

**VERSION APPROUVEE LE 12 JUIN 2017**

**PLAN DE CONTRÔLE**

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



**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**

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

Date de validation par CERTIPAQ	Date de validation par l'I.N.A.O.
04 avril 2017	



**PLAN DE CONTRÔLE**

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

**PC AO 297 V02**  
*Validation : 04/04/2017*

-----  
Page 2 /67

**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>11</b>
<b>3.1 – Eléments généraux .....</b>	<b>11</b>
<b>3.2 – Articulation entre les contrôles internes et les contrôles externes :     Eléments de synthèse .....</b>	<b>14</b>
<b>3.3 – Tableaux détaillés du plan de contrôle.....</b>	<b>15</b>
<b>4 – MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES .....</b>	<b>48</b>
<b>4.1 - Autocontrôles .....</b>	<b>48</b>
<b>4.2 – Contrôles internes .....</b>	<b>48</b>
<b>4.3 – Contrôles externes.....</b>	<b>48</b>
<b>5 – TRAITEMENT DES MANQUEMENTS .....</b>	<b>49</b>
<b>5.1 - Eléments généraux.....</b>	<b>49</b>
<b>5.2 - Evaluation des manquements externes .....</b>	<b>49</b>
<b>5.3 - Suivi des manquements.....</b>	<b>49</b>
<b>5.4 - Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et mesures sanctionnant les     manquements appliquées par     l'Organisme Certificateur .....</b>	<b>52</b>

**PREAMBULE**

**Objet du Plan de Contrôle :**

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

**Cahier des Charges :**

Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Bretagne »  
Homologué par décret n° 2014-1643 du 26 décembre 2014 (JORF du 28/12/14)

**Organisme de Défense et de Gestion :**

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

**Opérateurs :**

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

**1 – SCHEMA DE VIE DU PRODUIT**

ETAPE		OPERATEUR	POINTS A MAITRISER
Localisation des outils de production	Vergers		<b>PM 1 : Localisation des outils de production : vergers (PPC)</b>
Obtention des fruits et des jus	Composition variétale du verger	Producteurs de fruits	PM 2.1 : Présence exclusive de variété de pommes à cidre (liste positive / proportion maximale de variétés non énoncées) <b>PM 2.2 : Proportion d'arbres plantés en variétés phénoliques (PPC)</b> PM 2.2.1 : Nombre de variétés phénoliques <b>PM 2.3 Proportion d'arbres plantés en variétés acidulées (PPC)</b> PM 5.3 : Absence de modification dans le verger depuis la dernière déclaration
	Mode de conduite		PM 3 : Densité maximale de plantation et écartement minimal entre les arbres PM 4.1 : Absence d'irrigation dès l'entrée en production des arbres PM 5.1 : Entretien du verger PM 5.2 : Modalités d'enherbement des vergers PM 5.3 : Absence de modification dans le verger depuis la dernière déclaration
	Récolte et stockage	Transformateurs	PM 6.1 : Récolte des fruits : variété PM 6.2 : Récolte des fruits : maturité
		Transformateurs	PM 6.6 : Première fraction de récolte
		Transformateurs Négociants	PM 6.7 : Conditions de récolte, transport et stockage de la matière première PM 10 : Transport et stockage des fruits
		Productivité des vergers	Producteurs de fruits
Achats de fruits		Négociants Transformateurs	PM 11 : Achats de fruits, traçabilité et comptabilité matière
Localisation des outils de production	Ateliers d'élaboration des moûts, de mutage, de vieillissement et de conditionnement	Transformateurs	PM 12 : Localisation des outils de production: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ d'élaboration des moûts</li> <li>○ de mutage des moûts avec de l'Eau-de-vie de cidre de Bretagne</li> <li>○ de vieillissement du Pommeau de Bretagne</li> <li>○ de conditionnement du Pommeau de Bretagne</li> </ul>

ETAPE		OPERATEUR	POINTS A MAITRISER
Extraction du jus, opérations sur le moût		Transformateurs	PM 13 : Mode d'obtention de la pulpe  <b>PM 15 : Richesse saccharimétrique minimale naturelle des moûts au moment du mutage (PPC)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ sur chaque cuvée de moûts élaborée en vue de l'élaboration de Pommeau de Bretagne à l'exception des cuvées issues de variétés acidulées</li> <li>○ sur la moyenne des cuvées élaborées au cours de l'année en vue de l'élaboration du Pommeau de Bretagne</li> </ul> PM 16 : Extraction du jus : méthode PM 16.1 : Extraction du jus : matériel
Élaboration du Pommeau de Bretagne	Élaboration des moûts		PM 17 : Élaboration des moûts : Clarification des moûts PM 18 : Élaboration des moûts : Filtration PM 19 : Elaboration des moûts : enrichissement PM 19.1 : Élaboration des moûts : ajouts et ou concentration des pommes mises en œuvre PM 20 : Élaboration des moûts : ajouts interdits
Élaboration du Pommeau de Bretagne	Mutage	Transformateurs	PM 22 : Mutage : utilisation des moûts PM 23.1 : Mutage : Traçabilité et délai minimum de conservation sous bois de chêne <b>PM 23.2 : Titre Alcoométrique Volumique minimum de l'Eau-de-vie de Cidre de Bretagne», utilisée pour le mutage (PPC)</b> PM 23.3 : Mutage : Titres Alcoométriques Volumiques acquis des moûts PM 24 : Mutage : Opérateur réalisant les opérations de mutage PM 25 : Mutage : date limite des opérations de mutage
Élaboration du Pommeau de Bretagne	Élevage		PM 26 : Élevage : Régulation Température et hygrométrie PM 27 : Élevage : type de logements PM 28 : Élevage : Capacité maximale des logements PM 29 : Élevage : Conditionnement <b>PM 30 : Élevage : Durée d'élevage (PPC)</b> PM 31 : Élevage : Ajustement du titre alcoométrique volumique acquis PM 32.1 : Élevage : maturation en bouteilles
	Circulation des Pommeau de Bretagne		PM 32.3 : Circulation des produits : type de conditionnement PM 33 : Circulation des produits : date de mise en circulation

ETAPE		OPERATEUR	POINTS A MAITRISER
Produit fini	Assemblage variétal dans les moûts composant le produit fini	Transformateurs	PM 34 : Produit fini : assemblage variétal dans le produit fini (variétés acidulées) PM 35 : Produit fini : assemblage variétal dans le produit fini (variétés phénoliques) PM 36 : Produit fini : assemblage variétal dans le produit fini (même variété)
Etiquetage			PM 37.1 : Règles de présentation et étiquetage
Gestion des réclamations clients/consommateurs		Négociants Transformateurs	PM 37.2 : Gestion des réclamations clients/consommateurs
Contrôle produit	Examen organoleptique	Transformateurs	<b>PM38 : Contrôle produit : examen organoleptique (PPC)</b>
	Examen analytique		<b>PM 39 : Contrôle produit : examen analytique TAV (PPC)</b> <b>PM 40 : Contrôle produit : examen analytique Teneur en sucres non fermentés (PPC)</b>
Obligations déclaratives		Transformateurs	PM 41 : Déclaration de revendication et de stocks
		Transformateurs	PM 42 : Déclaration récapitulative d'achats de fruits
		Producteurs de fruits	PM 43 : Déclaration d'affectation parcellaire des vergers (pour chaque parcelle) et demande d'identification des vergers

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 297 V02</b> Validation : 04/04/2017
	<i>Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Bretagne »</i>	----- Page 8 /67

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

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

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

### 2.1 – Evaluation de l'ODG

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

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

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

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

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

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

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

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



	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 297 V02</b> Validation : 04/04/2017
	<i>Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Bretagne »</i>	----- Page 9 /67

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

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

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

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

Le délai de communication à CERTIPAQ, du contenu des déclarations d'identification accompagnées de leurs annexes complètes et conformes par rapport au cahier des charges est de 1 mois maximum à compter de leur réception.

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

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

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

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 297 V02</b> Validation : 04/04/2017
	<i>Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Bretagne »</i>	----- Page 10 /67

### 2.3 – Habilitation des opérateurs

#### Producteurs de fruits et transformateurs :

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

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

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

- PM 1, 2.1, 2.2, 2.2.1, 2.3, 3, 4.1, 5.1, 5.2 et 5.3 pour les producteurs de fruits.
- PM 12, 13, 16, 16.1, 26, 27 et 28 pour les transformateurs.

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

#### Négociants :

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

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

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

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

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

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

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

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

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 297 V02</b> Validation : 04/04/2017
	<i>Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Bretagne »</i>	----- Page 11 /67

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.

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

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

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

Dispositions transitoires :

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

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

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

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

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 297 V02</b> Validation : 04/04/2017
	<i>Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Bretagne »</i>	----- Page 12 /67

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

#### 3.1 - Eléments généraux

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

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

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

##### 3.1.1 – L'auto-contrôle

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

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

##### 3.1.2 – Le contrôle interne

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

- ✓ **Contrôle interne des opérateurs au sein de la filière « Pommeau de Bretagne » Appellation d'Origine Contrôlée**

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

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

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

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

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 297 V02</b> Validation : 04/04/2017
	<i>Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Bretagne »</i>	----- Page 13 /67

✓ **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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Production agricole,</li> <li>- Fonctionnement des équipements agricoles,</li> <li>- Filière cidricole</li> <li>- Conditions de production de l'Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Bretagne »</li> </ul>

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 297 V02</b> Validation : 04/04/2017
	<i>Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Bretagne »</i>	----- Page 14 /67

### 3.1.3 – Le contrôle externe

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

Structures / fonctions contrôlées	Type de contrôle	Contrôle interne		Contrôle externe		Fréquence globale de contrôle
		Fréquence minimum	Resp.	Fréquence minimum	Resp.	
<b>ODG</b>	Audit	/	/	1 audit/an	Auditeur externe	1 audit/an
<b>Producteurs de fruits</b>	Contrôle	Contrôle documentaire des rendements de 100% des Producteurs de fruits qui ont livré en N-1/an	ODG	Contrôle documentaire des rendements par sondage des Producteurs de fruits qui ont livré en N-1/an lors de l'audit de l'ODG	Contrôleur externe	Contrôle documentaire de 100% des Producteurs de fruits de fruits qui ont livré en N-1/an
		/	/	Contrôle sur site des rendements chez 5% des producteurs de fruits audité /an	Contrôleur externe	Contrôle sur site des rendements chez 5% des producteurs de fruits audité /an
		/	/	Contrôle sur site de : 15%/an des producteurs de fruits	Contrôleur externe	Contrôle sur site de : 15%/an des producteurs de fruits
<b>Négociants</b>	Contrôle	/	/	Audit sur site de : 1 audit sur site tous les 5 ans / négociant	Auditeur externe	Audit sur site de : 1 audit sur site tous les 5 ans / négociant
<b>Transformateurs</b>	Audit	/	/	Audit sur site de : 20% des Transformateurs	Auditeur externe	Audit sur site de : 20% des Transformateurs
<b>Contrôle produit</b>	Examens organoleptiques	/	/	Transformateurs qui commercialisent et revendiquent : ≤ 300 hL** / campagne : 1 lot / opérateur / an* > 300 hL **/ campagne : 2 lots / opérateur / an* Transformateurs qui commercialisent mais ne revendiquent pas : 1 lot / opérateur / an*	Commission d'examen organoleptique	Transformateurs qui commercialisent et revendiquent : ≤ 300 hL** / campagne : 1 lot / opérateur / an* > 300 hL** / campagne : 2 lots / opérateur / an* Transformateurs qui commercialisent mais ne revendiquent pas : 1 lot / opérateur / an*
	Examens analytiques	/	/	Analyse de 20% des lots prélevés dans le cadre de l'examen organoleptique de surveillance	Laboratoire externe	Analyse de 20% des lots prélevés dans le cadre de l'examen organoleptique de surveillance
<b>Obligations déclaratives</b>	Déclaration d'affectation parcellaire des vergers (pour chaque parcelle) Et demande d'identification des vergers	100% des déclarations (en cas d'absence de revendication pendant plus de trois ans, contrôle de l'envoi d'une nouvelle déclaration d'affectation parcellaire)	ODG	100% des déclarations	CERTIPAQ	100% des déclarations d'affectation parcellaire
	Déclaration de revendication et de stocks	100% des déclarations	ODG	Lors de l'audit des opérateurs concernés Par sondage lors de l'audit de l'ODG	CERTIPAQ	100% des déclarations de revendication et de stocks
	Déclaration récapitulative d'achats de fruits	100% des déclarations	ODG	Par sondage lors de l'audit de l'ODG	CERTIPAQ	100% des déclarations récapitulative d'achat de fruits

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

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

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

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 297 V02</b> Validation : 04/04/2017
	<i>Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Bretagne »</i>	----- Page 16 /67

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

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

Les tableaux ci-après détaillent pour chaque caractéristique :

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



## Aide à la lecture du plan de contrôle

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

Articulation plan de contrôle

Interne / Externe

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

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

PM = Point à Maîtriser

Points à 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 outils de production : verger (PPC)	Localisation des vergers dans l'aire géographique (PPC)  Les pommes à cidre destinées à l'élaboration de Pommeau de Bretagne proviennent de vergers ayant fait l'objet d'une procédure d'identification sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation approuvée par le Comité National de l'INAO	AC	Enregistrement de la localisation des vergers  Demande d'identification parcellaire auprès de l'INAO avant le 1er avril de l'année de récolte, le cas échéant.	A chaque déclaration d'affectation parcellaire	Producteurs de fruits	Documentaire	D.I. annexée de la déclaration d'affectation parcellaire  Liste des vergers identifiés par l'INAO
			CI	Mise à disposition de la liste à jour des producteurs de fruits habilités sur demande  Mise à disposition de la liste des critères utilisés dans le cadre de la procédure d'identification  Mise à disposition de la liste des vergers identifiés  Vérification sur la D.I. annexée de la déclaration d'affectation parcellaire de l'appartenance des références cadastrales à l'aire d'appellation et à la liste des vergers identifiés par l'INAO	100% des D.I. annexées de la déclaration d'affectation parcellaire	ODG	Documentaire	
			CE	<b>Vérification sur la D.I. annexée de la déclaration d'affectation parcellaire de l'appartenance des références cadastrales à l'aire d'appellation et à la liste des parcelles identifiées par l'INAO</b>	100% des D.I. annexées de la déclaration d'affectation parcellaire	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire	
			CE	<b>Vérification visuelle de la localisation des parcelles</b>	15% des producteurs de fruits/an	<b>CERTIPAQ</b>	Visuelle	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 2.1	Présence exclusive de variété de pommes à cidre (liste positive / proportion maximale de variétés non énoncées)	La présence de variétés de « pommes à cidre » ne figurant pas dans la liste est autorisée dans la limite maximale de 20% des surfaces	AC	Enregistrement des variétés	A chaque déclaration d'affectation parcellaire	Producteurs de fruits	Documentaire Visuelle	D.I. annexée de la déclaration d'affectation parcellaire
			CI	Vérification documentaire de la présence exclusive de pommes à cidre  Vérification de l'appartenance à la liste positive des variétés déclarées pour l'élaboration de l'appellation, en annexe du cahier des charges et détermination du respect de la proportion maximale de variétés ne figurant pas sur la liste positive (en surface plantée)  Surface plantée (ares) = (nombre d'arbres * écartement moyen entre 2 rangs en mètre* écartement moyen entre 2 arbres en mètre)/100	100% des D.I. annexées de la déclaration d'affectation parcellaire	ODG	Documentaire	
			CE	<i>Vérification documentaire de la présence exclusive de pommes à cidre</i>  <i>Vérification documentaire de l'appartenance à la liste positive des variétés déclarées pour l'élaboration de l'appellation, en annexe du cahier des charges et détermination de la proportion maximale de variétés ne figurant pas sur la liste positive (en surface plantée)</i>  <i>Calcul de la surface plantée (ares) = (nombre d'arbres * écartement moyen entre 2 rangs en mètre* écartement moyen entre 2 arbres en mètre)/100</i>	100% des D.I. annexées de la déclaration d'affectation parcellaire	CERTIPAQ	Documentaire	
			CE	Vérification visuelle conformément aux modalités décrites dans le PM 5.3	15% 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 2.2	Proportion d'arbres plantés en variétés phénoliques (PPC)	Les arbres plantés sur l'ensemble d'un verger et pour un même mode de conduite sont issus pour 70% ou plus de variétés phénoliques (PPC)	AC	Enregistrement de la catégorie de chaque variété	A chaque déclaration d'affectation parcellaire	Producteurs de fruits	Documentaire	D.I. annexée de la déclaration d'affectation parcellaire
			CI	Vérification documentaire du pourcentage minimal d'arbres plantés en variétés phénoliques via le calcul entre le nombre d'arbres plantés en variété phénolique / nombre d'arbres total du verger identifié pour l'appellation par mode de conduite	100% des D.I. annexées de la déclaration d'affectation parcellaire	ODG	Documentaire	
			CE	Vérification documentaire du pourcentage minimal de surfaces du verger plantées en pommiers de variétés phénoliques via le calcul de le nombre d'arbres plantés en variétés phénoliques / nombre d'arbres total du verger identifié pour l'appellation par mode de conduite	100% des D.I. annexées de la déclaration d'affectation parcellaire	CERTIPAQ	Documentaire	
			CE	Vérification visuelle conformément aux modalités décrites dans le PM 5.3	15% des producteurs de fruits/an	CERTIPAQ	Visuelle	
PM 2.2.1	Nombre de variétés phénoliques	Chaque verger comporte au moins 5 variétés de la catégorie phénolique	AC	Enregistrement de la catégorie de chaque variété sur la D.I. annexée de la déclaration d'affectation parcellaire	Systématique	Producteurs de fruits	Documentaire	D.I. annexée de la déclaration d'affectation parcellaire
			CI	Vérification documentaire du nombre minimal de variétés de la catégorie phénolique dans chaque verger (cf. liste des variétés phénoliques en annexe du cahier des charges)	100% des D.I. annexées de la déclaration d'affectation parcellaire	ODG	Documentaire	
			CE	Vérification documentaire du respect du nombre minimal de variétés de la catégorie phénolique dans chaque verger (cf. liste des variétés phénoliques en annexe du cahier des charges)	100% des D.I. annexées de la déclaration d'affectation parcellaire	CERTIPAQ	Documentaire	
			CE	Vérification visuelle conformément aux modalités décrites dans le PM 5.3	15% 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	Proportion d'arbres plantés en variétés acidulées (PPC)	Les arbres plantés sur l'ensemble d'un verger et pour un même mode de conduite sont issus pour 15% ou moins de variétés acidulées (PPC)	AC	Enregistrement de la catégorie de chaque variété	Systématique	Producteurs de fruits	Documentaire	D.I. annexée de la déclaration d'affectation parcellaire
			CI	Vérification documentaire du pourcentage minimal d'arbres plantés en variétés acidulées via le calcul entre le nombre d'arbres plantés en variété acidulées / nombre d'arbres total du verger destiné à la production de l'appellation	100% des D.I. annexées de la déclaration d'affectation parcellaire	ODG	Documentaire	
			CE	Vérification documentaire du pourcentage minimal d'arbres plantés en variétés acidulées via le calcul entre le nombre d'arbres plantés en variété acidulées / nombre d'arbres total du verger destiné à la production de l'appellation par mode de conduite	100% des D.I. annexées de la déclaration d'affectation parcellaire	CERTIPAQ	Documentaire	
			CE	Vérification visuelle conformément aux modalités décrites dans le PM 5.3	15% des producteurs de fruits/an	CERTIPAQ	Visuelle	
PM 3	Densité maximale de plantation et écartement minimal entre les arbres	En Basse tige : Densité <750 arbres/ha  En Haute tige : Densité <250 arbres/ha Ecartement : ≥ 6 mètres entre les arbres	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 Mesure	D.I. annexée de la déclaration d'affectation parcellaire
			CI	Vérification documentaire à partir de la D.I. annexée de la déclaration d'affectation parcellaire du respect de la densité de plantation maximale par mode de conduite via le calcul suivant  Calcul de la densité de plantation : Nb arbres HT/surface plantée HT (ha) Ou Nb arbres BT/surface plantée BT (ha)	100% des D.I. annexées de la déclaration d'affectation parcellaire	ODG	Documentaire	
			CE	Vérification documentaire à partir de la D.I. annexée de la déclaration d'affectation parcellaire du respect de la densité de plantation maximale par mode de conduite via le calcul suivant  Calcul de la densité de plantation : Nb arbres HT/surface plantée HT (ha) Ou Nb arbres BT/surface plantée BT (ha)	100% des D.I. annexées de la déclaration d'affectation parcellaire	CERTIPAQ	Documentaire	
			CE	Vérification visuelle conformément aux modalités décrites dans le PM 5.3 Et/ou Mesure en cas de doute sur un verger HT de l'écartement entre les arbres par sondage dans le verger (conformément à l'IT 175)	15% des producteurs de fruits/an	CERTIPAQ	Visuelle Et/ou mesure	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 4.1	Absence d'irrigation dès l'entrée en production des arbres	L'irrigation est interdite à compter de l'entrée en production des pommiers sauf dérogation temporaire accordée par le Directeur de l'INAO sur demande de l'ODG en cas de conditions climatiques exceptionnelles  Entrée en production des arbres à partir de : <ul style="list-style-type: none"> <li>- la 7<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31/05 pour les arbres conduits en « Haute-Tige »</li> <li>- la 3<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31/05 pour les arbres conduits en « Basse-Tige »</li> </ul>	AC	/	/	/	/	D.I.
			CI	Vérification documentaire à partir de la D.I. de l'absence d'utilisation de matériel d'irrigation dès l'entrée en production des arbres	100% des D.I. annexées de la déclaration d'affectation parcellaire	ODG	Documentaire	
			CE	<b>Vérification documentaire à partir de la D.I. de l'absence d'utilisation de matériel d'irrigation dès l'entrée en production des arbres</b>	<b>100% des D.I. annexées de la déclaration d'affectation parcellaire</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire	
				<b>Vérification visuelle de l'absence d'utilisation de matériel d'irrigation dès l'entrée en production des arbres lors des visites sur site.</b>	<b>15% des producteurs de fruits/an</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Visuelle	
PM 5.1	Entretien du verger	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maîtrise du développement des arbres</li> <li>• Maîtrise de l'enherbement du sol</li> <li>• Lutte contre le gui dans les pommiers</li> </ul>	AC	/	/	/	/	/
			CI	/	/	/	/	
			CE	<b>Vérification visuelle sur site de l'entretien du verger</b>	<b>15% des producteurs de fruits/an</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Visuelle	
PM 5.2	Modalités d'enherbement des vergers	Rayon maximum de désherbage des arbres H.T. ≤ 50 cm en Haute-tige  Largeur maximum de désherbage des vergers conduits en « basse-tige » ≤ 50 cm de part et d'autre du rang	AC	/	/	/	/	/
			CI	/	/	/	/	
			CE	<b>Si l'enherbement n'est pas total,</b>  <b>Vérification visuelle sur site de la maîtrise de l'enherbement via l'observation de zones désherbées dans les vergers en production</b>  <b>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)</b>	<b>15% des producteurs de fruits/an</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Visuelle Et/ou mesure	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 5.3	Absence de modification dans le verger depuis la dernière déclaration d'affectation parcellaire	Maintien du respect des exigences des PM 2.1, 2.2, 2.2.1, 2.3, 3	AC	Déclaration de toutes modifications (plantation, arrachage) du verger à l'ODG	Systématique	Producteurs de fruits	Documentaire	DI annexée de la déclaration d'affectation parcellaire
			CI	/	/	/		
			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>	15% des producteurs de fruits/an	<b>CERTIPAQ</b>	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	Récolte des pommes à cidre variété par variété	AC	Enregistrement des variétés mises en œuvre	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration (§ Modalités d'extraction du jus)  Registres et documents d'accompagnement des fruits mentionnant les variétés et quantités
			CI	/	/	/	/	
			CE	<b>Vérification documentaire de la récolte variété par variété via l'enregistrement des quantités variété par variété mises en œuvre ou via les documents d'accompagnement des fruits mentionnant les variétés et quantité</b>  <b>Et/ou vérification visuelle si la récolte est en cours au moment du contrôle</b>	<b>20% des Transformateur/an</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire Et/ou visuelle	
PM 6.2	Récolte des fruits : maturité	Récolte des fruits à bonne maturité	AC	Enregistrement de l'évaluation de la maturité des fruits avant récolte conformément aux modalités définies au PM 15	Systématique	Transformateurs	Documentaire Mesure	Registre d'élaboration (§ Enregistrement des modalités de l'extraction du jus)
			CI	/	/	/	/	
			CE	<b>Vérification visuelle si la récolte des fruits est en cours ou si des fruits sont présents au moment de l'audit</b>	<b>15% des producteurs de fruits/an</b>  <b>20% des Transformateur/an</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Visuelle	
			CE	<b>Contrôle selon les modalités définies au PM 15</b>	<b>20% des Transformateur/an</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire	
PM 6.6	Première fraction de récolte	La première fraction de la récolte de chaque variété de pommes à cidre ne peut pas servir à la production de moûts destinés à l'élaboration de « Pommeau de Bretagne »	AC	Enregistrement sur le registre ou document d'accompagnement des fruits des dates de récolte (de chaque variété) et de la destination de la première fraction de récolte  Et/ou Enregistrement sur le registre d'élaboration des produits de l'origine des fruits mis en œuvre	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registres et documents d'accompagnement des fruits  Registre d'élaboration
			CI	/	/	/	/	
			CE	<b>Vérification documentaire de l'élimination de la 1ere fraction de récolte à partir des enregistrements de l'opérateur</b>	<b>20% des Transformateur/an</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
PM 6.7	Conditions de récolte, transport et stockage de la matière première	Les fruits sont transportés, manipulés et stockés dans des conditions leur permettant d'être en bon état de conservation lors de l'extraction du jus	AC	/	/	/	/	/
			CI	/	/	/	/	
			CE	<b>Vérification visuelle du bon état de conservation des fruits</b>	<b>20 % des Transformateurs/ans si le contrôle a lieu lors de ces étapes</b>  <b>1 audit sur site tous les 5 ans / négociant</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Visuelle	
PM 7.1	Rendement moyen maximum des vergers en production	Respect des rendements moyens maximum des vergers en production par mode de conduite : <ul style="list-style-type: none"> <li>• En basse-tige : 30 T ou 225 hL de moûts/ha</li> <li>• En haute-tige : 25 T ou 187.2 hL de moûts/ha</li> </ul> Les jeunes arbres ne sont pris en compte pour la production de fruits destinés à l'élaboration de l'Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Bretagne » qu'à partir de : <ul style="list-style-type: none"> <li>- la 7<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31/05 pour les arbres conduits en « Haute-Tige »</li> <li>- la 3<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée avant le 31/05 pour les arbres conduits en « Basse-Tige »</li> </ul>	AC	Enregistrement des quantités de fruits récoltées ou livrées sur tout document d'enregistrement de la traçabilité et de la comptabilité matière	A chaque récolte	Producteurs livreurs de fruits	Documentaire	D.I. annexée de la déclaration d'affectation parcellaire
			AC	Enregistrement des parcelles mises en œuvre pour l'appellation ou enregistrement des quantités de fruits récoltées ou livrées sur tout document d'enregistrement de la traçabilité et de la comptabilité matière  Enregistrement des quantités revendiquées sur les déclarations récapitulatives de revendication et conservation de ces informations sur les 4 dernières années  Enregistrement des quantités de jus ou de cidre produites hors SIQO sur la fiche d'élaboration	A chaque récolte	Producteurs Transformateurs	Documentaire	Tout document d'enregistrement de la traçabilité et de la comptabilité matière,  Déclaration récapitulative des achats de fruits ou,  Registre d'élaboration (§ Modalités d'extraction du jus)
			CI	<b>Comparaison du tonnage moyen livré sur les deux dernières récoltes par rapport au Potentiel Maximal Autorisé (PMA) calculé au moment de l'habilitation des producteurs de fruits</b>  Contrôle de la traçabilité et de comptabilité matière	100% des producteurs de fruits ayant livré en année N-1	ODG	Documentaire	Registres et documents d'accompagnement des fruits mentionnant les variétés et quantités
			CE	<b>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</b>	<b>Contrôle sur site conformément aux fréquences définies au § 3.2</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	<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	Déclarations récapitulatives de revendication  Factures
			CE	<i>En l'absence de traçabilité, vérification de la conformité de l'opérateur par comparaison des quantités récoltées dans le verger identifié pour l'AO avec le PMA du verger via la composition du verger et les relations suivantes (conformément à l'IT 237) :</i> - 2,2T fruits / HL AP - 750 L de cidre /T de fruits (production sous SIQO) - 950 L de jus ou de cidre/T de fruits (si production hors SIQO)  <i>Contrôle de traçabilité et de comptabilité matière</i>	<i>Contrôle sur site conformément aux fréquences définies au § 3.2</i>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire	
PM 10	Transport et stockage des fruits	Séparation des variétés lors du transport et du stockage.	AC	/	/	/	/	/
			CI	/	/	/	/	
			CE	<i>Vérification visuelle de la séparation des différentes variétés de pommes lors du transport et du stockage (si le contrôle se déroule lors de cette étape)</i>	<i>20% des Transformateurs/an si l'opération a lieu à cette période</i>  <i>20% des négociants/an</i>	<b>CERTIPAQ</b>	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	Achats de fruits, traçabilité et comptabilité matière	Achat auprès d'opérateurs habilités	AC	Détention de la liste des producteurs de fruits habilités pour l'appellation	Avant tout achat de fruits	Transformateurs Négociants	Documentaire	Déclaration récapitulative d'achat de fruits
			CI	Vérification documentaire des fournisseurs à partir de la déclaration d'achat de fruits	100% des déclarations d'achat de fruits	ODG	Documentaire	
			CE	<b>Vérification documentaire à partir de la déclaration d'achat de fruits auprès d'opérateurs habilités</b>	<b>Contrôle des déclarations d'achat de fruits par sondage représentatif lors de l'audit ODG</b>	CERTIPAQ	Documentaire	
			CE	<b>Contrôle documentaire de traçabilité de l'approvisionnement en fruits</b>	<b>1 audit sur site tous les 5 ans / négociant 20% des transformateurs/an</b>	CERTIPAQ	Documentaire	
PM 12	Localisation des outils de production	L'élaboration des moûts, leur mutage avec l'eau de vie sous AO Eau-de-vie de cidre de Bretagne, le vieillissement du Pommeau de Bretagne et le conditionnement pour les seuls produits destinés à la consommation humaine sont assurés dans l'aire géographique telle que définie dans le CDC en vigueur.	AC	Déclaration de l'adresse des ateliers de stockage, d'élaboration des moûts, de mutage, de vieillissement et de conditionnement des Pommeau de Bretagne sur la D.I.	Lors de l'identification et en cas de modification de l'outil de production	Transformateurs	Documentaire	D.I.
			CI	Vérification documentaire sur de l'appartenance de la commune (ou de la partie de commune) où sont localisés les ateliers à l'aire d'appellation	100% des D.I.	ODG	Documentaire	
			CE	<b>Vérification documentaire de l'appartenance de la commune (ou de la partie de commune) où sont localisés les ateliers à l'aire d'appellation</b>  <b>Et/ou vérification visuelle</b>	<b>100% des D.I.</b>  <b>20% des transformateurs/an</b>	CERTIPAQ	Documentaire Et/ou Visuelle	
PM	Mode	Les pommes à cidre sont broyées ou râpés	AC		Lors de l'identification	Transformateurs	Documentaire	D.I.

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
13	d'obtention de la pulpe	pour obtenir une pulpe		Déclaration de matériel sur la D.I.	et en cas de modification de l'outil de production			Tout document de preuve de mise à disposition du matériel
			CI	Vérification documentaire. de la possession de matériel de broyage ou de râpage	100% des D.I.	ODG	Documentaire	
			CE	<b>Vérification documentaire de la possession de matériel de broyage ou de râpage ou de la preuve de mise à disposition du matériel</b>  <b>Et/ou vérification visuelle</b>	<b>100% des D.I.</b>  <b>20% des transformateurs/an</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire	
PM 15	Mutage :  Richesse saccharimétrique minimale naturelle des moûts au moment du mutage (PPC)	<p><b>Au moment du mutage, les moûts présentent une richesse saccharimétrique minimale de naturelle de 123 g/L</b></p> <p>Cette condition s'applique sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chaque cuvée de moûts élaborée en vue de l'élaboration de l'Appellation d'Origine Contrôlée Pommeau de Bretagne à l'exception des cuvées issues de variétés acidulées</li> <li>- sur la moyenne des cuvées élaborées au cours de l'année en vue de l'élaboration de l'Appellation d'Origine Contrôlée Pommeau de Bretagne</li> </ul>	AC	Prise de la densité des moûts Enregistrement de la densité des moûts obtenus pour chaque cuvée sur le registre d'élaboration  Calcul de la densité moyenne sur l'ensemble des cuvées.  La densité doit être $\geq 1055$ à 20°C	A chaque cuvée élaborée	Transformateurs	Mesure Documentaire	Registre d'élaboration
			CI	/	/	/	/	
			CE	<b>Vérification documentaire de la récolte des fruits à bonne maturité via le respect de la richesse saccharimétrique minimale des moûts sur chaque cuvée et sur la moyenne des cuvées élaborées au cours de l'année</b> <b>Cette vérification se fait via la prise de densité de moûts (densité <math>\geq 1055</math> à 20°C).</b> <b>Les cuvées issues de variétés acidulées dérogent à la règle, néanmoins, elles rentrent dans le calcul de la densité moyenne annuelle.</b>	<b>20% des Transformateurs/an</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire  Et visuelle si prise de densité au cours du contrôle	
PM 16	Extraction du jus :	Le jus est extrait des pommes par pressurage	AC	Déclaration du matériel sur la D.I.	Lors de l'identification et en cas de modification de l'outil	Transformateurs	Documentaire	D.I.

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
	méthode				de production			
			CI	Vérification documentaire à partir de la D.I. de la possession de matériel de pressurage	100% des déclarations d'identification	ODG	Documentaire	
			CE	<b>Vérification documentaire de la possession de matériel de pressurage</b>  <b>Et/ou Vérification visuelle de la présence de matériel de pressurage</b>	<b>100% des déclarations d'identification</b>  <b>20% des transformateurs /an</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire Et/ou Visuelle	
PM 16.1	Extraction du jus :  matériel	Le pressurage par malaxage de la pulpe par une vis sans fin interdit  Utilisation de pressoirs à paquets fixes ou ambulants, pressoirs à bandes ou pneumatiques, et hydrauliques horizontaux	AC	Déclaration du matériel sur la D.I.	Lors de l'identification et en cas de modification de l'outil de production	Transformateurs	Documentaire	D.I.
			CI	Vérification documentaire à partir de la D.I. de la conformité du matériel de pressurage	100% des D.I.	ODG	Documentaire	
			CE	<b>Vérification documentaire à partir de la D.I. de la conformité du matériel de pressurage</b> <b>Et/ou Vérification visuelle de la conformité du matériel de pressurage</b>	<b>100% des déclarations d'identification</b>  <b>20% des transformateurs /an</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire Et/ou Visuelle	
PM 17	Élaboration des moûts  Clarification des moûts	Les moûts peuvent être clarifiés par débouillage pectique (dépectinisation, défécation)	AC	Enregistrement des traitements de clarification sur le Registre d'élaboration du Pommeau	A chaque traitement des moûts	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration du Pommeau
			CI	/	/	/	/	
			CE	<b>Vérification documentaire sur le Registre d'élaboration du respect des traitements de clarification autorisés</b>	<b>20% des Transformateurs/an</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire	
PM 18	Élaboration des moûts :  Filtration	Filtration interdite	AC	Enregistrement des traitements sur le moût sur le registre d'élaboration	A chaque traitement des moûts	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration du Pommeau
			CI	/	/	/	/	
			CE	<b>Vérification documentaire sur le Registre d'élaboration du Pommeau du respect de l'absence de filtration sur le moût</b> <b>Et/ou Vérification visuelle de la conformité du process en cours</b>	<b>20% des Transformateurs/an</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire Et/ou Visuelle	
PM 19	Élaboration des moûts :	Toute opération ayant pour effet de modifier la richesse naturelle en sucre des moûts est	AC	Enregistrement de toute opération sur le registre d'élaboration	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration
			CI	/	/	/	/	

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
	enrichissement	interdite	CE	<b>Vérification documentaire sur le Registre d'élaboration du respect de l'absence d'ajout ayant pour effet de modifier la richesse naturelle en sucre des moûts</b>  <b>Et/ou Vérification visuelle de la conformité du process en cours</b>	20% des Transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire Et/ou Visuelle	du Pommeau
PM 19.1	Élaboration des moûts : ajouts et ou concentration des pommes mises en œuvre	Tout ajout ou toute concentration visant à augmenter la teneur naturelle en sucre des « pommes » mises en œuvre est interdit	AC	Enregistrement des ajouts sur le registre d'élaboration	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration du Pommeau
			CI	/	/	/	/	
			CE	<b>Vérification documentaire du respect de l'absence d'ajout ou de concentration visant à augmenter la teneur naturelle en sucre des « pommes » mises en œuvre</b> <b>Et/ou Vérification visuelle de la conformité du process en cours</b>	20% des Transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire Et/ou Visuelle	
PM 20	Élaboration des moûts : Ajouts interdits	Tout ajout de conservateurs ou d'antioxydants et tout emploi de moûts stabilisé micro biologiquement, concentrés ou chaptalisés est interdit	AC	Enregistrement des ajouts sur le Registre d'élaboration	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration du Pommeau
			CI	/	/	/	/	
			CE	<b>Vérification documentaire du respect de l'absence d'ajout non autorisé par le cahier des charges</b> <b>Et/ou Vérification visuelle de la conformité du process en cours</b>	20% des Transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire Et/ou Visuelle	
PM 22	Mutage : Utilisation des moûts	Utilisation des moûts au fur et à mesure de leur élaboration	AC	Enregistrement des traitements effectués sur les moûts dans le registre d'élaboration	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration du Pommeau
			CI	/	/	/	/	
			CE	<b>Vérification de l'absence de traitement visant à conserver les moûts dans le temps (pasteurisation, congélation, etc.)</b>	20% des Transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire	
PM 23.1	Mutage : Traçabilité	Mutage avec de l'eau de vie sous Appellation d'Origine Contrôlée »Eau-de-vie de Cidre de Bretagne »	AC	Conservation de la déclaration de revendication de l'eau-de-vie utilisée pour le mutage	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Déclaration de revendication de l'eau-de-vie



Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
	Et  Délai minimum de conservation sous bois de chêne	L'Eau-de-vie de Cidre de Bretagne utilisée pour le mutage a été conservée dès la fin de la distillation sous bois de chêne au moins 12 mois		Enregistrement des dates et volumes de distillation  Enregistrement des dates de mise sous-bois et de sortie de bois et volumes correspondant (de l'Eau-de-vie de Cidre de Bretagne utilisée pour le mutage du moût visant à élaborer du Pommeau de Bretagne)  Enregistrement sur tout document permettant de justifier le délai minimum de mise sous bois				utilisée pour le mutage  Tout document avec les dates et volumes distillés  Tout document justifiant le respect du délai minimum de conservation sous bois de chêne dès la fin de la distillation de l'Eau-de-vie de Cidre de Bretagne utilisé e pour le mutage
			CI	/	/	/	/	
			CE	<b>Vérification de la déclaration de revendication de l'eau-de-vie utilisée pour le mutage</b>  <b>Vérification documentaire du respect du délai minimum de conservation sous bois de l'Eau-de-vie de Cidre de Bretagne utilisée pour le mutage</b>	20% des Transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire	
PM 23.2	<b>Mutage :</b>  TAV minimum de l'Eau-de-vie de Cidre de Bretagne utilisée pour le mutage (PPC)	<b>Respect du Titre Alcoométrique Volumique minimum de l'Eau-de-vie de Cidre de Bretagne utilisée pour le mutage (PPC) :</b>  ≥ 65% vol	AC	Prise du T.A.V. de l'Eau-de-vie de Cidre de Bretagne utilisée pour le mutage (à 20°C)  Enregistrement du TAV sur le Registre d'élaboration du Pommeau. Ou conservation du bulletin d'analyse si analyse réalisée par un laboratoire	Systématique	Transformateurs	Mesure Documentaire	Registre d'élaboration du Pommeau Et/ou bulletin d'analyse Déclaration de revendication
			CI	/	/	/	/	
			CE	<b>Vérification documentaire de la conformité du T.A.V. à 20°C de l'Eau-de-vie de Cidre Bretagne utilisée pour le mutage, enregistré sur le Registre d'élaboration du Pommeau ou mentionné sur le bulletin d'analyse ou déclaré sur la déclaration de revendication.</b>	20% des Transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire	
PM 23.3	Mutage :  TAV acquis des moûts	Mutage en une seule fois  T.A.V. conforme au cahier des charges	AC	Enregistrement du TAV acquis du Pommeau sur le Registre d'élaboration du Pommeau (§ Enregistrement des mutages) ou,  Conservation du bulletin d'analyse, si analyse réalisée par un laboratoire	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration du Pommeau Et/ou bulletin d'analyse

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
				Déclaration du TAV acquis sur la déclaration de revendication				Déclaration de revendication
			CI	/	/	/	/	
			CE	<b>Vérification documentaire de la conformité du T.A.V. acquis enregistré sur le Registre d'élaboration du Pommeau (§ Enregistrement des mutages) ou mentionné sur le bulletin d'analyses (si analyse extérieure) Vérification que l'opération de mutage a permis d'atteindre le TAV en une seule opération</b>	20% des Transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire	
			AC	Enregistrement des quantités distillées et des quantités d'eau-de-vie obtenues  Enregistrement des volumes de l'Eau-de-vie de Cidre de Bretagne utilisés pour le mutage des moûts sur le registre d'élaboration du Pommeau de Bretagne	Systématique	Transformateurs	Documentaire	
			CI	/	/	/	/	
			CE	<b>Vérification documentaire que le producteur est sur la liste des producteurs habilités pour l'Eau-de-vie de Cidre de Bretagne</b>  <b>Vérification de la production de l'Eau-de-vie de Cidre de Bretagne et des moûts utilisés pour le mutage par le même opérateur. Vérification documentaire à partir des enregistrements des quantités d'eau-de-vie obtenues et celles utilisées (enregistrées sur le registre d'élaboration du Pommeau) que le producteur de Pommeau de Bretagne a bien pu produire assez d'eau-de-vie en appellation, l'Eau-de-vie de Cidre de Bretagne pour réaliser ses mutages.</b>	20% des Transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire	Tout document mentionnant les quantités distillées et les quantités d'eau-de-vie obtenues Registre d'élaboration du Pommeau
PM 24	Mutage :  Opérateur réalisant les opérations de mutage	Élaboration de l'Eau-de-vie de Cidre de Bretagne utilisée pour le mutage et du moût par le même opérateur						



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 25	Mutage : Date limite des opérations de mutage	Achèvement des opérations de mutage avant la date butoir :  Au plus tard le 15/02 qui suit le début de la récolte	AC	Enregistrement de la date du mutage sur le Registre d'élaboration (§ Enregistrement des mutages)  Déclaration de la date du mutage sur la déclaration de revendication	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration du Pommeau Déclaration de revendication
			CI	/	/	/	/	
			CE	<b>Vérification documentaire que les dates de mutage enregistrées sur le Registre d'élaboration du Pommeau (§ Enregistrement des mutages) ou déclarées sur la déclaration de revendication sont bien antérieures à la date butoir</b>	20% des Transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire	
PM 26	Élevage : Régulation Température et hygrométrie	Élevage à l'intérieur de chais de vieillissement, dont la régulation de l'hygrométrie et de la température est naturelle	AC	Déclaration de l'outil de production (chais) dans la D.I.	Lors de l'identification et en cas de changement de l'outil de production	Transformateurs	Documentaire	D.I.
			CI	Vérification documentaire à partir des éléments déclarés que la régulation de l'hygrométrie et de la température des chais est bien naturelle	100% des D.I.	ODG	Documentaire	
			CE	<b>Vérification documentaire à partir des éléments déclarés que la régulation de l'hygrométrie et de la température des chais est bien naturelle</b>  <b>Vérification visuelle de la conformité des déclarations via l'observation du mode de régulation de l'hygrométrie et de la température</b>	100% des D.I.  20% des Transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire Visuelle	
PM 27	Élevage : Type de logements	Élevage en logements de bois de chêne sessile ou pédonculé ou leur croisement, après chaque opération de mutage	AC	Conservation des factures d'achat des logements de bois précisant leur nature pour tout renouvellement de fût à partir de la validation du plan de contrôle Déclaration du type de logements sur la D.I.	Lors de l'identification et en cas de changement de l'outil de production	Transformateurs	Documentaire	D.I. Factures d'achat des logements
			CI	Vérification documentaire de la conformité de la nature des logements à partir de la D.I.	100% des D.I.	ODG	Documentaire	D.I.

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 documentaire de la conformité de la nature des logements à partir de la D.I. et des factures d'achat pour tout renouvellement de fûts à partir de la validation du plan de contrôle Et/ou vérification visuelle</b>	100% des D.I. 20% des Transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire Et/ou visuelle	D.I. Factures d'achat des logements
PM 28	Élevage : Capacité des logements	Capacité des logements < 110 hL	AC	Déclaration de la capacité maximale des logements sur la D.I. (futaille)	Lors de l'identification et en cas de changement de l'outil de production	Transformateurs	Documentaire	D.I.
			CI	Vérification documentaire du respect de la capacité maximale des logements à partir des éléments déclarés	100% des déclarations	ODG	Documentaire	
			CE	<b>Vérification documentaire sur les déclarations d'identification de la capacité maximale des logements</b> <b>Vérification visuelle du respect de la capacité maximale des logements via l'observation des logements</b>	100% des D.I. 20% des Transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire Visuelle	
PM 29	Élevage : Conditionnement	La mise en bouteille est réalisée chez l'opérateur où ont été réalisés le mutage et l'élevage	AC	/	/	/	/	Factures
			CI	/	/	/	/	
			CE	<b>Vérification visuelle de la présence de matériel d'embouteillage Et/ou documentaire en cas de recours à une chaîne d'embouteillage ambulante</b>	20% des Transformateurs/an	CERTIPAQ	Visuelle Et/ou documentaire	
PM 30	Élevage : Durée d'élevage (PPC)	Durée minimale d'élevage avant conditionnement (PPC) : ≥ 14 mois après le 15/02 de l'année suivant celle du début de la récolte	AC	Enregistrement des introductions en logements sous bois et de la date de conditionnement sur le Registre d'élaboration	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration du Pommeau
			CI	/	/	/	/	
			CE	<b>Vérification documentaire sur le Registre d'élaboration (§introductions et sorties de logements sous bois) du respect de la durée minimale</b>	20% des Transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
				<b><i>d'élevage sous bois à partir des introductions et sorties de logements sous bois.</i></b>				
PM 31	Élevage :  Ajustement du titre alcoométrique volumique acquis	Le TAV acquis du Pommeau de Bretagne, en cours de vieillissement, peut être ajusté par l'apport d'Eau-de-vie de Cidre de Bretagne en Appellation d'Origine Contrôlée répondant aux conditions du cahier des charges	AC	Enregistrement des ajustements du titre alcoométrique sur le registre d'élaboration avec précision de l'origine et la quantité d'Eau-de-vie de Cidre de Bretagne ajoutée et la date de l'ajustement	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration du Pommeau
			CI	/	/	/	/	
			CE	<b><i>Vérification documentaire de la conformité des ajustements du T.A.V. à partir des enregistrements sur le registre d'élaboration (origine de l'Eau-de-vie de Cidre de Bretagne », ajustement en cours d'élevage)</i></b>	20% des Transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire	

PM 32.1	Élevage :  Maturation en bouteilles	Période de maturation en bouteilles d'au minimum 30 jours pour les produits à destination de la consommation humaine directe	AC	Enregistrement de la date de mise en bouteilles, et conservation des documents d'expédition (date) ou de tout document permettant de prouver le respect de la période minimale de maturation en bouteilles	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration du Pommeau (date de mise
------------	---	--	----	--	--------------	-----------------	--------------	---

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
			CI	/	/	/	/	en bouteilles) Documents d'expédition
			CE	<b>Vérification documentaire du respect de la période minimale de maturation en bouteilles pour les produits à destination de la consommation humaine directe à partir des enregistrements de mise en bouteille (date) et d'expédition ou de tout autre document permettant de le prouver</b>	20% des Transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire	Tout autre document permettant de prouver la période minimale de maturation en bouteilles
			AC	Enregistrement de la destination de la production et des achats de bouteilles	Systématique	Transformateurs	Documentaire	
			CI	/	/	/	/	
			CE	<b>Vérification documentaire des documents commerciaux pour les expéditions dans des contenants autres que des bouteilles. Vérification visuelle de la présence de bouteilles (si le producteur commercialise)</b>  <b>Vérification documentaire du respect de la vente en vrac uniquement à des détenteurs d'UTI ou présence d'une mention sur la facture, dans la dénomination de vente de produit, qu'il s'agit de pommeau à destination d'utilisation dans des préparations culinaires</b> <b>En cas de doute, Vérification documentaire de document attestant l'achat de bouteilles en quantités suffisantes par rapport aux quantités commercialisées</b>	20% des Transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire Visuelle	Documents commerciaux des expéditions Facture d'achat de bouteilles
PM 32.3	Circulation des produits : Type de conditionnement	Le Pommeau de Bretagne ne pourra circuler à la destination de la consommation humaine directe qu'en bouteilles.						
PM	Circulation des	Le Pommeau de Bretagne pourra circuler à	AC	Enregistrement de la date de mise en	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre

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
33	produits :  Date de mise en circulation	partir du 1 <sup>er</sup> juin de l'année qui suit la fin de la période fixée pour les opérations de mutage		circulation du Pommeau sur le Registre d'élaboration du Pommeau ou sur tout autre document de l'entreprise				d'élaboration du Pommeau de Bretagne Documents de l'entreprise mentionnant la date de mise en circulation
			CI	/	/	/		
			CE	<b>Vérification documentaire que la date de mise en circulation (date de sortie de l'entreprise) est bien postérieure à la date d'ouverture de la circulation à partir des enregistrements</b>	<b>20% des Transformateurs/an</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire	
PM 34	Produit fini :  Assemblage variétal dans le produit fini  Variétés acidulées	Le Pommeau de Bretagne provient d'un assemblage dans lequel le volume de moûts issus de variétés acidulées ≤ 15% du volume total du moût	AC	Enregistrement dans le Registre d'élaboration du Pommeau pour les moûts mutés avec de l'Eau-de-vie de cidre de Bretagne : -des variétés mises en œuvre et, -de leurs quantités respectives par catégories et, -des assemblages composant le produit fini	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration du Pommeau
			CI	/	/	/		
			CE	<b>Vérification documentaire à partir de l'Enregistrement dans le Registre d'élaboration du Pommeau des variétés mises en œuvre et de leurs quantités respectives par catégorie, du respect des conditions de proportions maximales de pommes de variétés acidulées dans le moût via le calcul :</b>  <b>Somme des quantités de pommes de variété acidulée dans le moût / Somme des quantités de toutes les variétés composant le moût</b>  <b>Pour les produits finis élaborés à partir de l'assemblage de plusieurs moûts mutés avec de l'Eau-de-vie de cidre de Bretagne, la composition variétale retenue correspondra à la proportion variétale moyenne pondérée par les volumes correspondants.</b>  <b>Les pourcentages de variétés dont sont issus les lots produits avant 2009 sont réputés respectés.</b>	<b>20% des Transformateurs/an</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
PM 35	Produit fini Assemblage variétal dans le produit fini Variétés phénoliques	Le Pommeau de Bretagne provient d'un assemblage dans lequel le volume de moûts issus de variétés phénoliques ≥ 70% du volume total du moût	AC	Enregistrement dans le Registre d'élaboration du Pommeau pour les moûts mutés avec de l'Eau-de-vie de cidre de Bretagne à partir de la récolte 2009 : -des variétés mises en œuvre et, -de leurs quantités respectives par catégories et, -des assemblages composant le produit fini	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration du Pommeau
			CI	/	/	/	/	
			CE	<b>Vérification documentaire à partir de l'Enregistrement dans le Registre d'élaboration du Pommeau (§ Modalités d'extraction du jus) des variétés mises en œuvre et de leurs quantités respectives par catégorie, du respect des conditions de proportions minimales de pommes de variétés phénoliques dans le moût via le calcul :</b> <b>Somme des quantités de pommes de variété phénolique dans le moût / Somme des quantités de toutes les variétés composant le moût</b> <b>Pour les produits finis élaborés à partir de l'assemblage de plusieurs moûts mutés avec de l'Eau-de-vie de cidre de Bretagne, la composition variétale retenue correspondra à la proportion variétale moyenne pondérée par les volumes correspondants.</b> <b>Les pourcentages de variétés dont sont issus les lots produits avant 2009 sont réputés respectés.</b>	20% des Transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire	
PM 36	Produit fini Assemblage	Le Pommeau de Bretagne provient d'un	AC	Enregistrement dans le Registre d'élaboration du Pommeau (§ Modalités d'extraction du jus) des variétés mises en œuvre et de leurs	Systématique	Transformateurs	Documentaire	Registre d'élaboration

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
	variétal dans le produit fini  Même variété	assemblage dans lequel le volume de moûts issus d'une même variété ≤ 50% du volume total du moût		quantités respectives et des assemblages composant le produit fini				du Pommeau
			CI	/	/	/	/	
			CE	<p><i>Vérification documentaire à partir de l'Enregistrement dans le Registre d'élaboration du Pommeau (§ Modalités d'extraction du jus) des variétés mises en œuvre et de leurs quantités respectives par catégorie, du respect des conditions de proportions maximales de pommes dans le moût via le calcul :</i></p> <p><i>Somme des quantités de pommes issues d'une même variété dans le moût / Somme des quantités de toutes les variétés composant le moût</i></p> <p><i>Pour les produits finis élaborés à partir de l'assemblage de plusieurs moûts mutés avec de l'Eau-de-vie de cidre de Bretagne, la composition variétale retenue correspondra à la proportion variétale moyenne pondérée par les volumes correspondants.</i></p> <p><i>Les pourcentages de variétés dont sont issus les lots produits avant 2009 sont réputés respectés.</i></p>	20% des Transformateurs/an	CERTIPAQ	Documentaire	
PM 37.1	Règles de présentation et étiquetage	• Les « Pommeau de Bretagne » ne peuvent être déclarés après élaboration, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que dans	AC	/	/	/	/	Étiquettes
			CI	/	/	/	/	Déclarations



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
		les déclarations, les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'Appellation d'Origine Contrôlée soit inscrite accompagnée de la mention « Appellation d'Origine Contrôlée », le tout en caractères très apparents <ul style="list-style-type: none"> <li>Le nom « Pommeau de Bretagne » est porté sur une ou plusieurs lignes, mais sans mention intermédiaire et inscrit en caractères identiques, très apparents, de même dimension aussi bien en hauteur qu'en largeur et de même couleur</li> <li>La mention « Appellation d'Origine Contrôlée » est immédiatement située en dessous du nom de l'appellation sans aucune mention intercalaire</li> <li>Le nom de l'Appellation d'Origine Contrôlée et la mention « Appellation d'Origine Contrôlée » ou « Appellation » et « contrôlée » sont présentées dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et suffisamment grands pour que l'on puisse les distinguer nettement de l'ensemble des autres indications écrites ou dessinées</li> <li>Le nom de l'appellation doit être répété entre les mots « Appellation » et « contrôlée » lorsque dans l'étiquetage figure, indépendamment de l'adresse, le nom d'une exploitation ou d'une marque <i>(dont disposition spécifique : le nom « