygrométrie et de la température des chais est bien naturel	100% des déclarations d'identification	ODG	Document	
			CE	Vérification documentaire sur les D.I. que le descriptif de régulation de l'hygrométrie et de la température des chais est bien naturelle Vérification visuelle de la conformité des déclarations lors de la visite sur site de surveillance via l'observation du mode de régulation de l'hygrométrie et de la température	100% des déclarations d'identification 15% transformateurs avec minimum un audit /an	Auditeur externe	Visuel Document	
PM 33	Type de logement	Elevage en récipient de bois de chêne sessile ou pédonculé ou leur croisement	AC	Conservation des factures d'achat des logements de bois précisant leur nature (le cas échéant) Déclaration de matériel sur la D.I.	systématique	Transformateur	Document	Registre de vieillissement ou tout autre document / enregistrement équivalent factures d'achat
			CI	Vérification documentaire de la conformité de la nature des logements à partir de la 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 achat de fûts à partir de la validation du plan de contrôle Et/ou vérification visuelle	100% des déclarations d'identification 100% des opérateurs contrôlés en cas de modification de l'outil de production	Auditeur externe	Document Visuel	

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	Capacité des récipients (PPC)	Elevage en récipient d'une capacité inférieure ou égale à 700 litres. (PPC)	AC	Enregistrement sur le registre de vieillissement et/ou sur l'Inventaire annuel des chais (Référence du chai, Nombre de logements et capacité)	systématique	Transformateur	Document 	Registre de vieillissement ou tout autre document / enregistrement équivalent
			CI	Vérification documentaire de la composition du chai à partir de la D.I.	100% des déclarations d'identification	ODG	Document 	
			CE	Vérification documentaire de la conformité de la composition du chai à partir des enregistrements sur le registre de vieillissement et/ou ou l'inventaire annuel des chais Vérification visuelle	15% transformateurs avec minimum un audit /an	Auditeur externe	Visuel  Document 	
PM 35	Durée minimale d'élevage sous bois (PPC)	Elevage durant une période minimale de 24 mois à compter de la date de mise sous bois. (PPC)	AC	Enregistrement des dates de mise sous bois et de commercialisation sur les registres de distillation et de chai et/ou sur les déclarations récapitulative de distillation et sur le registre des sorties de l'entreprise Conservation des justificatifs de dénaturation du produit pour toutes les quantités destinées aux usages professionnels et enregistrement de la vente auprès d' un détenteur d'UTI	systématique	Transformateur	Document 	Registre de vieillissement ou tout autre document / enregistrement équivalent
			CI	/	/	/	/	
			CE	Vérification documentaire de la conformité de la durée minimale d'élevage à partir de l'enregistrement des dates de distillation, de mise sous bois et de commercialisation enregistrées sur les registres de distillation et de chai ou sur les déclarations récapitulative de distillation et sur le registre des sorties de l'entreprise. Vérifications pour les quantités destinées aux usages industriels de la dénaturation préalable du produit et de la vente auprès d'un détenteur d'UTI	15% transformateurs avec minimum un audit /an	Auditeur externe	Document 	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 333 V02
	Appellation d'origine contrôlée « Eau-de-vie de cidre de Bretagne »	Validation : 30/05/2016 ----- page 37/64

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	Durée minimale d'élevage pour laquelle le millésime de l'année de distillation est revendiqué	L'eau-de-vie de cidre vieillie pour laquelle le millésime de l'année de distillation est revendiqué est élevée en récipient en bois de chêne au moins 10 ans.	AC	Enregistrement des dates de distillation, de mise sous bois et de commercialisation sur les registres de distillation et de chai ou sur les déclarations récapitulative de distillation et sur le registre des sorties de l'entreprise Conservation des justificatifs de dénaturation du produit pour toutes les quantités destinées aux usages professionnels et enregistrement de la vente auprès d' un détenteur d'UTI	systematique	Transformateur	Document 	Registre de vieillissement ou tout autre document / enregistrement équivalent
			CI	/	/	/	/	
			CE	Vérification documentaire de la conformité de la durée minimale d'élevage à partir de l'enregistrement des dates de distillation, de mise sous bois et de commercialisation enregistrées sur les registres de distillation et de chai ou sur les déclarations récapitulative de distillation et sur le registre des sorties de l'entreprise. Vérifications pour les quantités destinées aux usages industriels de la dénaturation préalable du produit et de la vente auprès d'un détenteur d'UTI	15% transformateurs avec minimum un audit /an	Auditeur externe	Document 	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 333 V02 Validation : 30/05/2016 ----- page 38/64
	Appellation d'origine contrôlée « Eau-de-vie de cidre de Bretagne »	

3.3.10 – Contrôle produits : Produit fini

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	Finition	Obscurcissement inférieur à 4 degrés	AC	/	/	/	/	Bulletin d'analyses
			CI	/	/	/	/	
			CE	Analyse	20% des lots prélevés dans le cadre de l'examen organoleptique	Laboratoire habilité par l'INAO	Analyse (Méthodes analytiques conformément à l'IT 265)	
PM 38	Examen analytique Respect du Titre Alcoométrique Volumique minimum au moment de la vente au consommateur	Titre Alcoométrique Volumique minimum de 40% au moment de la vente au consommateur	AC	Analyse du TAV Enregistrement du résultat ou conservation du bulletin d'analyses	Pour chaque lot avant commercialisation	Transformateur	Analyse	Bulletin d'analyse
			CI	/	/	/	/	
			CE	Analyse	20% des lots prélevés dans le cadre de l'examen organoleptique	Laboratoire habilité par l'INAO	Analyse (Méthodes analytiques conformément à l'IT 265)	
PM 39	Examen analytique Respect de la teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique	Teneur minimale de 350g/hL d'AP, en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique	AC	Analyse du NAT qui peut être réalisée juste après la distillation (1 par année de distillation) ou sur chaque lot avant la commercialisation Enregistrement du résultat ou conservation du bulletin d'analyses	Pour chaque lot avant commercialisation	Transformateur	Analyse	Bulletin d'analyse
			CI	/	/	/	/	
			CE	Analyse	20% des lots prélevés dans le cadre de l'examen organoleptique	Laboratoire habilité par l'INAO	Analyse (Méthodes analytiques conformément à l'IT 265)	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 333 V02 Validation : 30/05/2016
	<i>Appellation d'origine contrôlée</i> « Eau-de-vie de cidre de Bretagne »	----- page 39/64

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	Examen analytique Respect de la teneur maximale de 200g/hL d'AP, en méthanol	Teneur maximale de 200g/hL d'AP, en méthanol	AC	Analyse de la teneur en méthanol Enregistrement du résultat ou conservation du bulletin d'analyses	Pour chaque lot avant commercialisation	Transformateur	Analyse	Bulletin d'analyse
			CI	/	/	/	/	
			CE	Analyse	20% des lots prélevés dans le cadre de l'examen organoleptique	Laboratoire habilité par l'INAO	Analyse (Méthodes analytiques conformément à l'IT 265)	
PM 41	Examen organoleptique Respect des caractéristiques organoleptiques de l' Eau-de-vie de cidre de Bretagne (PPC)	L' «Eau-de-vie de cidre de Bretagne» se caractérise par une robe limpide, pâle à ambrée, présente au nez des notes fruitées, florales. Elle présente en bouche des caractères de rondeur avec fréquemment des notes légèrement boisées, de vanille, de pommes, de fruits, avec une finale d'une grande complexité aromatique. (PPC)	CI	/	/	/	/	Documents d'enregistrement de la commission d'examen organoleptique
			CE	Examen organoleptique par une commission de professionnels compétents et d'experts dans des conditions garantissant un examen indépendant et impartial des produits	1 lot /an par opérateur qui a commercialisé moins de 10 000 cols l'année précédente* (ou équivalent HAP) 2 lots /an par opérateur qui a commercialisé plus de 10 000 cols l'année précédente *(ou équivalent HAP) + 1 lot /an pour les opérateurs qui commercialisent plus de 30% de leurs volumes en vrac**	CERTIPAQ	Commission d'Examen Organoleptique	

*L'ODG communiquera les informations à CERTIPAQ pour la première année

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 333 V02
	Appellation d'origine contrôlée « Eau-de-vie de cidre de Bretagne »	Validation : 30/05/2016 ----- page 40/64

3.3.11 – Présentation et Etiquetage. Eventuelles indications géographiques ou règles d'étiquetage complémentaires.

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	Respect des règles de présentation et d'étiquetage	Les eaux-de-vie pour lesquelles est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Eau-de-vie de cidre de Bretagne » ne peuvent être déclarées après la fabrication, offertes au public, expédiées, mises en vente ou vendues sans que dans les déclarations, les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation d'origine contrôlée » en caractères très apparents. Toute mention ou indication autre que les noms « Eau-de-vie de cidre de Bretagne » ou « Fine Bretagne » ou « Lambig de Bretagne » ne peut être inscrite sur les étiquettes qu'en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur, largeur et épaisseur ne dépassent pas le triple de celles des caractères des noms « Eau-de-vie de cidre de Bretagne » ou « Fine Bretagne » ou « Lambig de Bretagne ». Seules peuvent être qualifiées de « production fermière » ou « produit fermier » et faire référence à cette spécificité sur leur étiquetage, les eaux-de-vie produites par les exploitants agricoles à partir de cidres fabriqués sur leur exploitation avec des pommes à cidre récoltées exclusivement sur la même exploitation répondant à toutes les conditions fixées par le présent cahier des charges et mises en bouteille sur leur exploitation.	AC	Mise à disposition de CERTIPAQ de tout étiquetage ou moyen de présentation du produit Conservation de tous les documents de traçabilité	systématique	Transformateur	Document 	
			CI	/	/	/	/	
PM 43	Respect des mentions de vieillissement	- mentions de vieillissement : Les mentions suivantes relatives à une durée de vieillissement ne peuvent compléter l'indication géographique « Eau-de-vie de cidre de Bretagne » qu'aux conditions ci-dessous : - la mention « VS » pour des eaux-de-vie vieilles au moins 2 ans ; - la mention « Vieux », « Réserve » pour des eaux-de-vie vieilles au moins 3 ans ; - la mention « VSOP », « VO », « Vieille Réserve » pour des eaux-de-vie vieilles au moins 4 ans ; - la mention « Hors d'Age », « Très Vieille Réserve », « Très Vieux » pour des eaux-de-vie vieilles au moins 6 ans ; - la mention « XO » pour des eaux-de-vie vieilles au moins 10 ans. La mention de l'année de distillation pour des eaux-de-vie vieilles au moins 10 ans.	CE	Vérification documentaire du respect des règles de présentation et d'étiquetage Vérification de l'emploi d'étiquetages conformes Vérification documentaire du respect des mentions complémentaires sur les étiquetages et factures Vérification documentaire du respect de mentions de vieillissement sur les étiquetages et factures à partir des éléments de traçabilité mis en place par l'entreprise	15% des opérateurs qui réalisent également une activité de conditionnement" (identifiés dans la cadre du contrôle produit)	Auditeur externe	Document  Visuel 	Factures Tous les documents de traçabilité Les registres et déclarations prévus par la réglementation générale notamment la Déclaration Récapitulative Mensuelle en Douanes (DRM), l'inventaire annuel ou les cahiers de comptabilité matières, peuvent être utilisés

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 333 V02 Validation : 30/05/2016 ----- page 41/64
	Appellation d'origine contrôlée « Eau-de-vie de cidre de Bretagne »	

