

**VERSION APPROUVEE LE 03 MARS 2021**

**PLAN DE CONTRÔLE**

**Appellation d'Origine  
« Cornouaille »**



**Organisme Certificateur**

11 Villa Thoréton  
75015 PARIS  
Tél. : 01.45.30.92.92  
Fax : 01.45.30.93.00  
E-mail : [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)  
Site : [www.certipaq.com](http://www.certipaq.com)

**Site de Caen**  
6 rue Fresnel  
14000 CAEN  
Tél. : 02.31.94.25.36  
Fax : 02.31.53.26.58

Date de validation par CERTIPAQ	Date de validation par l'I.N.A.O.
18 juin 2018	

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 287 V04</b> Validation : 18/06/2018
	<i>Appellation d'origine « Cornouaille »</i>	----- Page 2 / 61

## SOMMAIRE

<b>PREAMBULE .....</b>	<b>3</b>
<b>1 – SCHEMA DE VIE DU PRODUIT.....</b>	<b>4</b>
<b>2 - EVALUATION DE L'ODG POUR SON ADMISSION ET HABILITATION DES OPERATEURS.....</b>	<b>7</b>
<b>3 - MODALITES D'EVALUATION DES OPERATEURS ET DE L'ODG.....</b>	<b>12</b>
3.1 – Eléments généraux .....	12
3.2 – Articulation entre les contrôles internes et les contrôles externes : Eléments de synthèse .....	15
3.3 – Tableaux détaillés du plan de contrôle.....	16
<b>4 – MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES .....</b>	<b>45</b>
4.1 - Autocontrôles .....	45
4.2 – Contrôles internes .....	45
4.3 – Contrôles externes.....	45
<b>5 – TRAITEMENT DES MANQUEMENTS .....</b>	<b>46</b>
5.1 - Eléments généraux .....	46
5.2 - Evaluation des manquements externes .....	46
5.3 - Suivi des manquements .....	46
5.4 - Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et mesures sanctionnant les manquements appliquées par l'Organisme Certificateur .....	49

**PREAMBULE**

**Objet du Plan de Contrôle :**

Nouveau plan de contrôle « Cornouaille » AOP

**Cahier des Charges :**

Appellation d'Origine Protégée « Cornouaille »  
Version en vigueur

**Organisme de Défense et de Gestion :**

**ODG du cidre AOC Cornouaille**  
Chambre d'agriculture  
Kergadalen  
29590 SAINT-SEGAL  
Tél : 02 98 86 59 93  
Mail : [odgcornouaille@gmail.com](mailto:odgcornouaille@gmail.com)

**Opérateurs :**

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

**1 – SCHEMA DE VIE DU PRODUIT**

Les principaux points à contrôler sont indiqués en gras et portent la mention (PPC)

ETAPE		OPERATEUR	POINTS A MAITRISER
Localisation des outils de production	Vergers	Les Producteurs de fruits	<b>PM 1 : Localisation des vergers dans l'aire (parcelle identifiée par l'INAO) (PPC)</b>
Obtention des fruits et des jus	Composition variétale du verger	Les Producteurs de fruits	PM 2.1 : Composition variétale du verger
			<b>PM 2.2 : Proportions minimales de surfaces plantées en variétés phénoliques (PPC)</b>
	Mode de conduite	Les Producteurs de fruits	<b>PM 2.3 : Proportions maximales de surfaces plantées en variétés acidulées (PPC)</b>
			PM 2.4 : Proportion maximale de surfaces de variétés locales non listées
	Régime de production	Les Producteurs de fruits	PM 5.3 : Absence de modification dans le verger depuis la dernière déclaration
			PM 3 : Densité de plantation maximale par mode de conduite PM 4.1 : Absence d'irrigation des pommiers à partir de leur entrée en production
Récolte et stockage	Les Producteurs de fruits Les Transformateurs	<b>PM 5.1 : Entretien des vergers (maîtrise du développement des arbres, maîtrise de l'enherbement du sol et lutte contre le gui) (PPC)</b>	
		<b>PM 5.2 : Enherbement des vergers (PPC)</b>	
	Les Producteurs de fruits Les Transformateurs Les Négociants	PM 5.3 : Absence de modification dans le verger depuis la dernière déclaration	
		PM 6.1 : Récolte des pommes variétés par variétés	
Productivité des vergers	Les Producteurs de fruits	PM 6.2 : Récolte des pommes à bonne maturité	
		PM 10 : Séparation des différentes variétés de pommes lors du stockage	
	Les Transformateurs	PM 10.1 : Etat de conservation des fruits lors de l'extraction du jus	
	Les Producteurs de fruits	PM 7.1 : Rendement moyen maximum des vergers en production par mode de conduite	

ETAPE		OPERATEUR	POINTS A MAITRISER
Localisation des outils de production	Ateliers d'élaboration	Les Transformateurs Les Négociants	PM 11 : Traçabilité et comptabilité matière Achat de fruits à des producteurs habilités et traçabilité PM 12 : Localisation des ateliers d'élaboration dans l'aire, y compris le site où est réalisée l'élimination du dépôt le cas échéant
Extraction du jus, opérations sur le moût		Les Transformateurs	PM 13 : Mode d'obtention de la pulpe PM 14.1 : Mode de pressurage PM 14.2 : Adjonction d'eau interdite PM 15 : Richesse saccharimétrique minimale naturelle des moûts
Élaboration des cidres	Fermentation		PM 16 : Méthode de clarification des moûts PM 17 : Conditions de fermentation des jus clarifiés PM 18 : Traitements interdits PM 19 : Méthode de clarification des cidres autorisée
	Mise en bouteilles		PM 20 : Provenance d'un assemblage de pommes d'une même campagne pour les cidres prêts à être mis en bouteilles <b>Proportions variétales des cuvées pour les cidres prêts à être mis en bouteilles (PPC) :</b> <b>PM 21 : Proportion minimale en variétés phénoliques (PPC)</b> <b>PM 22 : Proportion maximale en variétés acidulées (PPC)</b> PM 23 : Proportions variétales des cuvées pour les cidres prêts à être mis en bouteilles : Proportion variétés locales <b>PM 24 : Proportion maximale d'une même variété (PPC)</b> PM 30 : Date limite de mise en bouteille PM 25 : Conditions de fermentation en bouteilles PM 26 : Durée minimale entre la date de pressurage et celle de la mise en bouteille <b>PM 27 : Prise de mousse en bouteilles (PPC)</b> PM 28 : Absence de gazéification PM 29 : Durée minimale de prise de mousse et date limite de mise en marché ou de mise en circulation des cidres PM 31 : Méthode d'élimination du dépôt (facultatif)
Etiquetage			PM 32 : Conformité de l'étiquetage au cahier des charges
Gestion des réclamations clients/consommateurs		Les Producteurs de fruits Les Transformateurs Les Négociants	PM 33 : Gestion des réclamations clients/consommateurs

ETAPE		OPERATEUR	POINTS A MAITRISER
Contrôle produit	Examen analytique	Les Transformateurs	<b>PM 34 : Examen analytique (PPC)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Respect du Titre alcoométrique volumique acquis minimum (PPC)</b></li> <li>○ <b>Respect du Titre alcoométrique volumique total minimum (PPC)</b></li> <li>○ <b>Respect de la richesse saccharimétrique minimum (PPC)</b></li> <li>○ <b>Pression dans la bouteille (PPC)</b></li> </ul>
	Examen organoleptique		<b>PM 35 : Examen organoleptique</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Respect des caractéristiques organoleptiques du produit après prise de mousse (PPC)</b></li> </ul>
Obligations déclaratives		Les Producteurs de fruits	PM 36 : Déclaration d'identification
		Les Transformateurs	PM 37 : Déclaration d'identification PM38 : Déclaration de revendication PM 39 : Déclaration récapitulative d'achats de fruits
Tenue de registre		Les Transformateurs Les Négociants	PM 40 : Document d'accompagnement des fruits durant leur transport entre le fournisseur et l'élaborateur
		Les Producteurs de fruits	PM 41 : Registre de récolte
		Les Transformateurs	PM 42 : Registre d'élaboration

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 287 V04</b> Validation : 18/06/2018
	<i>Appellation d'origine « Cornouaille »</i>	----- Page 7 / 61

## 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 « ODG AOC Cornouaille » en vue de son **admission** ;
- l'**habilitation** des opérateurs.

Ainsi pour pouvoir intervenir dans le processus de certification de l'AOP « Cornouaille »

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

### 2.1 – Evaluation de l'ODG

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

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

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

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

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

- a mis en place et assure l'évolution de l'**organisation** nécessaire à la maîtrise de la qualité des produits, et qu'il détient les moyens nécessaires à la réalisation des opérations de contrôles internes prévues par le plan de contrôle ;
- a 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.

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 287 V04</b> Validation : 18/06/2018
	<i>Appellation d'origine « Cornouaille »</i>	----- Page 8 / 61

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

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

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

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

Le délai de communication à CERTIPAQ, des déclarations d'identification ou de leur contenu accompagnées de leurs annexes complètes et conformes par rapport au cahier des charges est de 15 jours maximum à compter de leur réception.

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

Lors de renvoi de déclaration d'identification incomplète ou non-conforme par rapport au cahier des charges de l'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, avec une possibilité de refus d'habilitation de l'opérateur.

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

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 287 V04</b> Validation : 18/06/2018
	<i>Appellation d'origine « Cornouaille »</i>	----- Page 9 / 61

## 2.3 – Habilitation des opérateurs

### Producteurs de fruits

L'**habilitation de chaque producteur de fruits et transformateur**, effectuée sous la responsabilité de CERTIPAQ conformément à la procédure PR05, a pour but de vérifier :

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

Chaque Producteur de fruit et transformateur fait l'objet d'une évaluation, par un agent mandaté par l'ODG, de l'aptitude de cet opérateur à satisfaire aux exigences du cahier des charges relatif à l'Appellation d'Origine « Cornouaille ».

L'évaluation de ces opérateurs, en vue de leur habilitation, doit être réalisée par l'ODG dans les quatre mois qui suivent la réception de la DI et porte sur les points suivants du tableau du chapitre 3.3 :

- pour les producteurs de fruits : contrôle documentaire des **PM 1, 2.1, 2.2, 2.3, 3 et 4.1** et vérification visuelle des **PM 1, 3, 4.1, 5.1, 5.2, 5.3 et 6.3.1**
- pour les transformateurs : PM 12, 13, 14 et 27.

Cette visite d'évaluation fait l'objet d'un rapport de contrôle transmis à CERTIPAQ que ce dernier examine. L'ODG informe l'opérateur des résultats du contrôle. Le rapport d'évaluations est transmis à l'Organisme Certificateur. Dans ce cadre, CERTIPAQ procède à l'examen documentaire du rapport d'évaluation transmis par l'ODG afin de décider ou non de l'habilitation effective de l'opérateur.

### Négociants :

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

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

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

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

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

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 287 V04</b> Validation : 18/06/2018
	<i>Appellation d'origine « Cornouaille »</i>	----- Page 10 / 61

aux éventuels manquements (permettant le retour en conformité) ou sous huitaine après examen par le Comité de Certification.

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

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

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

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

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

Exemples :

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

En cas de modification mineure des outils de production, c'est-à-dire ne modifiant pas de manière significative les pratiques de production, en cas de changement d'identité, raison sociale ou structure juridique, en cas de cession ou de reprise de l'outil de production, sans modification majeure de l'outil de production, en cas de changement d'un des points déclarés dans la déclaration d'identification et/ou dans le formulaire d'identification des vergers, en cas d'arrêt de l'activité de transformation 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.

Dispositions transitoires :

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

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

Sont notamment considérées comme des procédures en cours, le traitement des informations transmises par l'ODG suite au contrôle interne, le suivi des anomalies et manquements constatés par l'OI, le suivi des mesures correctives ou correctrices dans les délais fixés par l'INAO, les contrôles supplémentaires et

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 287 V04</b> <i>Validation : 18/06/2018</i>
	<i>Appellation d'origine « Cornouaille »</i>	----- Page 11 / 61

toute autre mesure sanctionnant les manquements notifiés par l'INAO ainsi que les recours en instance de traitement auprès de l'OI.

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

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 287 V04</b> Validation : 18/06/2018
	<i>Appellation d'origine « Cornouaille »</i>	----- Page 12 / 61

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

#### 3.1 - Eléments généraux

Une fois le plan de contrôle approuvé 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'AO « Cornouaille » 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 « Cornouaille » vérifie l'adéquation de ses pratiques avec le cahier des charges de l'Appellation d'Origine Protégée « Cornouaille ».

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 de l'AOP « Cornouaille »**

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

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

Les contrôles internes doivent prendre en compte la réalisation des autocontrôles.

Les contrôles internes font l'objet d'enregistrements permettant d'apporter la preuve de leur réalisation effective. Ceux-ci reprennent l'ensemble des points à contrôler chez chaque opérateur. Ils sont pris en compte par l'Organisme Certificateur comme défini au point suivant. Les enregistrements relatifs aux contrôles internes sont conservés à minima 5 ans.

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

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

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

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

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

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

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

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 287 V04</b> Validation : 18/06/2018
	<i>Appellation d'origine « Cornouaille »</i>	----- Page 14 / 61

### 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 sa procédure en vigueur.

D'une manière générale, les contrôles et analyses pratiqués dans le cadre de la certification de l'AO « Cornouaille » sont gérés conformément aux procédures de CERTIPAQ référencées PR07 « *Gestion des audits et contrôles de suivi* » et PR08 « *Gestion des analyses produits* ».

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

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

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

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

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

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

Structures contrôlées / Thèmes	Type de contrôle	Contrôle interne		Contrôle externe		Fréquence minimale globale de contrôle
		Fréquence minimum	Resp.	Fréquence minimum	Resp.	
ODG	Audit	/	/	1 audit/an et Accompagnement de la personne réalisant l'audit interne : 1 supervision par an	Auditeur externe	1 audit/an et Accompagnement de la personne réalisant l'audit interne : 1 supervision par an
Producteurs de fruits	Contrôle	Contrôle documentaire des rendements : 100% des Producteurs de fruits qui ont livré en N-1/an	ODG	Contrôle documentaire des rendements : 10 % des Producteurs de fruits qui ont livré en N-1/an lors de l'audit de l'ODG	Contrôleur externe	Contrôle documentaire des rendements : 110% des Producteurs/Livreurs de fruits qui ont livré en N-1/an
		Contrôle sur site des rendements chez 5% des producteurs de fruits audités en interne /an	ODG	Contrôle sur site des rendements chez 5% des producteurs de fruits audités en externe /an	Contrôleur externe	Contrôle sur site des rendements chez 10% des producteurs de fruits audités /an
		Contrôle sur site de : 20% des Producteurs de fruits/an	ODG	Contrôle sur site de : 5% des Producteurs de fruits/an	Contrôleur externe	Contrôle sur site de : 25% des Producteurs de fruits /an
Négociants	Audit	/	/	1 audit tous les 5 ans / négociant	Auditeur externe	1 audit tous les 5 ans/ négociant
Transformateurs	Contrôle	Contrôle documentaire des rendements de 100% des transformateurs /an	ODG	Contrôle documentaire des rendements : 10% des transformateurs < 50 000 bouteilles de cidre AOP/an 20% transformateurs ≥ 50 000 bouteilles de cidre AOP /an	Auditeur externe	Contrôle documentaire des rendements : 110% des transformateurs < 50 000 bouteilles de cidre AOP/an 120% transformateurs ≥ 50 000 bouteilles de cidre AOP /an
	Audit	Audit sur site de 100% transformateurs /an	ODG	Audit sur site des opérateurs : 10% des transformateurs < 50 000 bouteilles de cidre AOP/an 20% transformateurs ≥ 50 000 bouteilles de cidre AOP /an	Auditeur externe	Audit sur site des opérateurs : 110% transformateurs < 50 000 bouteilles de cidre AOP/an 120% transformateurs ≥ 50 000 bouteilles de cidre AOP/an
Contrôle produit	Examens organoleptiques	/	/	Au minimum 1 contrôle par an par opérateur qui commercialise (pression de contrôle déterminée par la dégustation bilan)*	Commission d'examen organoleptique	Au minimum 1 contrôle par an par opérateur qui commercialise (pression de contrôle déterminée par la dégustation bilan)*
	Examens analytiques	/	/	Analyse de 20% des lots prélevés dans le cadre de l'examen organoleptique de surveillance	Laboratoire externe	Analyse de 20% des lots prélevés dans le cadre de l'examen organoleptique de surveillance
Obligations déclaratives		100% des déclarations reçues	ODG	100% des DI reçues Vérifications par sondage lors de l'audit ODG et lors des audits des opérateurs concernés pour les autres déclarations	Auditeur externe	100% des déclarations reçues

\*Tous les lots revendiqués en AOP sont dégustés dans le cadre de la dégustation bilan qui permet de déterminer la pression de contrôle organoleptique (conformément à l'IT 155).

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 287 V04</b> Validation : 18/06/2018
	<i>Appellation d'origine « Cornouaille »</i>	----- Page 16 / 61

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), une partie des contrôles doit être ciblée 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  
« Cornouaille » Appellation d'Origine

Articulation plan de contrôle

Interne / Externe

**Documents de référence :**  
référentiel, procédures, instructions...

**Documents preuves :**  
documents d'enregistrement

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

PM = Point à Maîtriser

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

**3.3.1 – Production de fruits**

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 1	Localisation des vergers dans l'aire (PPC)	Cf. Chapitre « Délimitation de l'aire géographique »	AC	Enregistrement de la localisation des vergers  Demande d'identification parcellaire auprès de l'INAO avant le 1er avril de l'année de récolte, le cas échéant.	A chaque nouvelle ou modification d'unité culturale	Producteurs de fruits	Documentaire	D.I.  Liste des vergers identifiés par l'INAO
			CI	Mise à disposition de la liste à jour des producteurs de fruits habilités sur demande  Mise à disposition de la liste des critères utilisés dans le cadre de la procédure d'identification  Mise à disposition de la liste des vergers identifiés  Et vérification visuelle de la localisation des parcelles	20% des producteurs de fruits/an	ODG	Documentaire Et visuelle	
			CE	<b>Vérification visuelle de la localisation des parcelles et documentaire des éléments contenus dans la DI par rapport à la liste des vergers identifiés par l'INAO</b>	<b>5% des producteurs de fruits/an</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire Et visuelle	
PM 2.1	Composition variétale du verger	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Obtention des fruits et des jus », paragraphe « Composition variétale du verger »	AC	Enregistrement des variétés et de la date de plantation	A chaque nouvelle ou modification d'unité culturale	Producteurs de fruits	Documentaire	D.I.
			CI	Vérification documentaire par l'O.D.G., à partir des variétés déclarées dans la D.I., de leur appartenance à la liste positive des variétés de pommes à cidre utilisées pour l'élaboration du Cornouaille, en annexe du cahier des charges  Vérification documentaire de la proportion de surface plantée en variétés locales non listées  Surface plantée (ares) = (nombre d'arbres * écartement moyen entre 2 rangs en mètre*	100% des déclarations d'identification	ODG	Documentaire	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
				écartement moyen entre 2 arbres en mètre)/100				
			CI	Vérification visuelle conformément aux modalités décrites dans le PM 5.3	20% des producteurs de fruits/an	ODG	Visuelle	
			CE	<i>Vérification documentaire à partir des variétés déclarées dans la D.I., de leur appartenance à la liste positive des variétés de pommes à cidre utilisées pour l'élaboration du Cornouaille, en annexe du cahier des charges</i>  <i>Vérification documentaire de la proportion de surface plantée en variétés locales non listées</i>  <i>Surface plantée (ares) = (nombre d'arbres * écartement moyen entre 2 rangs en mètre* écartement moyen entre 2 arbres en mètre)/100</i>	100% des déclarations d'identification	CERTIPAQ	Documentaire	
			CE	Vérification visuelle conformément aux modalités décrites dans le PM 5.3	5% des producteurs de fruits/an	CERTIPAQ	Visuelle	
PM 2.2	Proportion minimale des surfaces plantées en variété phénolique (PPC)	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Obtention des fruits et des jus », paragraphe « Composition variétale du verger »	AC	Enregistrement de la catégorie de chaque variété	A chaque nouvelle ou modification d'unité culturale	Producteurs de fruits	Documentaire	D.I.
			CI	Vérification documentaire de la proportion minimale de surfaces plantées en variétés phénoliques via le calcul entre la surface plantée en variétés phénoliques / la surface plantée totale identifiée pour l'appellation	100% des D.I.	ODG	Documentaire	
			CI	Vérification visuelle conformément aux modalités décrites dans le PM 5.3	20% des producteurs de fruits/an	ODG	Visuelle	
			CE	<i>Vérification documentaire de la proportion minimale de surface plantée en variétés phénoliques via le calcul entre la surface plantée en variétés phénoliques / surface plantée totale identifiée pour l'appellation</i>	100% des D.I.	CERTIPAQ	Documentaire	
			CE	Vérification visuelle conformément aux modalités décrites dans le PM 5.3	5% des producteurs de fruits/an	CERTIPAQ	Visuelle	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 2.3	Proportions maximales des surfaces plantées en variétés acidulées (PPC)	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Obtention des fruits et des jus », paragraphe « Composition variétale du verger »	AC	Enregistrement de la catégorie de chaque variété	A chaque nouvelle ou modification d'unité culturale et en cas de modification du verger	Producteurs de fruits	Documentaire	D.I.
			CI	Vérification documentaire de la proportion maximale de surface plantée en variétés acidulées via le calcul entre la surface plantée en variétés acidulées / surface plantée totale identifiée pour l'appellation	100% des D.I.	ODG	Documentaire Et/ou visuelle	
			CI	Vérification visuelle conformément aux modalités décrites dans le PM 5.3	20% des producteurs de fruits/an	ODG	Visuelle	
			CE	<b>Vérification documentaire de la proportion maximale de surface plantée en variétés acidulées via le calcul entre la surface plantée en variétés acidulées / la surface plantée totale identifiée pour l'appellation</b>	<b>100% des D.I.</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire	
			CE	<b>Vérification visuelle conformément aux modalités décrites dans le PM 5.3</b>	<b>5% des producteurs de fruits/an</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Visuelle	
PM 2.4	Proportion maximale de surfaces de variétés locales non listées	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Obtention des fruits et des jus », paragraphe « Composition variétale du verger »	AC	Enregistrement de la catégorie de chaque variété	A chaque nouvelle ou modification d'unité culturale et en cas de modification du verger	Producteurs de fruits	Documentaire	D.I.
			CI	Vérification documentaire de la proportion maximale de surface plantée en variétés locales non listées via le calcul entre la surface plantée en variétés acidulées / la surface plantée totale identifiée pour l'appellation	100% des D.I.	ODG	Documentaire Et/ou visuelle	
			CI	Vérification visuelle conformément aux modalités décrites dans le PM 5.3	20% des producteurs de fruits/an	ODG	Visuelle	
			CE	<b>Vérification documentaire de la proportion de surface plantée en variétés locales non listées via le calcul entre la surface plantée en variétés locales non listées / la surface plantée totale identifiée pour l'appellation</b>	<b>100% des D.I.</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
			CE	Vérification visuelle conformément aux modalités décrites dans le PM 5.3	5% des producteurs de fruits/an	CERTIPAQ	Visuelle	
PM 3	Densité maximale de plantation par mode de conduite	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Obtention des fruits et des jus », paragraphe « Mode de conduite »	AC	Enregistrement du nombre d'arbres et de l'écartement entre les arbres par mode de conduite pour chaque parcelle	Systématique	Producteurs de fruits	Documentaire	D.I.
			CI	Vérification documentaire à partir de la D.I. du respect de la densité de plantation maximale par mode de conduite via le calcul suivant  Calcul de la densité de plantation : Nb arbres HT/surface plantée HT (ha) Ou Nb arbres BT/surface plantée BT (ha)  Mesure en cas de doute de l'écartement entre les arbres par sondage dans le verger	100% des D.I.	ODG	Documentaire Et/ou visuelle Et/ou mesure	
			CI	Vérification visuelle conformément aux modalités décrites dans le PM 5.3	20% des producteurs de fruits/an	ODG	Visuelle	
			CE	Vérification documentaire à partir de la D.I. du respect de la densité de plantation maximale par mode de conduite via le calcul suivant  Calcul de la densité de plantation : Nb arbres HT/surface plantée HT (ha) Ou Nb arbres BT/surface plantée BT (ha)  Mesure en cas de doute de l'écartement entre les arbres par sondage dans le verger (conformément à l'IT 175)	5% des producteurs de fruits/an	CERTIPAQ	Documentaire Et/ou visuelle Et/ou mesure	
			CE	Vérification visuelle conformément aux modalités décrites dans le PM 5.3	5% des producteurs de fruits/an	CERTIPAQ	Visuelle	
PM 4.1	Absence d'irrigation dès l'entrée en production des arbres	f. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Obtention des fruits et des jus », paragraphe « Mode de conduite »  Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Obtention des fruits et des jus »,	AC	/	/	/	/	D.I.
			CI	Vérification documentaire à partir de la D.I. de l'absence d'utilisation de matériel d'irrigation dès l'entrée en production des arbres  Vérification visuelle de l'absence d'utilisation de matériel d'irrigation dès l'entrée en production des arbres lors des visites sur site.	100% des D.I.  20% des producteurs de fruits/an	ODG	Documentaire Et/ou visuelle	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
		paragraphe « Productivités des vergers et entrée en production »	CE	<i>Vérification documentaire à partir de la D.I. de l'absence d'utilisation de matériel d'irrigation dès l'entrée en production des arbres</i> <i>Vérification visuelle de l'absence d'utilisation de matériel d'irrigation dès l'entrée en production des arbres lors des visites sur site.</i>	100% des D.I. 5% des producteurs de fruits/an	CERTIPAQ	Documentaire Et/ou visuelle	
PM 5.1	Entretien du verger (PPC)	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Obtention des fruits et des jus », paragraphe « Mode de conduite »	AC	/	/	/	/	
			CI	Vérification visuelle sur site de l'entretien du verger	20% des producteurs de fruits/an	ODG	Visuelle	
			CE	<i>Vérification visuelle sur site de l'entretien du verger</i>	5% des producteurs de fruits/an	CERTIPAQ	Visuelle	/
PM 5.2	Enherbement des vergers (PPC)	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Obtention des fruits et des jus », paragraphe « Mode de conduite »	AC	/	/	/	/	
			CI	Si l'enherbement n'est pas total,  Vérification visuelle sur site de la maîtrise de l'enherbement via l'observation de zones désherbées dans les vergers en production  En cas de doute Mesure des zones non enherbées pour vérifier leur conformité par rapport aux largeurs ou rayons maximums autorisés de zones non enherbées à l'aide d'un mètre ruban (conformément à l'IT 175)	20% des producteurs de fruits/an	ODG	Visuelle Mesure	
			CE	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>  <i>En cas de doute Mesure des zones non enherbées pour vérifier leur conformité par rapport aux largeurs ou rayons maximums autorisés de zones non enherbées à l'aide d'un mètre ruban (conformément à l'IT 175)</i>	5% des producteurs de fruits/an	CERTIPAQ	Visuelle Mesure	/

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 5.3	Absence de modification dans le verger depuis la dernière déclaration d'identification	Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », sous-chapitre « Obligations déclaratives », paragraphe « Déclaration d'identification des opérateurs »  Maintien du respect des exigences des PM 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 et 3	AC	Déclaration de toutes modifications (plantation, arrachage) du verger à l'ODG	Systématique	Producteurs de fruits	Documentaire	Déclaration d'identification
			CI	Vérification visuelle que le nombre d'arbres de la parcelle est conforme à ce qui a été déclaré (pas de plantation ni d'arrachage par rapport à ce qui a été déclaré) pour vérifier le maintien de la conformité du producteur de fruits	20% des producteurs de fruits/an	ODG	Visuelle Documentaire	
			CE	<b>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</b>	5% des producteurs de fruits/an	CERTIPAQ	Visuelle Documentaire	

**3.3.2 – Récolte et stockage**

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 6.1	Récolte des fruits : variété	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Obtention des fruits et des jus », paragraphe « Récolte et stockage »  Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », sous-chapitre « Tenue des registres », paragraphe « Registre d'élaboration »	AC	Enregistrement des variétés mises en œuvre	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration (§ Enregistrement des modalités de l'extraction du jus)  Registres et documents d'accompagnement des fruits mentionnant les variétés et quantités
			CI	Vérification documentaire de la récolte des fruits variété par variété via l'enregistrement par l'opérateur des variétés mises en œuvre sur le registre d'élaboration (§ Enregistrement des modalités de l'extraction du jus)	100% des Transformateurs /an	ODG	Documentaire	
			CE	Vérification documentaire de la récolte des fruits variété par variété via l'enregistrement par l'opérateur des variétés mises en œuvre sur le registre d'élaboration (§ Enregistrement des modalités de l'extraction du jus)  Et/ou vérification visuelle si la récolte est en cours au moment du contrôle	10% des Transformateurs <50 000 bouteilles de cidre AOP 20% des Transformateurs ≥50 000 bouteilles de cidre AOP	CERTIPAQ	Documentaire Et/ou Visuelle	
PM 6.2	Récolte des fruits : maturité	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Obtention des fruits et des jus », paragraphe « Récolte et stockage »	AC	Enregistrement de l'évaluation de la maturité des fruits conformément aux modalités définies au PM 15	Systématique	Transformateurs	Documentaire Mesure	Registre d'élaboration (§ Enregistrement des modalités de l'extraction du jus)
			CI	/	/	/	/	
			CE	Vérification visuelle si la récolte des fruits est en cours au moment de l'audit.	5% des producteurs de fruits/an 10% des Transformateurs <50 000 bouteilles de cidre AOP 20% des Transformateurs ≥50 000 bouteilles de cidre AOP	CERTIPAQ	Visuelle	
			CE	Contrôle selon les modalités définies au PM 15	10% des Transformateurs <50 000 bouteilles de cidre AOP 20% des Transformateurs ≥50 000 bouteilles de cidre AOP	CERTIPAQ	Documentaire	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 7.1	Rendement moyen maximum des vergers en production	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Obtention des fruits et des jus », paragraphe « Productivités des vergers et entrée en production »	AC	Enregistrement des quantités de fruits récoltées ou livrées sur tout document d'enregistrement de la traçabilité et de la comptabilité matière	A chaque récolte	Producteurs Livreur de fruits	Documentaire	D.I. Registre d'élaboration (§ Modalités d'extraction du jus) Déclaration récapitulative des achats de fruits Déclarations de revendication Factures
			AC	Enregistrement des parcelles mises en œuvre pour l'appellation ou enregistrement des quantités de fruits récoltées ou livrées sur tout document d'enregistrement de la traçabilité et de la comptabilité matière  Enregistrement des quantités revendiquées sur les déclarations récapitulatives de revendication et conservation de ces informations sur les 4 dernières années  Enregistrement des quantités de jus ou de cidre produites hors SIQO sur la fiche d'élaboration	A chaque récolte	Producteurs Transformateurs	Documentaire	
			CI	Comparaison du tonnage moyen livré sur les deux dernières récoltes (en SIQO et hors SIQO) par rapport au Potentiel Maximal Autorisé (PMA) calculé au moment de l'habilitation pour les producteurs de fruits sur la base des documents détenus par l'opérateur	Contrôle sur site conformément aux fréquences définies au § 3.2	ODG	Documentaire	
			CI	Comparaison du tonnage moyen livré sur les deux dernières récoltes par rapport au Potentiel Maximal Autorisé (PMA) calculé au moment de l'habilitation pour les producteurs de fruits	100% des producteurs de fruits ayant livré en année N-1	ODG	Documentaire	
			CI	En l'absence de traçabilité, vérification de la conformité de l'opérateur par comparaison des quantités récoltées dans le verger identifié pour l'AO avec le PMA du verger via la composition du verger et les relations suivantes (conformément à l'IT 237) : - 750 L de cidre /T de fruits (production sous SIQO) - 950 L de jus ou de cidre/T de fruits (si production hors SIQO) Contrôle de traçabilité et de comptabilité matière	10% des Transformateurs <50 000 bouteilles de cidre AOP/an 20% des Transformateurs ≥50 000 bouteilles de cidre AOP/an	ODG	Documentaire	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
			CE	<i>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</i>	<i>Contrôle de rendement des producteurs livreurs de fruits par sondage représentatif lors de l'audit ODG/an</i>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire	
			CE	<i>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 sur la base des documents détenus par l'opérateur</i>	<i>Contrôle sur site conformément aux fréquences définies au § 3.2</i>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire	
			CE	<i>Vérification sur la base des éléments de traçabilité disponibles</i>  <i>Et/ou vérification de la conformité de l'opérateur par comparaison des quantités récoltées dans le verger identifié pour l'AO avec le PMA du verger via la composition du verger et les relations suivantes (conformément à l'IT 237) :</i> - 750 L de cidre /T de fruits (production sous SIQO) - 950 L de jus ou de cidre/T de fruits (si production hors SIQO)  <i>Contrôle de traçabilité et de comptabilité matière</i>	<i>Contrôle sur site conformément aux fréquences définies au § 3.2</i>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire	
PM10	Obtention des fruits et des jus  Stockage : variété	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Obtention des fruits et des jus », paragraphe « Récolte et stockage »  Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », sous-chapitre « Tenue des registres »,	AC	Enregistrement des dates de récolte et des quantités récoltées variété par variété sur le registre de récolte et le document d'accompagnement des fruits et de la date de mise en œuvre (brassage) sur le registre d'élaboration	Systématique	Transformateurs Négociant		Registre d'élaboration Registre d'accompagnement des fruits
			CI	Vérification documentaire des enregistrements des dates de récolte et de brassage et des quantités récoltées variété par variété.	20% des producteurs de fruits/an 100% des Transformateurs	<b>ODG</b>	Documentaire Et/ou visuelle	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
		paragraphe « Registres et documents d'accompagnement des fruits »  Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », sous-chapitre « Tenue des registres », paragraphe « Registre d'élaboration »		Vérification visuelle de la séparation des différentes variétés de pommes lors du stockage (si stockage en cours lors du contrôle)				
			CE	<b>Vérification documentaire des enregistrements des dates de récolte et de brassage et des quantités récoltées variété par variété.</b>  Vérification visuelle de la séparation des différentes variétés de pommes lors du stockage (si stockage en cours lors du contrôle)	5% des producteurs de fruits 10% des Transformateurs <50 000 bouteilles de cidre AOP/an 20% des Transformateurs ≥50 000 bouteilles de cidre AOP/an  1 audit tous les 5 ans / négociant	CERTIPAQ	Documentaire Et/ou visuelle	
PM10.1	Obtention des fruits et des jus  Stockage : conservation	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Obtention des fruits et des jus », paragraphe « Récolte et stockage »	AC	Evaluer l'état des pommes au moment du pressurage et l'enregistrer dans le registre d'élaboration.	A chaque pressurage	Transformateur	Documentaire	Registre d'élaboration
			CI	Vérification documentaire  Et/ou Vérification visuelle du bon état de conservation des fruits si le contrôle a lieu au moment du pressurage	100% des Transformateurs	ODG	Documentaire Et/ou visuelle	
			CE	<b>Vérification documentaire</b>  Et/ou vérification visuelle du bon état de conservation des fruits si le contrôle a lieu au moment du pressurage	10% des Transformateurs <50 000 bouteilles de cidre AOP/an 20% des Transformateurs ≥50 000 bouteilles de cidre AOP/an	CERTIPAQ	Documentaire Et/ou visuelle	

**3.3.3 – Transformation**

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 11	Traçabilité et comptabilité matière	Achat de fruits à des opérateurs habilités et comptabilité matière	AC	Vérification que les fournisseurs de fruits figurent sur la liste des opérateurs habilités. Enregistrement dans la déclaration d'achat de fruits.	Systematique	Transformateurs Négociant	Documentaire	Déclaration d'achats de fruits Tout document d'enregistrement de la traçabilité et comptabilité matière (ex : Bons de livraison, factures, registre des entrées/sorties)
			CI	Vérification des enregistrements de traçabilité et de la comptabilité matière des transformateurs Vérification d'achats de fruits auprès d'opérateurs habilités	100% des transformateurs /an 100% des déclarations d'achats de fruits	ODG	Documentaire	
			CE	<b>Vérification documentaire à partir de la déclaration d'achat de fruits auprès d'opérateurs habilités et autres documents de traçabilité</b>	<b>10% des Transformateurs &lt;50 000 bouteilles de cidre AOP/an 20% des Transformateurs ≥50 000 bouteilles de cidre AOP/an</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire	
			CE	<b>Contrôle documentaire de traçabilité des achats de fruits</b>	<b>1 audit tous les 5 ans / négociant</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire	
PM 12	Localisation des outils de production	Cf. Chapitre « Délimitation de l'aire géographique »	AC	Déclaration de l'adresse des ateliers d'élaboration y compris le site où est réalisée l'élimination du dépôt le cas échéant) sur la D.I.	Systematique	Transformateurs Négociant	Documentaire	D.I.
			CI	Vérification documentaire sur la D.I. de l'appartenance de la commune (ou de la partie de commune) où sont localisés les ateliers d'élaboration (y compris le site où est réalisée l'élimination du dépôt le cas échéant) à l'aire d'appellation Et/ou vérification visuelle	100% des Transformateurs /an	ODG	Documentaire Et/ou visuelle	
			CE	<b>Vérification documentaire sur la D.I. de l'appartenance de la commune (ou de la partie de commune) où sont localisés les ateliers d'élaboration (y compris le site où est réalisée l'élimination du dépôt le cas échéant) à l'aire d'appellation</b>  <b>Et/ou vérification visuelle</b>	<b>10% des Transformateurs &lt;50 000 bouteilles de cidre AOP/an 20% des Transformateurs ≥50 000 bouteilles de cidre AOP/an</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire Et/ou visuelle	

					1 audit tous les 5 ans / négociant			
PM 13	Mode d'obtention de la pulpe	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Obtention des fruits et des jus », paragraphe « Extraction du jus, pressurage, opérations sur le moût »	AC	Déclaration de matériel de râpage ou de broyage sur la D.I.	Systématique	Transformateurs	Documentaire	D.I. Tout document de preuve de mise à disposition du matériel
			CI	Vérification documentaire de la présence de matériel de râpage ou broyage sur la D.I. ou de la preuve de mise à disposition de matériel  Vérification visuelle si le matériel est présent au jour de l'audit.	100% des DI  100% des Transformateurs /an	ODG	Documentaire Et/ou Visuelle	
			CE	<b>Vérification documentaire de la présence de matériel de râpage ou broyage sur la D.I. ou de la preuve de mise à disposition du matériel</b>  <b>Vérification visuelle si le matériel est présent au jour de l'audit.</b>	<b>10% des Transformateurs &lt;50 000 bouteilles de cidre AOP/an</b> <b>20% des Transformateurs ≥50 000 bouteilles de cidre AOP/an</b>	CERTIPAQ	Documentaire Et/ou Visuelle	
PM 14.1	Extraction du jus, opérations sur le moût :  Mode de pressurage	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Obtention des fruits et des jus », paragraphe « Extraction du jus, pressurage, opérations sur le moût »	AC	Déclaration de l'absence de vis sans fin pour le pressurage	Systématique	Transformateurs	Documentaire	D.I.
			CI	Vérification documentaire de la déclaration d'absence de vis sans fin pour le pressurage sur la D.I. Et/ou Vérification visuelle du matériel si présence de matériel lors du contrôle.	100% des Transformateurs /an	ODG	Documentaire Et/ou visuelle	
			CE	<b>Vérification documentaire de la déclaration d'absence de vis sans fin pour le pressurage sur la D.I</b> <b>Et/ou Vérification visuelle du matériel si présence de matériel lors du contrôle.</b>	<b>10% des Transformateurs &lt;50 000 bouteilles de cidre AOP/an</b> <b>20% des Transformateurs ≥50 000 bouteilles de cidre AOP/an</b>	CERTIPAQ	Documentaire Et/ou visuelle	
PM 14.2	Extraction du jus, opérations sur le moût :  Adjonction d'eau interdite	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Obtention des fruits et des jus », paragraphe « Extraction du jus, pressurage, opérations sur le moût »	AC	Enregistrement de toute opération sur le registre d'élaboration	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration (§ traitements appliqués sur les moûts)
			CI	Vérification documentaire sur le registre d'élaboration du cidre de la conformité des ajouts dans le chapitre traitements appliqués sur les moûts	100% des Transformateurs /an	ODG	Documentaire	
			CE	<b>Vérification documentaire sur le registre d'élaboration du cidre de la conformité des ajouts dans le chapitre traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation</b>	<b>10% des Transformateurs &lt;50 000 bouteilles de cidre AOP/an</b> <b>20% des Transformateurs ≥50</b>	CERTIPAQ	Documentaire	

					000 bouteilles de cidre AOP/an			
PM 15	Extraction du jus, opérations sur le moût :  Richesse saccharimétrique minimale naturelle des moûts :	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Obtention des fruits et des jus », paragraphe « Extraction du jus, pressurage, opérations sur le moût »  Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », sous-chapitre « Tenue des registres », paragraphe « Registre d'élaboration »	AC	Prise de la densité des moûts Enregistrement de la densité des moûts sur le registre d'élaboration	000	Transformateurs	Documentaire Mesure	Registre d'élaboration (§ Modalités d'extraction du jus)
			CI	Vérification documentaire du respect de la richesse saccharimétrique minimale des moûts via la vérification des enregistrements de prise de densités sur le registre d'élaboration (§ Modalités d'extraction du jus) Et/ou vérification visuelle de la mesure réalisée par l'opérateur, si étape en cours de réalisation.	100% des Transformateurs /an	ODG	Documentaire Et/ou visuel	
			CE	<b>Vérification documentaire du respect de la richesse saccharimétrique minimale des moûts via la vérification des enregistrements de prise de densités sur le registre d'élaboration Et/ou vérification visuelle de la mesure réalisée par l'opérateur, si étape en cours de réalisation.</b>	<b>10% des Transformateurs &lt;50 000 bouteilles de cidre AOP/an 20% des Transformateurs ≥50 000 bouteilles de cidre AOP/an</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire Et/ou visuel	
PM 16	Élaboration des cidres	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Elaboration des cidres », paragraphe « Fermentation »	AC	Enregistrement sur le registre d'élaboration du cidre des traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation	000	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration (§ traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation)
			CI	Vérification documentaire sur le registre d'élaboration du cidre de la conformité des ajouts dans le chapitre traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation	100% des Transformateurs /an	ODG	Documentaire	

	Méthode de clarification des moûts	Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », sous-chapitre « Tenue des registres », paragraphe « Registre d'élaboration »	CE	<b>Vérification documentaire sur le registre d'élaboration du cidre de la conformité des ajouts dans le chapitre traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation</b>	10% des Transformateurs <50 000 bouteilles de cidre AOP/an 20% des Transformateurs ≥50 000 bouteilles de cidre AOP/an	CERTIPAQ	Documentaire	
PM 17	Élaboration des cidres  Conditions de fermentation des jus clarifiés	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Elaboration des cidres », paragraphe « Fermentation »  Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », sous-chapitre « Tenue des registres », paragraphe « Registre d'élaboration »	AC	Enregistrement sur le registre d'élaboration du cidre des traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration (§ traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation)
			CI	Vérification documentaire sur le registre d'élaboration du cidre de la conformité des ajouts dans le chapitre traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation	100% des Transformateurs /an	ODG	Documentaire	
			CE	<b>Vérification documentaire sur le registre d'élaboration du cidre de la conformité des ajouts dans le chapitre traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation</b>	10% des Transformateurs <50 000 bouteilles de cidre AOP/an 20% des Transformateurs ≥50 000 bouteilles de cidre AOP/an	CERTIPAQ	Documentaire	
PM 18	Élaboration des cidres  Traitements interdits	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Elaboration des cidres », paragraphe « Fermentation »  Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », sous-chapitre « Tenue des registres », paragraphe « Registre d'élaboration »	AC	Enregistrement sur le registre d'élaboration du cidre des traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration (§ traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation)
			CI	Vérification documentaire sur le registre d'élaboration du cidre de la conformité des ajouts dans le chapitre traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation	100% des Transformateurs /an	ODG	Documentaire	
			CE	<b>Vérification documentaire sur le registre d'élaboration du cidre de la conformité des ajouts dans le chapitre traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation</b>	10% des Transformateurs <50 000 bouteilles de cidre AOP/an	CERTIPAQ	Documentaire	

								20% des Transformateurs ≥50 000 bouteilles de cidre AOP/an
PM 19	Élaboration des cidres Méthode de clarification des cidres autorisées	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Elaboration des cidres », paragraphe « Fermentation »  Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », sous-chapitre « Tenue des registres », paragraphe « Registre d'élaboration »	AC	Enregistrement sur le registre d'élaboration du cidre des traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration (§ traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation)
			CI	Vérification documentaire sur le registre d'élaboration du cidre de la conformité des traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation	100% des Transformateurs /an	ODG	Documentaire	
			CE	Vérification documentaire sur le registre d'élaboration du cidre de la conformité traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation	10% des Transformateurs <50 000 bouteilles de cidre AOP/an 20% des Transformateurs ≥50 000 bouteilles de cidre AOP/an	CERTIPAQ	Documentaire	
PM 20	Élaboration des cidres Mise en bouteille : Assemblage	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Elaboration des cidres », paragraphe « Mise en bouteille et prise de mousse »  Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », sous-chapitre « Tenue des registres », paragraphe « Registre d'élaboration »	AC	Enregistrement des assemblages (cuvées) sur le registre d'élaboration du cidre	systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration du cidre (§ § Extraction du jus et Enregistrement des mises en bouteilles)
			CI	Vérification documentaire de la traçabilité des cuves assemblées sur le registre d'élaboration du cidre (§ Enregistrement des mises en bouteilles) et à partir des enregistrements des dates de brassage sur le registre d'élaboration du cidre (§ Extraction du jus) pour vérifier la conformité des cidres prêts à être mis en bouteilles	100% des Transformateurs /an	ODG	Documentaire	
			CE	Vérification documentaire de la traçabilité des cuves assemblées sur le registre d'élaboration du cidre (§ Enregistrement des mises en bouteilles) et à partir des enregistrements des dates de brassage sur le registre d'élaboration du cidre (§ Extraction du jus) pour vérifier la conformité des cidres prêts à être mis en bouteilles	10% des Transformateurs <50 000 bouteilles de cidre AOP/an 20% des Transformateurs ≥50 000 bouteilles de cidre AOP/an	CERTIPAQ	Documentaire	

PM 21	Élaboration des cidres  Mise en bouteille :  Proportions variétales des cuvées pour les cidres prêts à être mis en bouteilles  Proportion minimale de pommes de variété phénoliques (PPC)	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Elaboration des cidres », paragraphe « Mise en bouteille et prise de mousse »  Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », sous-chapitre « Tenue des registres », paragraphe « Registre d'élaboration »	AC	Enregistrement des proportions de variétés dans le moût sur le registre d'élaboration du cidre Enregistrement des assemblages sur le registre d'élaboration du cidre	Systématique	Transformateurs	Documentaire	registre d'élaboration du cidre (§§ Modalités d'extraction du jus et mises en bouteilles)
			CI	Vérification documentaire du respect de la proportion minimale de pommes de variétés phénoliques pour les cidres prêts à être mis en bouteilles via le calcul des quantités de variétés phénoliques dans la cuvée / quantités totales de la cuvée déterminées à partir des enregistrements des assemblages (cuvées) sur le registre d'élaboration du cidre (§ Enregistrement des mises en bouteilles) et des enregistrements des proportions de variétés dans le moût sur le registre d'élaboration du cidre (§ Modalités d'extraction du jus)	100% des Transformateurs /an	ODG	Documentaire	
			CE	Vérification documentaire du respect de la proportion minimale de pommes de variétés phénoliques pour les cidres prêts à être mis en bouteilles via le calcul des quantités de variétés phénoliques dans la cuvée / quantités totales de la cuvée déterminées à partir des enregistrements des assemblages (cuvées) sur le registre d'élaboration du cidre (§ Enregistrement des mises en bouteilles) et des enregistrements des proportions de variétés dans le moût sur le registre d'élaboration du cidre (§ Modalités d'extraction du jus)	10% des Transformateurs <50 000 bouteilles de cidre AOP/an 20% des Transformateurs ≥50 000 bouteilles de cidre AOP/an	CERTIPAQ	Documentaire	
PM 22	Élaboration des cidres  Mise en bouteille :  Proportions variétales des cuvées pour les cidres prêts à être	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Elaboration des cidres », paragraphe « Mise en bouteille et prise de mousse »  Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », sous-chapitre « Tenue des registres », paragraphe « Registre d'élaboration »	AC	Enregistrement des proportions de variétés dans le moût sur le registre d'élaboration du cidre Enregistrement des assemblages sur le registre d'élaboration du cidre	Systématique	Transformateurs	Documentaire	registre d'élaboration du cidre (§§ Modalités d'extraction du jus et mises en bouteilles)
			CI	Vérification documentaire du respect de la proportion maximale de pommes de variétés acidulées pour les cidres prêts à être mis en bouteilles via le calcul des quantités de variétés acidulées dans la cuvée / quantités totales de la cuvée déterminées à partir des enregistrements des assemblages (cuvées) sur le registre d'élaboration du cidre (§ Enregistrement des mises en bouteilles) et des enregistrements des proportions de	100% des Transformateurs /an	ODG	Documentaire	

	mis en bouteilles Proportion maximale de pommes de variétés acidulées (PPC)			variétés dans le moût sur le registre d'élaboration du cidre (§ Modalités d'extraction du jus)				
			CE	Vérification documentaire du respect de la proportion maximale de pommes de variétés acidulées pour les cidres prêts à être mis en bouteilles via le calcul des quantités de variétés acidulées dans la cuvée / quantités totales de la cuvée déterminées à partir des enregistrements des assemblages (cuvées) sur le registre d'élaboration du cidre (§ Enregistrement des mises en bouteilles) et des enregistrements des proportions de variétés dans le moût sur le registre d'élaboration du cidre (§ Modalités d'extraction du jus)	10% des Transformateurs <50 000 bouteilles de cidre AOP/an 20% des Transformateurs ≥50 000 bouteilles de cidre AOP/an	CERTIPAQ	Documentaire	
PM 23	Élaboration des cidres  Mise en bouteille :  Proportions variétales des cuvées pour les cidres prêts à être mis en bouteilles  Proportion variétés locales	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Elaboration des cidres », paragraphe « Mise en bouteille et prise de mousse »  Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », sous-chapitre « Tenue des registres », paragraphe « Registre d'élaboration »	AC	Enregistrement des proportions de variétés dans le moût sur le registre d'élaboration du cidre Enregistrement des assemblages sur le registre d'élaboration du cidre	Systematique	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration
			CI	Vérification documentaire du respect de la proportion maximale de pommes de variétés locales pour les cidres prêts à être mis en bouteilles via le calcul des quantités de variétés locales dans la cuvée / quantités totale de la cuvée déterminées à partir des enregistrements des assemblages (cuvées) sur le registre d'élaboration du cidre et des enregistrements des proportions de variétés dans le moût sur le registre d'élaboration du cidre	100% des Transformateurs /an	ODG	Documentaire	
			CE	Vérification documentaire du respect de la proportion maximale de pommes de variétés locales pour les cidres prêts à être mis en bouteilles via le calcul des quantités de variétés locales dans la cuvée / quantités totale de la cuvée déterminées à partir des enregistrements des assemblages (cuvées) sur le registre d'élaboration du cidre et des enregistrements des proportions de variétés dans le moût sur le registre d'élaboration du cidre	10% des Transformateurs <50 000 bouteilles de cidre AOP/an 20% des Transformateurs ≥50 000 bouteilles de cidre AOP/an	CERTIPAQ	Documentaire	
PM 24	Élaboration des cidres	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre	AC	Enregistrement des proportions de variétés dans le moût sur le registre d'élaboration du cidre	Systematique	Transformateurs	Documentaire	registre d'élaboration

	<b>Mise en bouteille</b>  <b>Proportions variétales des cuvées pour les cidres prêts à être mis en bouteilles</b>  <b>Proportion maximale de pommes d'une même variété (PPC) :</b>	<b>« Elaboration des cidres », paragraphe « Mise en bouteille et prise de mousse »</b>  Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », sous-chapitre « Tenue des registres », paragraphe « Registre d'élaboration »		Enregistrement des assemblages sur le registre d'élaboration du cidre				du cidre (§§ Modalités d'extraction du jus et mises en bouteilles)
			CI	Vérification documentaire du respect de la proportion maximale de pommes d'une même variété pour les cidres prêts à être mis en bouteilles via les calculs des quantités de chaque variété dans la cuvée / quantités totale de la cuvée déterminées à partir des enregistrements des assemblages (cuvées) sur le registre d'élaboration du cidre (§ Enregistrement des mises en bouteilles) et des enregistrements des proportions de variétés dans le moût sur le registre d'élaboration du cidre (§ Modalités d'extraction du jus)	100% des Transformateurs /an	ODG	Documentaire	
			CE	Vérification documentaire du respect de la proportion maximale de pommes d'une même variété pour les cidres prêts à être mis en bouteilles via les calculs des quantités de chaque variété dans la cuvée / quantités totale de la cuvée déterminées à partir des enregistrements des assemblages (cuvées) sur le registre d'élaboration du cidre (§ Enregistrement des mises en bouteilles) et des enregistrements des proportions de variétés dans le moût sur le registre d'élaboration du cidre (§ Modalités d'extraction du jus)	10% des Transformateurs <50 000 bouteilles de cidre AOP/an 20% des Transformateurs ≥50 000 bouteilles de cidre AOP/an	CERTIPAQ	Documentaire	
PM 25	Élaboration des cidres  Mise en bouteille :  Conditions de fermentation en bouteilles	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Elaboration des cidres », paragraphe « Mise en bouteille et prise de mousse »  Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », sous-chapitre « Tenue des registres », paragraphe « Registre d'élaboration »	AC	Enregistrement sur le registre d'élaboration du cidre des traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration (§ traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation)
			CI	Vérification documentaire sur le registre d'élaboration du cidre de la conformité des ajouts dans le chapitre traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation	100% des Transformateurs ou Elaborateurs /an	ODG	Documentaire	
			CE	Vérification documentaire sur le registre d'élaboration du cidre de la conformité des ajouts dans le chapitre traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation	10% des Transformateurs <50 000 bouteilles de cidre AOP/an 20% des Transformateurs ≥50	CERTIPAQ	Documentaire	

					000 bouteilles de cidre AOP/an			
PM 26	Élaboration des cidres Mise en bouteille : Délai entre le pressurage et la mise en bouteille :	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Elaboration des cidres », paragraphe « Mise en bouteille et prise de mousse »  Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », sous-chapitre « Tenue des registres », paragraphe « Registre d'élaboration »	AC	Respect de la durée minimale entre la date de pressurage et celle de mise en bouteille Enregistrement des dates de mise en bouteilles (§ mise en bouteille) et de pressurage (§modalités d'extraction du jus) sur le registre d'élaboration	Systématique	Opérateur		Registre d'élaboration (§ mise en bouteille et Modalités d'extraction du jus)
			CI	Vérification documentaire du respect la durée minimale entre la date de pressurage et celle de mise en bouteille à partir des enregistrements des dates de mise en bouteilles (§ mise en bouteille) et de pressurage (§ Modalités d'extraction du jus) sur le registre d'élaboration	100% des Transformateurs /an	ODG	Documentaire	
			CE	<b>Vérification documentaire du respect la durée minimale entre la date de pressurage et celle de mise en bouteille à partir des enregistrements des dates de mise en bouteilles (§ mise en bouteille) et de pressurage (§ Modalités d'extraction du jus) sur le registre d'élaboration</b>	10% des Transformateurs <50 000 bouteilles de cidre AOP/an 20% des Transformateurs ≥50 000 bouteilles de cidre AOP/an	CERTIPAQ	Documentaire	
PM 27	Élaboration des cidres Mise en bouteille : Prise de mousse en bouteilles (PPC)	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Elaboration des cidres », paragraphe « Mise en bouteille et prise de mousse »  Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », sous-chapitre « Tenue des registres », paragraphe « Registre d'élaboration »	AC	Enregistrement de la date de mise en bouteille sur le registre d'élaboration du cidre et sur la Déclaration de revendication	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration du cidre Déclaration de revendication
			CI	Vérification documentaire de l'enregistrement des dates de mise en bouteille sur le registre d'élaboration ou sur la déclaration de revendication. Contrôle documentaire de la traçabilité de la mise en bouteilles Et/ou vérification visuelle de la présence de bouteilles	100% des Transformateurs /an	ODG	Documentaire Et/ou visuelle	
			CE	<b>Vérification documentaire de l'enregistrement des dates de mise en bouteille sur le registre d'élaboration ou sur la déclaration de revendication. Contrôle documentaire de la traçabilité de la mise en bouteilles Et/ou vérification visuelle de la présence de bouteilles</b>	10% des Transformateurs <50 000 bouteilles de cidre AOP/an 20% des Transformateurs ≥50 000 bouteilles de cidre AOP/an	CERTIPAQ	Documentaire Et/ou visuelle	
			AC	Enregistrement sur le registre d'élaboration (§ traitements appliqués sur les moûts en cours	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Déclaration d'identification

PM 28	Élaboration des cidres  Mise en bouteille :  Traitements interdits	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Elaboration des cidres », paragraphe « Mise en bouteille et prise de mousse »  Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », sous-chapitre « Tenue des registres », paragraphe « Registre d'élaboration »		de fermentation) des traitements appliqués sur le moût en cours de fermentation Enregistrement de la densité à l'embouteillage				Registre d'élaboration (§ traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation) Registre de cave Analyse du produit fini Déclaration de revendication (indique la date de mise en bouteille susceptible de déclencher le contrôle)
			CI	Vérification documentaire sur la D.I. et/ou visuelle de la présence d'un saturateur Si présence d'un saturateur, échange avec l'opérateur ou vérification visuelle de sa non-utilisation pour le conditionnement du Cornouaille Vérification documentaire sur le registre d'élaboration (§ traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation) de la conformité des traitements appliqués Vérification documentaire de l'absence de gazéification par comparaison entre la densité du cidre avec mise en bouteille et de l'analyse du produit fini (minimum 3 points d'écart entre les 2 mesures)	100% des transformateurs /an	ODG	Documentaire	
			CE	Vérification documentaire sur la D.I. et/ou visuelle de la présence d'un saturateur Si présence d'un saturateur, échange avec l'opérateur ou vérification visuelle de sa non-utilisation pour le conditionnement du Cornouaille Vérification documentaire sur le registre d'élaboration (§ traitements appliqués sur les moûts en cours de fermentation) de la conformité des traitements appliqués Vérification documentaire de l'absence de gazéification par comparaison entre la densité du cidre avec mise en bouteille et de l'analyse du produit fini (minimum 3 points d'écart entre les 2 mesures)	10% des Transformateurs <50 000 bouteilles de cidre AOP/an 20% des Transformateurs ≥50 000 bouteilles de cidre AOP/an	CERTIPAQ	Documentaire Et/ou visuelle	
PM 29	Élaboration des cidres  Mise en bouteille  Durée minimale de prise de mousse et date limite de mise en marché ou de mise en	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Elaboration des cidres », paragraphe « Mise en bouteille et prise de mousse »  Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », sous-chapitre « Tenue des registres », paragraphe « Registre d'élaboration »	AC	Déclaration de revendication avec la date de mise en bouteille Enregistrement de la date de mise en bouteille sur le registre d'élaboration (§ Enregistrement des mises en bouteilles) et demande d'analyse au-delà de la durée minimale de prise de mousse Enregistrement de la date de première commercialisation de chaque lot (ou analyse libératoire)	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration du cidre (§ Enregistrement des mises en bouteilles)  Déclaration de revendication
			CI	Vérification documentaire du respect de la durée minimale avant mise en circulation entre opérateurs ou mise à la commercialisation via le calcul du délai entre	100% des Transformateurs /an	ODG	Documentaire	Enregistrement de la date de première commercialisation

	circulation des cidres			la date de mise en bouteilles sur le registre d'élaboration et la date de commercialisation (la date de première commercialisation est assimilée à la date d'analyse conforme à défaut d'enregistrement)				n (ou rapport d'analyse conforme)
			CE	<b>Vérification documentaire du respect de la durée minimale avant mise en circulation entre opérateurs ou mise à la commercialisation via le calcul du délai entre la date de mise en bouteilles sur le registre d'élaboration et la date de commercialisation (la date de première commercialisation est assimilée à la date d'analyse conforme à défaut d'enregistrement)</b>	10% des Transformateurs <50 000 bouteilles de cidre AOP/an 20% des Transformateurs ≥50 000 bouteilles de cidre AOP/an	CERTIPAQ	Documentaire	
PM 30	Élaboration des cidres  Mise en bouteille :  Date limite de mise en bouteille :	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Elaboration des cidres », paragraphe « Mise en bouteille et prise de mousse »  Cf. Chapitre « Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », sous-chapitre « Tenue des registres », paragraphe « Registre d'élaboration »	AC	Déclaration de revendication avec la date de mise en bouteille, enregistrement de la date de mise en bouteille sur le registre d'élaboration (§ Enregistrement des mises en bouteilles)	Systematique	Transformateurs	Documentaire	registre d'élaboration du cidre (§ Enregistrement des mises en bouteilles) Déclaration de revendication
			CI	Vérification documentaire du respect de la date limite de mise en bouteille à partir de l'enregistrement de la date de mise en bouteilles sur la déclaration de revendication ou sur le registre d'élaboration (§ enregistrement des mises en bouteilles) La date de mise en bouteille doit être antérieure à la date limite	100% des Transformateurs /an	ODG	Documentaire	
			CE	<b>Vérification documentaire du respect de la date limite de mise en bouteille à partir de l'enregistrement de la date de mise en bouteilles sur la déclaration de revendication ou sur le registre d'élaboration (§ enregistrement des mises en bouteilles) La date de mise en bouteille doit être antérieure à la date limite</b>	10% des Transformateurs <50 000 bouteilles de cidre AOP/an 20% des Transformateurs ≥50 000 bouteilles de cidre AOP/an	CERTIPAQ	Documentaire	
PM 31	Méthode d'élimination du dépôt (facultatif)	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit », sous-chapitre « Elaboration des cidres », paragraphe « Méthodes d'élimination du dépôt »	AC	Enregistrement sur le registre d'élaboration de la méthode utilisée et de la date de réalisation de l'élimination du dépôt	Systematique	Transformateur	Documentaire	Registre d'élaboration
			CI	Vérification documentaire sur le registre d'élaboration du cidre que le dépôt a bien été éliminé par une des méthodes autorisées dans le cahier des charges et à l'issue de la durée minimale de prise de mousse	100% des Transformateurs /an	ODG	Documentaire	

			CE	Vérification documentaire sur le registre d'élaboration du cidre que le dépôt a bien été éliminé par une des méthodes autorisées dans le cahier des charges et à l'issue de la durée minimale de prise de mousse	10% des Transformateurs <50 000 bouteilles de cidre AOP/an 20% des Transformateurs ≥50 000 bouteilles de cidre AOP/an	CERTIPAQ	Documentaire	
PM 32	Conformité de l'étiquetage au cahier des charges :	Cf. Chapitre « Eléments spécifiques de l'étiquetage »	AC	/	/	/	/	Les étiquettes
			CI	Vérification documentaire de la conformité de l'étiquette	100% des Transformateurs /an	ODG	Documentaire	
			CE	Vérification documentaire de la conformité de l'étiquette	10% des Transformateurs <50 000 bouteilles de cidre AOP/an 20% des Transformateurs ≥50 000 bouteilles de cidre AOP/an	CERTIPAQ	Documentaire	
PM 33	Gestion des réclamations clients/consommateurs :	L'opérateur doit prendre toutes les dispositions nécessaires à l'instruction des réclamations : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enregistrement des réclamations</li> <li>• Formalisation obligatoire d'une réponse auprès du client/consommateur</li> <li>• Mise en place d'actions correctives/correctrices efficaces si nécessaire</li> <li>• Enregistrement des actions correctrices/correctives mises en place</li> </ul>	AC	Gestion et enregistrement des réclamations Traitement des réclamations	Systématique	Tous opérateurs	Documentaire	Classement/enregistrement des réclamations Courrier de réponse auprès du client/consommateur Enregistrement des actions correctives/correctrices
			CI	Contrôle de la gestion et des enregistrements des réclamations Examen et suivi du traitement des réclamations	20% des Producteurs de fruits/an 100% des Transformateurs /an	ODG		
			CE	Contrôle de la gestion et de l'enregistrement des réclamations Examen et suivi du traitement des réclamations	5% des Producteurs de fruits/an 10% des Transformateurs <50 000 bouteilles de cidre AOP/an 20% des Transformateurs ≥50 000 bouteilles de cidre AOP/an 1 audit tous les 5 ans / négociant	CERTIPAQ		

\* Dans le cas des producteurs de fruits, le respect de cet engagement peut être vérifié au niveau du maillon suivant de la chaîne de certification concerné.

**3.3.4 – Contrôle produits**

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 34	<b>Contrôle produit</b>  Examen analytique : - TAV acquis - TAV total - Teneur saccharimétrique - Pression (PPC)	Cf. Chapitre « Description du produit », paragraphe « Caractéristiques physico-chimiques »  Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », sous-chapitre « Contrôle sur le produit »	AC	Analyse des lots après la prise de mousse des lots prêts à la commercialisation, après élimination du dépôt le cas échéant.	Systématique	Transformateurs	Mesure	Bulletin d'analyses réalisées en autocontrôle
			CI	/	/	/	/	/
			CE	<b>Vérification documentaire de la conformité des résultats d'analyses réalisées en autocontrôle</b>	10% des Transformateurs <50 000 bouteilles de cidre AOP/an 20% des Transformateurs ≥50 000 bouteilles de cidre AOP/an	CERTIPAQ	Documentaire	Bulletin d'analyses réalisées en autocontrôle
			CE	<i>Analyse externe</i>	<b>Analyse de 20% des lots prélevés dans le cadre de l'examen organoleptique de surveillance</b>	Laboratoire externe habilité par l'INAO	Analyse (Méthode analytique conformément à l'IT 309)	Bulletin d'analyses externe
PM 35	<b>Contrôle produit</b>  Examen organoleptique (PPC)	Cf. Chapitre « Description du produit »  Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », sous-chapitre « Contrôle sur le produit »	AC	/	/	/	/	Feuilles de dégustation
			CI	/	/	/	/	
			CE	<i>Examen organoleptique</i>	<b>minimum 1 contrôle par an par opérateur qui commercialise (pression de contrôle déterminée par la dégustation bilan)</b>	CERTIPAQ	Examen organoleptique	

**3.3.5 – Obligations déclaratives et tenue de registres**

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	Obligations déclaratives : Déclaration d'identification (producteur de fruits)	Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », sous-chapitre « Obligations déclaratives », paragraphe « Déclaration d'identification des opérateurs »	AC	Formalisation des déclarations et transmission des déclarations à l'ODG dans les délais définis	Si l'opérateur veut produire des fruits l'année N : avant le 1 <sup>er</sup> avril de l'année de la récolte pour chaque nouvelle parcelle ou modification d'unité culturale.	Producteurs de fruits	Documentaire	Déclaration d'identification et ses annexes
			CI	Vérification des déclarations transmises et du respect du délai	100% des déclarations reçues	ODG	Documentaire	
			CE	Vérification des déclarations transmises et du respect du délai	100% des déclarations transmises par l'ODG	Auditeur externe	Documentaire	
PM 37	Obligations déclaratives : Déclaration d'identification (Transformateur)	Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », sous-chapitre « Obligations déclaratives », paragraphe « Déclaration d'identification des opérateurs »	AC	Formalisation des déclarations et transmission des déclarations à l'ODG dans les délais définis	Avant toute élaboration en vue d'une revendication en appellation et au plus tard le 1 <sup>er</sup> septembre de l'année de la récolte si l'opérateur veut élaborer l'année N	Transformateurs	Documentaire	Déclaration d'identification et ses annexes
			CI	Vérification des déclarations transmises et du respect du délai	100% des déclarations reçues	ODG	Documentaire	
			CE	Vérification des déclarations transmises et du respect du délai	100% des déclarations transmises par l'ODG	Auditeur externe	Documentaire	
PM 38	Obligations déclaratives : Déclaration de revendication	Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », sous-chapitre « Obligations déclaratives », paragraphe « Déclaration de revendication »	AC	Formalisation des déclarations et transmission des déclarations à l'ODG dans les délais définis	au plus tard le 10 du mois suivant la mise en bouteille	Transformateurs	Documentaire	Déclaration de revendication Registre d'élaboration (mises en bouteilles)
			CI	Vérification des déclarations transmises et du respect du délai	100% des déclarations	ODG	Documentaire	
			CE	Vérification des déclarations transmises et du respect du délai	Lors de l'audit des opérateurs concernés Par sondage lors de l'audit de l'ODG	Auditeur externe	Documentaire	
PM 39	Obligations déclaratives : Déclaration récapitulative d'achats de fruits	Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », sous-chapitre « Obligations déclaratives », paragraphe « Déclaration récapitulative d'achats de fruits »	AC	Formalisation des déclarations et transmission des déclarations à l'ODG dans les délais définis	avant le 15 février qui suit la récolte	Tous les transformateurs identifiés ayant acheté des fruits au cours de la campagne	Documentaire	Déclaration récapitulative d'achats de fruits Registre d'élaboration
			CI	Vérification des déclarations transmises et du respect du délai	100% des déclarations	ODG	Documentaire	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
			CE	<b>Vérification de l'envoi de la déclaration d'achats et de la date d'envoi</b>	<b>Lors de l'audit des opérateurs concernés</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire	
			CE	<b>Vérification des déclarations transmises et du respect du délai</b>	<b>Par sondage lors de l'audit de l'ODG</b>	<b>Auditeur externe</b>	Documentaire	
PM 40	Tenue de registre : Document d'accompagnement des fruits durant leur transport entre le fournisseur et l'élaborateur	Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », sous-chapitre « Obligations déclaratives », paragraphe « Tenue de registres »	AC	Tenue à jour des documents d'accompagnement des fruits durant leur transport	Chaque livraison	Transformateurs Négociants	Documentaire	Document d'accompagnement des fruits
			CI	Contrôle documentaire des documents d'accompagnement des fruits durant leur transport	100% transformateurs /an	ODG	Documentaire	
			CE	<b>Contrôle documentaire des documents d'accompagnement des fruits durant leur transport</b>	<b>10% des Transformateurs &lt;50 000 bouteilles de cidre AOP/an</b> <b>20% des Transformateurs ≥50 000 bouteilles de cidre AOP/an</b> <b>1 audit tous les 5 ans / négociant</b>	<b>Auditeur externe</b>	Documentaire	
PM 41	Tenue de registre : Registre de récolte	Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », sous-chapitre « Obligations déclaratives », paragraphe « Tenue de registres »	AC	Tenue à jour du registre de récolte	Chaque récolte	Producteurs de fruits	Documentaire	Registre de récolte
			CI	Contrôle documentaire des données renseignées sur le registre de récolte	20% des Producteurs de fruits/an	ODG	Documentaire	
			CE	<b>Contrôle documentaire des données renseignées sur le registre de récolte</b>	<b>5% des Producteurs de fruits/an</b>	<b>Auditeur externe</b>	Documentaire	
PM 42	Tenue de registre : Registre d'élaboration	Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », sous-chapitre « Obligations déclaratives », paragraphe « Tenue de registres »	AC	Tenue à jour du registre d'élaboration	En continu	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration
			CI	Contrôle documentaire des données renseignées sur le registre d'élaboration	100% transformateurs /an	ODG	Documentaire	
			CE	<b>Contrôle documentaire des données renseignées sur le registre d'élaboration</b>	<b>10% des Transformateurs &lt;50 000 bouteilles de cidre AOP/an</b> <b>20% des Transformateurs ≥50 000 bouteilles de cidre AOP/an</b>	<b>Auditeur externe</b>	Documentaire	

**3.3.6 – Suivi par l'Organisme Certificateur de l'Organisme de Défense et de Gestion « ODG AOC Cornouaille »**

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

Points à maîtriser	Points à contrôler	Méthode de contrôle externe (documentaire)	Fréquence minimum de contrôle externe
<b>Suivi des opérateurs</b>	- Formation et qualification du personnel	- Examen : <ul style="list-style-type: none"> <li>. de la procédure de gestion du contrôle interne, des essais et de la sous-traitance</li> <li>. de(s) convention(s) entre le(s) contrôleur(s) interne(s) et l'ODG</li> <li>. de la compétence des contrôleurs internes</li> <li>. de la compétence des contrôleurs réalisant l'audit sur site d'opérateurs en vue de leur habilitation</li> <li>. de la formation des membres de la commission d'examen organoleptique et de la tenue à jour de la liste de ces membres</li> </ul>	<p>Lors des audits de l'ODG : 1 fois / an</p> <p>Accompagnement de la personne réalisant l'audit interne : 1 supervision par an</p>
	- Suivi des contrôles internes	- Contrôle du respect : <ul style="list-style-type: none"> <li>. de la gestion du contrôle interne (fréquences, contrôles et essais)</li> <li>. de la procédure de traitement des manquements relevés en interne et/ou en externe</li> </ul> - Examen et suivi : <ul style="list-style-type: none"> <li>. des rapports de contrôle interne : support de contrôle, fiche de relevé de manquement</li> <li>. des enregistrements relatifs à la gestion des manquements</li> <li>. du dossier d'enregistrement des mesures sanctionnant les manquements</li> </ul> - Supervision du contrôle interne lors de l'accompagnement d'au moins 1 agent interne par an	
	- Suivi des actions correctives apportées par les opérateurs	- Vérification : <ul style="list-style-type: none"> <li>. de l'enregistrement des mesures correctives</li> <li>. du suivi des actions correctives et de leur efficacité</li> <li>. de la transmission des informations à l'Organisme Certificateur</li> </ul>	
	- Mesure par l'ODG de l'étendue du ou des manquement(s) constatés par CERTIPAQ en cas de manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs	- Vérification de l'effectivité : <ul style="list-style-type: none"> <li>. de la réalisation de la mesure de l'étendue du ou des manquement(s)</li> <li>. des mesures prises par l'ODG (proposition d'un plan d'action et mise en œuvre) le cas échéant.</li> </ul>	
	- Gestion des réclamations (consommateurs, clients...)	- Contrôle du respect de la procédure de gestion et enregistrement des réclamations - Examen et suivi du traitement des réclamations - Vérification des moyens mis en œuvre pour assurer la transmission des réclamations à CERTIPAQ	

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 287 V04</b> Validation : 18/06/2018
	<i>Appellation d'origine « Cornouaille »</i>	----- Page 45 / 61

## **4 - MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES**

### **4.1 - Autocontrôles**

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

### **4.2 - Contrôles internes**

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

### **4.3 - Contrôles externes**

#### **4.3.1 - Examens analytiques :**

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

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

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

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

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

#### **4.3.2 - Examens organoleptiques :**

L'examen organoleptique est réalisé dans le cadre du contrôle externe conformément à la procédure de CERTIPAQ PR 08 – « Gestion des analyses produits » et à l'instruction technique spécifique IT 155 – « Instructions pour l'examen organoleptique externe du « Cornouaille » » (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 155, en application de la directive du CAC de l'INAO.

## 5 - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

### 5.1 - Eléments généraux

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

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

### 5.2 - Evaluation des manquements externes

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

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

### 5.3 - Suivi des manquements

#### 5.3.1 - Gestion des manquements constatés lors des contrôles internes

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

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

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

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

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

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

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

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 287 V04</b> Validation : 18/06/2018
	<i>Appellation d'origine « Cornouaille »</i>	----- Page 47 / 61

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 15 jours calendaires à compter de la date du constat pour proposer ses actions correctives.

Les décisions/mesures sanctionnant les manquements relatives aux **manquements mineurs et majeurs sans caractère récurrent**, sont directement assurées par la **Direction**, en collaboration avec le Responsable Certification.

Le Comité de Certification a la possibilité de décider d'un complément ou d'un aménagement de la mesure sanctionnant les manquements, prononcée par la Direction.

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

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

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

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

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.

### ✓ Mesures sanctionnant les manquements

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

Elles peuvent être :

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

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

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

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

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

Toute mesure sanctionnant les manquements peut faire l'objet d'un **recours**. Ces recours sont traités conformément à la procédure CERTIPAQ référencée PR 17 « Gestion des appels et réclamations/plaintes ».

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

**5.4 - Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et mesures sanctionnant les manquements appliqués par l'Organisme Certificateur**
**5.4.1 – Evaluation des manquements constatés au niveau des opérateurs**

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
/	Identification erronée dans le cadre d'un démarrage de production :		X		Refus d'habilitation					
/	Identification erronée : <i>ponctuel</i>		X		X		X		X	X
	<i>récurrent</i>			X					X	X
/	Absence d'information à l'ODG de toute modification concernant l'opérateur et affectant son (ou ses) outil(s) de production :									
	<i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X				X			
	<i>systematique</i>			X					X	X

Légende des mesures sanctionnant les manquements :

**AV** : Avertissement de l'opérateur par lettre – **DL** : Déclassement du lot – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des essais –

**SH** : Suspension de l'habilitation (suspension de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine) – **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			Mesure sanctionnant les manquements						
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH	
PM1 à PM42	Absence des documents en vigueur :										
	<i>ponctuel</i>	X			X						
	<i>récurrent</i>		X		X		X		X		
	<i>systématique</i>			X		X			X	X	
	Enregistrement, document, procédure ou instruction non existant (dont PM 40, PM 41, PM 42) :										
	<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 (dont PM 40, PM 41, PM 42) :										
	<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 11) :										
	<i>ponctuel</i>		X					X			
	<i>récurrent</i>			X			X	X		X	X
	Absence de mise à jour des documents de traçabilité :										
	<i>ponctuel</i>	X				X					
	<i>récurrent</i>		X			X		X		X	
	<i>systématique</i>			X					X	X	
	Perte d'identification et de traçabilité :										
	<i>ponctuel</i>		X			X	X	X			
	<i>récurrent</i>			X		X	X	X		X	
	<i>systématique</i>			X			X		X	X	
	Non respect des fréquences d'autocontrôle :										
<i>ponctuel</i>	X				X						
<i>récurrent</i>		X			X	X	X	X	X		
<i>systématique</i>			X			X		X	X		
Absence d'autocontrôle chez l'opérateur :											
<i>ponctuel</i>		X			X	X	X	X			
<i>récurrent</i>			X			X	X	X	X		
<i>systématique</i>			X			X		X	X		
Absence de réponse à manquement, absence d'actions correctives en cas de manquement ou actions correctives inadaptées et/ou tardives											
<i>ponctuel</i>		X			X	X	X				
<i>récurrent</i>			X		X	X	X		X		
<i>systématique</i>			X			X			X	X	

Légende des mesures sanctionnant les manquements :

**AV** : Avertissement de l'opérateur par lettre – **DL** : Déclassement du lot – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des essais – **SH** : Suspension de l'habilitation (suspension de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine) – **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			Mesure sanctionnant les manquements						
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH	
PM1 à PM42	Absence de déclassement suite à des manquements relevés :										
	<i>ponctuel</i>		X		X	X	X				
	<i>récurrent</i>			X	X	X	X		X		
	<i>systematique</i>			X		X			X	X	
	Absence de réalisation du contrôle lié au non acquittement des sommes dues à l'ODG ou à l'organisme de contrôle au titre du code rural et de la pêche maritime, leur permettant l'organisation et la réalisation des contrôles :									X	X
	Non respect d'une décision de l'OC :										
	<i>ponctuel</i>		X		X		X				
	<i>récurrent</i>									X	X
	<i>systematique</i>									X	X
	Moyens (humains, techniques, documentaires) mis à disposition pour la bonne réalisation de l'audit externe insuffisants :		X			X		X			
Refus de visite – refus d'accès aux documents :				X					X	X	
Faux caractérisé :				X					X	X	

Légende des mesures sanctionnant les manquements :

**AV** : Avertissement de l'opérateur par lettre – **DL** : Déclassement du lot – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des essais – **SH** : Suspension de l'habilitation (suspension de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine) – **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 les opérateurs	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
1	Localisation des vergers hors de l'aire d'appellation (PPC)			X		X		X	X	X
12	Localisation des ateliers d'élaboration hors de l'aire d'appellation			X		X		X	X	X
2.1	Présence de variétés autres que celles mentionnées dans la liste positive ou non respect des proportions maximales de variétés n'appartenant à la liste positive			X		X		X	X	X
2.2	Non respect de la proportion minimale de variétés phénoliques (PPC)			X		X		X	X	X
2.3	Non respect de la proportion maximale de variétés acidulées (PPC)			X		X		X	X	X
2.4	Non respect de la proportion maximale de variétés locales (PPC)			X		X		X	X	X
3	Non respect des densités maximales de plantation par mode de conduite			X		X		X	X	X
4.1	Non respect des modalités d'irrigation des pommiers à partir de leur entrée en production									
	<i>Ponctuel</i>		X			X		X	X	
	<i>Récurrent</i>			X		X		X	X	X
	Entretien insuffisant (dont la maîtrise du développement des arbres) (PPC)									
	<i>Ponctuel</i>	X			X	X				
	<i>Récurrent</i>		X		X	X			X	
	<i>Systématique</i>			X				X	X	
5.1	Présence de trois boules de gui ou plus dans 25% à 50% des arbres (PPC)									
	<i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X		X	X			X	
	<i>Systématique</i>			X				X	X	
	Présence de trois boules de gui ou plus dans plus de 50% des arbres (PPC).									
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X			X	
	<i>Récurrent</i>			X		X			X	
	<i>Systématique</i>			X				X	X	
	Non respect de la maîtrise de l'enherbement (PPC)									
	<i>Ponctuel</i>	X			X	X				
	<i>Récurrent</i>		X		X	X			X	
	<i>Systématique</i>			X				X	X	
5.2	Désherbage sur une largeur supérieure à celle autorisée									
	<i>Ponctuel</i>	X			X	X				
	<i>Récurrent</i>		X		X	X			X	
	<i>Systématique</i>			X				X	X	
6.1	Non respect de la récolte des fruits variétés par variétés									
	<i>Ponctuel</i>	X			X	X				
	<i>Récurrent</i>		X		X	X			X	
	<i>Systématique</i>			X				X	X	
6.2	Récolte de fruits non matures									
	<i>Ponctuel</i>	X			X	X				
	<i>Récurrent</i>		X		X	X			X	
	<i>Systématique</i>			X				X	X	
7.1	Dépassement des rendements moyens maximum autorisés									
	<i>Ponctuel</i>	X			X	X				
	<i>Récurrent</i>		X		X	X		X		
	<i>Systématique</i>			X		X		X	X	X
10	Mélange des variétés de pommes lors du stockage									
	<i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X		X	X				
	<i>Systématique</i>			X				X	X	X

PM	Manquement constaté chez les opérateurs	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
10.1	Non respect du bon état de conservation des fruits									
	<i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X		X	X				
	<i>Systématique</i>			X				X	X	
13	Absence de matériel de broyage ou râpage			X		X		X	X	X
	Mode d'obtention de la pulpe non-conforme			X		X		X	X	X
14.1	Présence de matériel comportant une vis sans fin pour le pressurage			X					X	X
14.2	Adjonction d'eau			X		X		X	X	X
15	Non respect de la richesse naturelle minimale des moûts obtenus									
	Sur la moyenne des cuvées qui composent le lot revendiqué :									
	<i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X		X	X		X	X	
	<i>Systématique</i>			X				X		X
16	Non respect des méthodes de clarification des moûts :									
	<i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X		X	X		X		
	<i>Systématique</i>			X		X		X	X	X
17	Non respect des conditions de fermentation des jus clarifiés									
	<i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X		X	X		X		
	<i>Systématique</i>			X				X	X	X
18	Traitements ou ajouts sur le produit ou opération ayant pour but de modifier la richesse naturelle en sucre des moûts :									
	<i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X		X	X		X		
	<i>Systématique</i>			X				X	X	X
19	Non respect des méthodes de clarification des cidres :									
	<i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X		X	X		X		
	<i>Systématique</i>			X				X	X	X
20	Non respect de la provenance d'un assemblage de pommes récoltées et mises en œuvre au cours d'une même campagne									
	<i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X		X	X		X		
	<i>Systématique</i>			X				X	X	X
21	<b>Non respect de la proportion minimale de variétés phénoliques (PPC) :</b>									
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X				
	<i>Récurrent</i>			X				X	X	X
	<i>Systématique</i>			X				X	X	X
22	<b>Non respect de la proportion maximale de variétés acidulées (PPC) :</b>									
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X				
	<i>Récurrent</i>			X				X	X	X
	<i>Systématique</i>			X				X	X	X
23	<b>Non respect de la proportion maximale d'une même variété (PPC) :</b>									
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X				
	<i>Récurrent</i>			X				X	X	X
	<i>Systématique</i>			X				X	X	X
21	Proportions variétales non enregistrées :									
22		<i>Ponctuel</i>		X		X	X			
23		<i>Récurrent</i>			X			X	X	X
24	<i>Systématique</i>			X			X	X	X	
24	Non respect de la proportion maximale de variétés locales :									
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X		X		

PM	Manquement constaté chez les opérateurs	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
	<i>Récurrent</i>			X				X	X	X
	<i>Systématique</i>			X				X	X	X
25	Ajout d'autres substances que des LSA :									
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X				
	<i>Récurrent</i>			X				X	X	
	<i>Systématique</i>			X				X		X
26	Non respect du délai minimal entre le pressurage et la mise en bouteilles :									
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X		X		
	<i>Récurrent</i>			X				X	X	X
	<i>Systématique</i>			X				X	X	X
27	<b>Non respect de la prise de mousse en bouteille (PPC)</b>									
	<i>Ponctuel</i>		X			X		X		
	<i>Récurrent</i>			X				X	X	X
	<i>Systématique</i>			X				X	X	X
28	Ajout de CO <sub>2</sub> à l'aide d'un saturateur lors de l'embouteillage									
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X	X	X		
	<i>Récurrent</i>			X				X	X	X
	<i>Systématique</i>			X				X		X
29	Non respect de la durée minimale de prise de mousse et/ou Non respect de la date minimale de circulation ou mise en marché des cidres :									
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X		X		
	<i>Récurrent</i>			X				X	X	
	<i>Systématique</i>			X				X	X	X
30	Non respect de la date limite de mise en bouteille :									
	<i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X		X	X		X		
	<i>Systématique</i>			X				X	X	X
31	Méthode d'élimination du dépôt non conforme									
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X		X		
	<i>Récurrent</i>			X				X	X	
	<i>Systématique</i>			X				X	X	X
32	Non-respect des modalités d'étiquetage									
	<i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X		X	X				
	<i>Systématique</i>			X		X			X	X
33	Gestion des réclamations clients/consommateurs inadaptée et/ou tardive	X			X	X				
	Absence de gestion des réclamations clients/consommateurs :		X			X			X	
34	<b>Non respect des Titres alcoométriques volumiques acquis minimum et total minimum (PPC) (analyse en autocontrôle) :</b>									
	<i>Ponctuel</i>		X				X	X		
	<i>Récurrent</i>			X				X	X	
	<i>Systématique</i>			X				X		X
	<b>Non respect de la richesse saccharimétrique minimale (PPC) (analyse en autocontrôle) :</b>									
	<i>Ponctuel</i>		X				X	X		
	<i>Récurrent</i>			X				X	X	
	<i>Systématique</i>			X						X
	Non respect de la pression dans la bouteille									
	<i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X		X	X	X	X		
	<i>Systématique</i>			X			X	X	X	X
	Absence de réalisation d'analyse en autocontrôle :									
	<i>Ponctuel</i>		X		X		X			

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

Légende des mesures sanctionnant les manquements :

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

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

### 5.4.2 – Evaluation des manquements constatés concernant les obligations déclaratives

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements						
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH	
PM 5.3	Non-respect du délai de transmission de la déclaration <i>ponctuel</i>	X			X						
	<i>récurrent</i>		X		X	X	X				
	<i>systématique</i>			X	X	X			X		
PM 36 à PM 39	Déclaration non conforme <i>ponctuel</i>	X			X						
	<i>récurrent</i>		X		X	X					
	<i>systématique</i>			X	X	X	X		X		
	Absence de déclaration <i>ponctuel</i>		X		X	X					
	<i>récurrent</i>			X			X		X		

Liste des obligations déclaratives :

déclaration d'identification, déclaration de revendication, déclaration récapitulative d'achats de fruits.

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

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements
		Mineur	Majeur	Grave	
	Refus de prélèvement			X	Nouveau prélèvement programmé dans un délai fixé par l'OC – coût du prélèvement à la charge de l'opérateur Voire Suspension d'Habilitation Voire Retrait d'Habilitation
	Non-conservation d'échantillon pouvant être prélevés à destination du contrôle produit <i>Ponctuel</i>	X			Avertissement de l'opérateur
	<i>Récurrent</i>		X		Cf refus de prélèvement
	<i>Systématique</i>			X	Retrait du bénéfice de l'AOP Voire Suspension d'Habilitation Voire Retrait d'Habilitation
PM 34 et PM 35	<b>Examen analytique (PPC) :</b>  <b>Non respect des Titres alcoométriques volumiques acquis minimum et total minimum</b>  <b>Non respect de la richesse saccharimétrique minimale</b>  <b>Non respect de la pression minimale</b>		X		Déclassement du lot encore en stock Renforcement des essais l'année suivante
	<b>Examen organoleptique (PPC)</b>	<b>Manquement mineur</b>	X		Avertissement de l'opérateur
		<b>Manquement majeur</b>		X	Déclassement du lot (restant en stock)
	<b>2 manquements majeurs dans le cadre du contrôle produit (analytique ou organoleptique) au cours de la même campagne</b>		X		Renforcement des audits internes

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

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

Légende des mesures sanctionnant les manquements :

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

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

<i>ponctuel</i>									
<i>récurrent</i>			X					X	X
<i>systematique</i>			X					X	X
Moyens (humain, technique, documentaire...) mis à disposition pour la bonne réalisation de l'audit externe insuffisants		X			X	X			
Refus de visite – refus d'accès aux documents			X					X	X
Faux caractérisé			X					X	X

Légende des mesures sanctionnant les manquements :

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

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

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 287 V04</b> Validation : 18/06/2018
	<i>Appellation d'origine « Cornouaille »</i>	----- Page 60 / 61

*ANNEXE*

*INSTRUCTION TECHNIQUE CONTRÔLE PRODUIT*

(cf. document de CERTIPAQ, référencé IT 155, ci-après)

## ABREVIATIONS ET DEFINITIONS

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

CERTIPAQ	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « Cidre Cornouaille »</b>	<b>IT 155 V 02</b> Validation : 30/09/14 <b>Page 1/7</b>
	<b>AOP</b>	

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

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

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

## 1. DEFINITIONS :

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

\*Organisme de Défense et de Gestion

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

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

### 2.1 Objectifs de la commission chargée de l'examen organoleptique

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

Par conséquent, la commission d'examen organoleptique doit :

-d'une part, conclure sur l'appartenance du produit à la famille du produit revendiqué : Cidre Cornouaille.

-d'autre part procéder à des observations permettant la description du produit et l'identification d'éventuels défauts.

CERTIPAQ	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « Cidre Cornouaille »</b>	<b>IT 155 V 02</b> Validation : 30/09/14 <b>Page 2/7</b>
	<b>AOP</b>	

### 2.2 Critères de composition de la commission :

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

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

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

### 2.3 Compétences des membres de la commission

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

La qualification des membres comporte 3 axes majeurs :

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

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

### 2.4 Constitution du jury « Cidre Cornouaille »

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

- cinq membres présents ;
- des membres représentant deux des trois collèges cités au point 2.2 ;
- un ou des membres représentant le collège des porteurs de mémoire.

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

<b>CERTIPAQ</b>	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « Cidre Cornouaille »</b>	<b>IT 155 V 02</b> Validation : 30/09/14 <b>Page 3/7</b>
	<b>AOP</b>	

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

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

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

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

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

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

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

#### 3.1 Notion de lot

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

Chaque lot est identifié par l'opérateur.

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

#### 3.2 Règles d'échantillonnage

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

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

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

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

<b>CERTIPAQ</b>	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « Cidre Cornouaille »</b>	<b>IT 155 V 02</b> Validation : 30/09/14 <b>Page 4/7</b>
	<b>AOP</b>	

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

Cependant, la pression de contrôle est modulée en fonction des résultats de la « dégustation bilan » organisée dans le cadre du contrôle externe par CERTIPAQ.

Lors de cette dégustation, tous les lots de l'année commercialisés en A.O.P en année N sont dégustés. La dégustation est organisée selon les mêmes modalités que les dégustations de surveillance mais l'objectif est de définir la pression de contrôle l'année suivante, aucun manquement n'est attribué suite à cette dégustation.

Critères de modulation de la pression de contrôle en année N+1 :

- Si, pour un opérateur, moins de 50% de ses lots commercialisés en A.O.P sont acceptables lors de la dégustation bilan, l'ensemble de ses lots devra être examiné par la commission d'examen organoleptique l'année suivante
- Si au moins 50% de ses lots commercialisés en A.O.P sont acceptables, un seul de ses lots sera dégusté lors des dégustations de surveillance l'année suivante.

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

### 3.3 Règles de prélèvement

Les prélèvements sont effectués par un agent mandaté par CERTIPAQ.

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

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

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

L'agent de prélèvement doit alors :

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

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

<b>CERTIPAQ</b>	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « Cidre Cornouaille »</b>	<b>IT 155 V 02</b> Validation : 30/09/14 <b>Page 5/7</b>
	<b>AOP</b>	

### 3.4 Déroulement de l'examen organoleptique

#### 3.4.1 Convocation du jury par CERTIPAQ

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

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

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

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

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

#### 3.4.2 Préparation de l'examen organoleptique

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

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

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

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

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

#### 3.4.3 Critères de dégustation et notation

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

- visuel
- olfactif
- gustatif

Le jury tel que défini au point 2.4 procède à l'évaluation des produits en fonction d'un barème de

<b>CERTIPAQ</b>	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « Cidre Cornouaille »</b>	<b>IT 155 V 02</b> Validation : 30/09/14 <b>Page 6/7</b>
	<b>AOP</b>	

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.

#### 3.4.4 Présentation des produits

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

Le nombre maximal d'échantillons présentés à chaque membre du jury au cours d'une même séance devra obligatoirement être inférieur ou égal à 12. Au minimum 3 échantillons différents sont présentés au jury lors d'une séance.

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

Une séance d'examen organoleptique dure environs 2h.

#### 3.4.5 Avis du jury

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

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

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

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

CERTIPAQ	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « Cidre Cornouaille »</b>	<b>IT 155 V 02</b> Validation : 30/09/14 <b>Page 7/7</b>
	<b>AOP</b>	

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.

#### **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)