3.3.12 – Complétude des registres et Respect des obligations déclaratives

Co de	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 44	Tenue des documents de traçabilité, des registres	Registre de fermentation des cidres Le registre de fermentation prévoit l'enregistrement des données suivantes : - date de pressurage, - densité des moûts, - numéro de cuve et volume de jus.	AC	Renseignement des registres	systématique	Tous les opérateurs	Document 	Registre de fermentation des cidres Registre de distillation Registre de vieillissement
		Registre de distillation Le registre de distillation prévoit l'enregistrement des données suivantes : - date et heure de début et de fin de distillation, - références des cuves distillées, - TAV moyen des cidres à distiller, - quantité de cidre distillé, - quantité d'eau-de-vie de cidre de Bretagne obtenue en volume et TAV	CI	/	/	/	/	
		Registre de vieillissement Tout opérateur, détenteur d'un chai de vieillissement tient à jour les informations suivantes : - l'identification des logements du chai et le descriptif de leur capacité - les dates de mises sous bois des eaux-de-vie - les volumes et TAV d'eaux-de-vie mises sous bois par contenant - les sorties d'eaux-de-vie par contenant et par compte de vieillissement	CE	Vérification documentaire des registres lors des contrôles sur site	15% des transformateurs	Auditeur externe	Document 	
		Les registres prévus par la réglementation générale peuvent être utilisés pour la présentation de ces éléments.						

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 45-1	Obligations déclaratives	Déclaration récapitulative d'achats de fruits et de produits intermédiaires à transmettre à l'ODG avant le 15 février	AC	Si achats de fruits ou de produits intermédiaires, enregistrement de : - La quantité de fruits achetée par fournisseur, par mode de conduite ramenée en surfaces et par espèce, - Les volumes de produits intermédiaires (cidres à distiller, eaux-de-vie blanches) achetés par fournisseur.	chaque année avant le 15 février pour tout opérateur ayant acheté des fruits ou des produits intermédiaires au cours de la campagne.	Transformateurs Négociants	Document 	Déclaration récapitulative d'achats de fruits et de produits intermédiaires
			CI	Enregistrement des déclarations reçues Vérification du délai d'envoi Vérification de l'achat auprès d'opérateurs habilités Vérification de l'adéquation entre les fruits/produits intermédiaires achetés et l'habilitation de l'acheteur Vérification de la conformité et de la complétude de la déclaration Transmission des informations à CERTIPAQ	100% des déclarations 1 fois/an	ODG	Document 	
			CE	Vérification du délai d'envoi Vérification de l'achat auprès d'opérateurs habilités Vérification de l'adéquation entre les fruits/produits intermédiaires achetés et l'habilitation de l'acheteur Vérification de la conformité et de la complétude de la déclaration	Vérification par sondage représentatif ors de l'audit de l'ODG	Auditeur externe	Document 	
PM 45-2	Obligations déclaratives	Déclaration d'ouverture et de fermeture des travaux de distillation à transmettre à CERTIPAQ avant chaque distillation et à l'issue des opérations de distillation de la campagne	AC	Pour l'ouverture de distillation, enregistrement de : - La date de début de distillation - Les références des matériels de distillation concernés Pour la fermeture de distillation, enregistrement de - La date de fin des opérations de distillation Au cas où l'opérateur ne distille pas d'autres eaux-de-vie que des eaux-de-vie sous AOC, la copie des déclarations souscrites auprès de la DGDDI tiendra lieu de déclaration et sera transmise auprès de l'organisme de contrôle	-ouverture : avant toute opération de distillation des eaux-de-vie destinées à être revendiquées en AOC «Eau-de-vie de cidre de Bretagne» - fermeture : à l'issue des opérations de distillation des eaux-de-vie destinées à être revendiquées en AOC «Eau-de-vie de cidre de Bretagne»	Transformateur	Document 	Déclaration d'ouverture et de fermeture des travaux de distillation copie des déclarations souscrites auprès de la DGDDI
			CI	/	/	/	/	
			CE	Vérification de la conformité et de la complétude des déclarations transmises	Lors des audits des audits des transformateurs	Auditeur externe	Document 	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 45-3	Obligations déclaratives	Déclaration de revendication et de stocks	AC	Enregistrement de : - la période de distillation ainsi que les quantités distillées (volume d'AP), - les volumes totaux commercialisés dans l'année civile précédente (en vrac et en bouteilles) - le résultat de l'inventaire physique des stocks de l'AOC détenus au 31 décembre dans chacun de ses chais identifiés, par compte d'âge de vieillissement. - la capacité totale des logements en fûts d'une contenance inférieure ou égale à 700 l.	transmise au plus tard le 15 février qui suit la distillation	Transformateur	Document 	Déclaration de revendication et de stocks
			CI	Vérification du délai d'envoi Vérification de l'adéquation l'appellation revendiquée et l'habilitation de l'opérateur Vérification de la conformité et de la complétude de la déclaration Transmission des informations à CERTIPAQ	100% des déclarations	ODG	Document 	
			CE	Vérification du délai d'envoi Vérification de l'adéquation l'appellation revendiquée et l'habilitation de l'opérateur Vérification de la conformité et de la complétude de la déclaration	Lors des audits lorsque l'opérateur est concerné Par sondage représentatif lors de l'audit de l'ODG	Auditeur externe	Document 	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 333 V02 Validation : 30/05/2016 ----- page 44/64
	Appellation d'origine contrôlée « Eau-de-vie de cidre de Bretagne »	

3.3.13 - Gestion des réclamations

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	A C CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 46	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 pour chaque réclamation	Les transformateurs Négociants	Document 	Classement/enregistrement des réclamations Courrier de réponse auprès du client/consommateur Enregistrement des actions correctives/correctrices
			CI	/	/	/	/	
			CE	Contrôle de la gestion et de l'enregistrement des réclamations Examen et suivi du traitement des réclamations	Lors des audits de suivi	Auditeur externe	Document 	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 333 V02 Validation : 30/05/2016 ----- page 45/64
	Appellation d'origine contrôlée « Eau-de-vie de cidre de Bretagne »	

3.3.14 – Suivi par l'Organisme Certificateur de l'Organisme de Défense et de Gestion Association des 17 Hermine

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 l'association des 17 Hermine	- 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 - Vérification de la mise à jour des listes des opérateurs identifiés - Vérification de la gestion des obligations déclaratives	
	- Suivi des actions correctives apportées par l'ODG	- Identification des éventuels manquements lors de l'audit précédent - Suivi des actions correctives et de leur efficacité - Transmission des informations à l'Organisme Certificateur	
	- Gestion de la promotion	- Contrôle des éléments de promotion utilisés relatifs à l'étiquetage	
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	
	- Formation	- Suivi du respect du plan de formation établi - Vérification de l'enregistrement des formations réalisées	

Points à maîtriser	Points à contrôler	Méthode de contrôle externe (documentaire)	Fréquence minimum de contrôle externe
Suivi des opérateurs	- Formation et qualification du personnel	- Examen : . de la procédure de gestion du contrôle interne, de la sous-traitance . de(s) contrat(s) de certification(s) entre le(s) contrôleur(s) interne(s) et l'ODG . de la compétence des contrôleurs internes . de la formation des membres de la commission d'examen organoleptique et de la tenue à jour de la liste de ces membres	Lors des audits de l'ODG : 1 fois / an
	- Suivi des contrôles internes	- Contrôle du respect : . de la gestion du contrôle interne (fréquences, contrôles) . de la procédure de traitement des manquements relevés en interne et/ou en externe - Examen et suivi : . des rapports de contrôle interne : support de contrôle, fiche de relevé de manquement . des enregistrements relatifs à la gestion des manquements . du dossier d'enregistrement des sanctions	
	- 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 333 V02 Validation : 30/05/2016 page 47/64
	<i>Appellation d'origine contrôlée</i> « Eau-de-vie de cidre de Bretagne »	

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 analytiques et organoleptiques ne font pas l'objet de contrôle interne.

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 186 V01 – « Instructions pour l'examen organoleptique externe du « Eau-de-vie de cidre de Bretagne » » (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 186 V01, en application de la directive du CAC de l'INAO.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 333 V02 Validation : 30/05/2016 page 48/64
	Appellation d'origine contrôlée « Eau-de-vie de cidre de Bretagne »	

5 - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

5.1 - Eléments généraux

Les manquements par rapport aux exigences du cahier des charges Appellation d'Origine et/ou au plan de contrôle doivent **systématiquement** faire l'objet **d'actions correctrices et d'actions correctives** de la part de l'opérateur concerné et/ou de l'Organisme de Défense et de Gestion, en fonction de la gravité du manquement constaté et des règles de fonctionnement définies par le contrat de certification CERTIPAQ / Association des 17 Herménes.

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

5.2 - Evaluation des manquements externes

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

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

5.3 - Suivi des manquements

5.3.1 - Gestion des manquements constatés lors des contrôles internes

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

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

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

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

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

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

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

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 333 V02 Validation : 30/05/2016 page 49/64
	<i>Appellation d'origine contrôlée</i> <i>« Eau-de-vie de cidre de Bretagne »</i>	

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

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

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

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

✓ Suivi des manquements

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

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

Les décisions/sanctions relatives aux **manquements mineurs et majeurs sans caractère récurrent**, sont directement assurées par le **Directeur Général**, en collaboration avec le Responsable Certification.

Le Comité de Certification a la possibilité de décider d'un complément ou d'un aménagement de la sanction, prononcée par le Directeur Général.

Les décisions/sanctions relatives aux manquements graves et/ou aux manquements présentant un **caractère récurrent**, ayant une incidence sur **les caractéristiques du produit ou mode de production**, 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.

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

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

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 333 V02 Validation : 30/05/2016 page 50/64
	Appellation d'origine contrôlée « Eau-de-vie de cidre de Bretagne »	

✓ Sanctions

Les sanctions sont prises conformément à la procédure de CERTIPAQ relative à la « Gestion des non-conformités et décisions de certification » (PR 10) et au document de travail DT 07 – « *Barème général de sanctions* ».

Elles peuvent être :

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

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

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

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

Toute décision du Comité de Certification, du Directeur Général ou du Responsable Certification est notifiée, sous huitaine, au(x) ODG/opérateur(s) en précisant les motifs et les éventuelles actions devant être mises en place. Une copie du courrier est adressée à l'ODG.

Toute sanction peut faire l'objet d'un **recours**. Ces recours sont traités conformément à la procédure CERTIPAQ référencée PR 17 « *gestion des appels 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 « Eau-de-vie de cidre de Bretagne » 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 333 V02 Validation : 30/05/2016 ----- page 51/64
	Appellation d'origine contrôlée « Eau-de-vie de cidre de Bretagne »	

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

5.4.1 – Evaluation des manquements constatés au niveau des opérateurs

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

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
/	Identification erronée dans le cadre d'un démarrage de production :		X		Refus d'habilitation					
/	Identification erronée : <i>ponctuel</i>		X		X		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 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 sanctions :

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

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

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
PM0 à PM 46 (+ PM 100)	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 (PM 100):									
	<i>ponctuel</i>		X				X			
	<i>récurrent</i>			X		X	X		X	X
	Approvisionnement en produits intermédiaires ou en produit fini auprès d'un transformateur 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 sanctions :

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

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

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
PM0 à PM46 (+ PM100)	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 sanctions :

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

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

PM	Manquement constaté	Cotation			Sanction					
	chez les opérateurs	Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
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
	Non respect de l'aire géographique définie dans le CDC AOC : Atelier (PPC)			X		X		X	X	X
2	Non respect de l'écartement minimum en Haute tige			X		X		X	X	X
2-3	Non respect des densités maximales de plantation par mode de conduite			X		X		X	X	X
4	Irrigation des arbres à partir de leur entrée en production sans dérogation de l'INAO									
	Ponctuel		X			X		X	X	
	Récurrent			X		X		X	X	X
5	Entretien insuffisant -Défaut de maîtrise du développement des arbres									
	Ponctuel	X			X	X				
	Récurrent		X		X	X			X	
	Systématique			X					X	X
6	Non respect de la maîtrise de l'enherbement									
	Ponctuel	X			X	X				
	Récurrent		X		X	X			X	
	Systématique			X					X	X
7	Présence de trois boules de gui dans 25% des arbres									
	Ponctuel	X			X					
	Récurrent		X		X	X			X	
	Systématique			X					X	X
8-9	Présence de trois boules de gui dans plus de 50% des arbres									
	Ponctuel		X		X	X				
	Récurrent			X		X			X	
	Systématique			X					X	X
8-9	Désherbage sur une largeur supérieure à celle autorisée à partir de l'entrée en production									
	Ponctuel	X			X	X				
	Récurrent		X		X	X			X	
	Systématique			X					X	X
10	Non-respect du nombre de variétés phénoliques dans le verger			X		X		X	X	X
11	Non respect de la proportion minimale de variétés phénoliques			X		X		X	X	X
12	Non respect de la proportion maximale de variétés acidulées			X		X		X	X	X
13	Présence de variétés autres que celles mentionnées dans la liste positive (cf PM14)									
14	Variétés : Non respect de la proportion de surface autorisée plantées en variétés non énoncées dans le cahier des charges			X		X		X	X	X
15	Dépassement des rendements moyens maximum autorisés:									
	Ponctuel		X		X	X				
	Récurrent		X			X			X	
	Systématique			X		X		X	X	X
16	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
17	Obtention de la pulpe par un autre moyen que le râpage ou le broyage			X		X		X	X	X
18	Extraction du jus par un autre moyen que le pressurage :									
	Sur la DI									
	Ponctuel		X			X			X	
	Récurrent		X			X			X	
	Systématique			X		X		X	X	X
19	Non respect des procédés d'extraction complémentaire									
	Ponctuel		X			X		X	X	X
	Récurrent			X				X		X
	Systématique			X				X		X
19	Non respect de la teneur minimale en sucre du jus restant dans le marc après le pressurage :									
	Ponctuel		X		X	X		X	X	
	Récurrent			X				X	X	X
	Systématique			X				X		X
20	Non respect de la destination du jus restant dans le marc après		X		X	X		X	X	

PM	Manquement constaté chez les opérateurs	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
	pressurage: <i>Ponctuel</i>									
	<i>Récurrent</i>			X				X	X	X
	<i>Systématique</i>			X				X		X
21	Non respect de l'interdiction d'utilisation du jus obtenu par assèchement des marcs <i>Ponctuel</i>		X		X	X		X	X	
	<i>Récurrent</i>			X				X	X	X
	<i>Systématique</i>			X				X		X
22	Dépassement du rendement maximal au pressurage : <i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X		X	X				
23	Non respect d'interdiction d'enrichissement en sucres du jus: <i>Ponctuel</i>		X			X		X	X	
	<i>Récurrent</i>			X				X		X
	<i>Systématique</i>			X				X		X
24	Non respect de l'interdiction de pratiques telles que telles que la pasteurisation, la gazéification, l'acidification ou l'édulcoration : (PPC) <i>Ponctuel</i>			X		X		X	X	
	<i>Récurrent</i>			X				X		X
	<i>Systématique</i>			X				X		X
25	Non respect de l'interdiction d'utilisation de : - produit de nature à retarder le départ en fermentation tels que notamment conservateurs, antiseptiques, antioxydants - tout procédé de nature à accélérer le départ en fermentation tels que notamment chauffage, levurage, ajouts de nutriments: (PPC) <i>Ponctuel</i>			X		X		X	X	
	<i>Récurrent</i>			X				X		X
	<i>Systématique</i>			X				X		X
26	Incorporation d'un volume de cidre, initialement préparé pour du cidre de consommation, supérieur à 1/3 du volume total (PPC) <i>Ponctuel</i>		X			X		X		
	<i>Récurrent</i>		X					X	X	
	<i>Systématique</i>			X				X		X
	Modalités d'incorporation des cidres de consommation non respectées : (PPC) <i>Ponctuel</i>		X			X		X		
	<i>Récurrent</i>		X					X	X	
27	Non respect du titre Alcoométrique Volumique des cidres (PPC) <i>Ponctuel</i>		X		X	X				
	<i>Récurrent</i>		X		X	X		X	X	
	<i>Systématique</i>			X				X		X
28	Non respect du délai minimum entre le brassage et la distillation <i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X		X	X				
	<i>Systématique</i>			X	X	X		X	X	X
29	Moins de 50% du volume total de l'eau-de-vie revendiquée distillée selon le procédé de distillation continue multi-étagée avec reflux <i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X	X			X	
	<i>systématique</i>			X	X	X		X	X	X
30	Non respect des caractéristiques des matériels de distillation (PPC) <i>Ponctuel</i>		X			X			X	
	<i>Récurrent</i>			X					X	X
	Utilisation d'un alambic non déclaré <i>Ponctuel</i>		X			X			X	
	<i>Récurrent</i>			X					X	X
31	Non respect du titre Alcoométrique Volumique maximal du distillat Moyenne journalière des eaux de vie distillée (transformateur) : <i>Ponctuel</i>		X		X	X		X		
	<i>Récurrent</i>			X				X	X	
	<i>Systématique</i>			X				X		X
	Non respect du titre Alcoométrique Volumique maximal du distillat Moyenne journalière des eaux de vie distillée (distillateur) <i>Ponctuel</i>		X			X				
	<i>Récurrent</i>			X		X			X	
	<i>Systématique</i>			X						X

PM	Manquement constaté chez les opérateurs	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
32	Non respect de la régulation naturelle de l'hygrométrie et de la température <i>Sur la DI</i>			X						X
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X				
	<i>Récurrent</i>			X		X			X	X
	<i>Systématique</i>			X						X
33	Non respect de l'élevage en récipients en chêne sessile ou pédonculé ou leur croisement <i>Sur la DI</i>			X						X
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X				
	<i>Récurrent</i>			X		X		X	X	X
	<i>Systématique</i>			X				X		X
34	Non respect de la capacité des futs (PPC) <i>Sur la DI</i>									
	<i>Ponctuel</i>		X							X
	<i>Récurrent</i>		X		X	X				
	<i>Systématique</i>			X				X		X
35	Non respect de la durée minimale d'élevage sous bois (PPC) : <i>Ponctuel</i>		X			X		X		
	<i>Récurrent</i>			X				X	X	
	<i>Systématique</i>			X				X		X
36	Non respect de la durée minimale d'élevage sous bois pour laquelle le millésime de l'année de distillation est revendiqué <i>Ponctuel</i>		X			X		X		
	<i>Récurrent</i>			X				X	X	
	<i>Systématique</i>			X				X		X
38	Non respect du titre alcoométrique volumique minimum à la commercialisation (analyse en autocontrôle) : <i>Ponctuel</i> (* mise en conformité du lot avant commercialisation)	X			X*					
	<i>Récurrent</i>		X		X		X			
	<i>Systématique</i>			X				X	X	X
39	Non respect de la teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique (analyse en autocontrôle) <i>Ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>Récurrent</i>			X			X	X	X	
	<i>Systématique</i>			X				X		X
40	Non respect de la teneur maximale en méthanol (analyse en autocontrôle) : <i>Ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>Récurrent</i>			X			X	X	X	
	<i>Systématique</i>			X				X		X
42-43	Non-respect des modalités d'étiquetage sur éléments (: <i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X		X	X				
	<i>Systématique</i>			X		X	X		X	X
46	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	

Légende des sanctions :

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

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

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 333 V02 Validation : 30/05/2016 page 57/64
	Appellation d'origine contrôlée « Eau-de-vie de cidre de Bretagne »	

5.4.2 – Evaluation des manquements constatés concernant les obligations déclaratives

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
PM 0 45-1 45-2 45-3	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	
	Déclaration non conforme <i>ponctuel</i>	X			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 :

- 45-1 : Déclaration récapitulative d'achats de fruits et de produits intermédiaires à transmettre à l'ODG avant le 15 février
45-2 : Déclaration d'ouverture et de fermeture des travaux de distillation à transmettre à CERTIPAQ avant chaque distillation et à l'issue des opérations de distillation de la campagne
45-3 : Déclaration de revendication et de stocks

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 333 V02 Validation : 30/05/2016 page 58/64
	Appellation d'origine contrôlée « Eau-de-vie de cidre de Bretagne »	

5.4.3 – Evaluation des manquements constatés lors des contrôles produits

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction
		Mineur	Majeur	Grave	
PM 37-41	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
PM 41	Résultat d'examen organoleptique non conforme (PPC)				Avertissement
	1 ^{ère} Non-conformité : défaut mineur	X			Sur demande de l'opérateur examen organoleptique du même lot à la charge de l'opérateur Ou examen organoleptique supplémentaire à la charge de l'opérateur, contrôle du lot suivant ou du lot retravaillé/assemblé*** avant le prochain examen organoleptique de suivi et au plus tard l'année suivante
	A partir de la 2 ^{ème} Non-conformité consécutive *: défaut mineur		X		Déclassement du lot en vrac origine de cette mise en bouteilles et/ou mise en conformité avant dégustation (assemblage/travail) Présentation en examen organoleptique -du lot retravaillé/assemblé*** avant reprise de la commercialisation de ce lot ou, du lot suivant au plus proche de la mise en commercialisation à la charge de l'opérateur. Le lot assemblé/retravaillé doit avoir un avis favorable de la CEO pour la reprise de commercialisation.
	1 ^{ère} Non-conformité* : défaut majeur		X		Déclassement du lot en vrac origine de cette mise en bouteilles et/ou mise en conformité avant dégustation (assemblage/travail) Présentation en examen organoleptique -du lot retravaillé/assemblé*** avant reprise de la commercialisation de ce lot ou du lot suivant au plus proche de la mise en commercialisation à la charge de l'opérateur. Le lot assemblé /retravaillé doit avoir un avis favorable de la CEO pour la reprise de commercialisation.
	A partir de la 2 ^{ème} Non-conformité consécutive** : défaut majeur			X	Déclassement du lot en vrac origine de cette mise en bouteilles et/ou mise en conformité avant dégustation (assemblage/travail) Le lot suivant sera présenté et doit obtenir un avis favorable de la CEO avant mise en commercialisation
PM 37	Non-respect du degré maximum d'obscurité caractérisant la coloration et les ajouts		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

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 333 V02 Validation : 30/05/2016 ----- page 59/64
	Appellation d'origine contrôlée « Eau-de-vie de cidre de Bretagne »	

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction
		Mineur	Majeur	Grave	
PM 38	Non-respect du titre alcoométrique volumique minimum à la commercialisation Ponctuel	X			Avertissement Mise ne conformité du lot avant la commercialisation
	Récurrent		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
PM 39	Non respect de la teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique		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
PM 40	Non respect de la teneur maximale en méthanol		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

*Ce manquement s'applique dans le cas d'une récurrence 1^{ère} NC défaut mineur, 2^{ème} NC défaut mineur ou 1^{ère} NC défaut majeur, 2^{ème} NC défaut mineur

** Ce manquement s'applique dans le cas d'une récurrence 1^{ère} NC défaut mineur, 2^{ème} NC défaut majeur

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 333 V02 Validation : 30/05/2016 page 60/64
	Appellation d'origine contrôlée « Eau-de-vie de cidre de Bretagne »	

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

Manquement constaté chez l'Organisme de Défense et de Gestion	Cotation			Sanction				
	Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	SC	RC
Mise en place de mesures tardives par l'ODG pour analyser l'étendue des manquements constatés par CERTIPAQ récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X		X		X	X
Absence de mesure par l'ODG de l'étendue du ou des manquement(s) constatés par CERTIPAQ en cas de manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs :								
<i>ponctuel</i>		X		X	X			
<i>récurrent</i>			X	X	X		X	
Mise en place d'un plan d'action inadapté et/ou tardif par l'Organisme de Défense et de Gestion en cas de manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs constatés par CERTIPAQ :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X		X		X	X
Absence de proposition et mise en œuvre d'un plan d'action lorsque nécessaire :								
<i>ponctuel</i>		X		X	X			
<i>récurrent</i>			X	X	X		X	
Mise en place 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			
Non respect des missions incombant à l'Organisme de Défense et de Gestion (qualification, formation, procédures internes, système qualité...) :								
<i>ponctuelle</i>	X			X				
<i>récurrente</i>		X		X	X		X	
<i>systématique</i>			X				X	X
Absence d'identification des opérateurs auprès de l'ODG ou de document équivalent (exemple : contrat de certification entre l'ODG et les opérateurs):								
<i>ponctuelle</i>		X		X	X			
<i>récurrente</i>			X	X	X		X	
Liste des opérateurs identifiés non à jour ou absente :								
<i>ponctuelle</i>		X		X	X			
<i>récurrente</i>			X	X	X		X	
<i>systématique</i>			X				X	X
Diffusion et/ou mise en place tardive des informations nécessaires aux opérateurs pour la maîtrise du cahier des charges :								
<i>ponctuelle</i>	X			X				
<i>récurrente</i>		X		X	X			
Absence de diffusion et/ou de mise en place des informations nécessaires aux opérateurs pour la maîtrise du cahier des charges :			X		X		X	

Manquement constaté chez l'Organisme de Défense et de Gestion	Cotation			Sanction				
	Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	SC	RC
Absence des documents en vigueur (plan de contrôle, cahier des charges, documents CERTIPAQ, documents qualité...) :								
<i>ponctuelle</i>	X			X	X			
<i>récurrente</i>		X		X	X		X	
<i>systématique</i>			X				X	X
Défaut de gestion des obligations déclaratives :								
<i>ponctuelle</i>	X			X				
<i>récurrente</i>		X		X	X		X	
<i>systématique</i>			X				X	X
Gestion des 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 des étiquetages :								
<i>ponctuelle</i>	X			X				
<i>récurrente</i>		X		X	X		X	
<i>systématique</i>			X				X	X

Légende des sanctions :

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			Sanction				
	Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	SC	RC
Réalisation des contrôles internes par des agents non qualifiés et/ou non mandatés :								
<i>ponctuelle</i>		X		X	X			
<i>récurrente</i>			X				X	X
Rapports de contrôle incomplets :								
<i>ponctuelle</i>	X			X				
<i>récurrente</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X				X	X
Listes des agents effectuant le contrôle interne non à jour ou non disponible :								
<i>ponctuelle</i>	X			X				
<i>récurrente</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X				X	X
Non respect des fréquences de contrôle interne :								
<i>ponctuelle</i>		X		X	X	X		
<i>récurrente</i>			X	X	X	X	X	
Absence de suivi des actions correctives chez les opérateurs en cas de manquement :								
<i>ponctuelle</i>		X		X	X	X		
<i>récurrente</i>			X	X	X	X	X	
Absence de mise en place et de suivi des actions correctives ou mise en place d'actions correctives inadéquates et/ou tardives par l'Organisme de Défense et de Gestion :								
<i>ponctuelle</i>		X		X	X			
<i>récurrente</i>			X	X	X		X	
Transmission tardive à Certipaq des informations relatives à la certification :								
<i>ponctuelle</i>	X			X				
<i>récurrente</i>		X		X	X			
Absence de transmission à Certipaq des informations relatives à la certification :			X	X	X		X	
Absence de paiement des frais de contrôle externe entraînant l'arrêt de la réalisation des contrôles externes :			X				X	X
Non respect d'une décision prise par l'OC :								
<i>ponctuelle</i>		X		X	X			
<i>récurrente</i>			X				X	X
<i>systématique</i>			X				X	X
Cumul de manquements lors d'une même visite ou lors de 2 visites successives :								
<i>mineurs</i>		X		X	X	X		
<i>majeurs</i>			X	X	X	X		
<i>graves</i>			X				X	X
Moyens (humain, technique, documentaire...) mis à disposition pour la bonne réalisation de l'audit externe insuffisants		X		X	X			
Refus de visite – refus d'accès aux documents			X				X	X
Faux caractérisé			X				X	X

Légende des sanctions :

AV : Avertissement 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 333 V02 Validation : 30/05/2016 page 63/64
	<i>Appellation d'origine contrôlée</i> « Eau-de-vie de cidre de Bretagne »	

ANNEXE

INSTRUCTION TECHNIQUE CONTRÔLE PRODUIT

(cf. document de CERTIPAQ, référencé IT 186 V01, ci-après)

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 333 V02 Validation : 30/05/2016 page 64/64
	Appellation d'origine contrôlée « Eau-de-vie de cidre de Bretagne »	

ANNEXE 2

Contenu minimal du formulaire d'identification des vergers

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

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

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

ABREVIATIONS ET DEFINITIONS

A.O.	⇒ Appellation d'Origine
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 DE L'EAU- DE-VIE DE CIDRE DE BRETAGNE	IT 186 V 01 Validation : 30/05/16 Page 1/7
	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'eau-de-vie de cidre de Bretagne dans le cadre du plan de contrôle de l'eau-de-vie de cidre de Bretagne.

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

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

2.1 Objectifs de la commission chargée de l'examen organoleptique

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

Par conséquent, la commission d'examen organoleptique doit :

- d'une part, conclure sur l'appartenance du produit à la famille du produit revendiqué : l'eau-de-vie de cidre de Bretagne
- 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 DE L'EAU- DE-VIE DE CIDRE DE BRETAGNE	IT 186 V 01 Validation : 30/05/16 Page 2/7
	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 de l'eau-de-vie de cidre de Bretagne** et du **barème de notation** utilisé lors des examens organoleptiques.
- **Connaissance générale des critères de dégustation** utilisés pour les tests : formation préalable par l'ODG avec présentation des points suivants :
 - Cahier des charges de l'appellation
 - Critères de dégustation
 - Déviations organoleptiques pouvant apparaître sur le produit, critères d'avis négatif (présentation des mots de refus) quant à l'appartenance à la famille de l'appellation ;
 - Grille de dégustation (barème) et du mode de fonctionnement de la commission.
- **Participation à toute formation** organisée dans ce cadre par l'ODG.

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

2.4 Constitution du jury de l'eau-de-vie de cidre de Bretagne

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	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DE L'EAU- DE-VIE DE CIDRE DE BRETAGNE	IT 186 V 01 Validation : 30/05/16 Page 3/7
	AOC	

CERTIPAQ choisit, parmi les membres de la commission, la composition du jury de l' « Eau-de-vie de cidre de Bretagne ». Le choix est réalisé sur la base de la fonction des membres, de leur compétence et leur répartition par collège.

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

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

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

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

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

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

3.1 Notion de lot

Le lot échantillonné est défini comme un groupe homogène d'une cuvée, présentant un signe commun d'identification

3.2 Règles d'échantillonnage

L'échantillonnage est réalisé sur des lots embouteillés en cours de commercialisation (sur le compte d'âge le plus jeune commercialisé) ou au plus près.

- Un échantillon est prélevé, par an, par opérateur qui a revendiqué et/ou a commercialisé moins de 10 000 cols l'année précédente* (ou équivalent HAP)**
- 2 lots /an par opérateur qui a revendiqué et/ou a commercialisé moins de 10 000 cols l'année précédente *(ou équivalent HAP)

Si le lot, seul à la vente, a déjà été vu et jugé acceptable l'année précédente le prélèvement n'est pas nécessaire,

- + le « lot échantillon » de la dernière vente en vrac conservé par l'opérateur, si les ventes de vrac (n-1) représentent plus de 30% des volumes commercialisés

L'échantillonnage de chaque lot prélevé est constitué de 4 bouteilles de 70 cL scellées :

- 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 lot concerné par l'analyse externe à réaliser)
- Une bouteille est prélevée pour être dégustée

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

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DE L'EAU- DE-VIE DE CIDRE DE BRETAGNE	IT 186 V 01 Validation : 30/05/16 Page 4/7
	AOC	

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

3.3 Règles de prélèvement

Les prélèvements sont effectués par un agent mandaté par CERTIPAQ.

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

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

Tout échantillon est accompagné d'un « fiche de suivi des échantillons » préétablie par CERTIPAQ (FE01). Cette fiche assure la traçabilité des informations du point de prélèvement au lieu de l'examen organoleptique.

L'agent de prélèvement doit alors :

- Cocher les cases correspondant à la certification concernée.
- Compléter les éléments suivants en fonction des données : - numéro de lot ; - date de distillation ; - volume restant en bouteilles ; - volume restant en vrac ; - nombre de bouteilles prélevées et nombre de bouteilles restant chez l'opérateur ; - conformité de l'analyse en autocontrôle ; compte d'âge.

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

3.4 Déroulement de l'examen organoleptique

3.4.1 Convocation du jury par CERTIPAQ

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

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

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

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

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

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DE L'EAU- DE-VIE DE CIDRE DE BRETAGNE	IT 186 V 01 Validation : 30/05/16 Page 5/7
	AOC	

3.4.2 Préparation de l'examen organoleptique

L'examen organoleptique se déroule dans une pièce tempérée qui possède obligatoirement des fenêtres afin de bénéficier d'un éclairage naturel, ainsi qu'une évacuation d'eau à proximité afin de vider les crachoirs à l'issue de l'examen organoleptique.

Les échantillons sont présentés à température ambiante pour la dégustation.

La préparation des lots réalisée au préalable consiste à apposer une étiquette ou figure le numéro d'anonymat sur les bouteilles.

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

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

3.4.3 Critères de dégustation et notation

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

- visuel
- olfactif
- gustatif

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

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

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

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

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

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

L'échantillon peut alors être dégusté à nouveau.

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

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DE L'EAU- DE-VIE DE CIDRE DE BRETAGNE	IT 186 V 01 Validation : 30/05/16 Page 6/7
	AOC	

3.4.4 Présentation des produits

Les bouteilles d'eau-de-vie sont présentées de façon anonyme afin de garantir la fiabilité des résultats. Tous les échantillons sont identifiés par un code (numéro) différent de celui du prélèvement (dans mon cas pas de numéro de prélèvement). Seul l'animateur dispose de la correspondance des codes avec le nom de chacun des opérateurs.

Le nombre maximal d'échantillons présentés à chaque membre du jury au cours d'une même séance devra obligatoirement être inférieur ou égal à 9. Au minimum 3 échantillons différents sont présentés au jury lors d'une séance.

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

3.4.5 Avis du jury

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

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

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

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

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

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

4. EXPLOITATIONS DES RESULTATS PAR CERTIPAQ

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

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DE L'EAU- DE-VIE DE CIDRE DE BRETAGNE	IT 186 V 01 Validation : 30/05/16 Page 7/7
	AOC	

5. DOCUMENTS D'APPLICATION

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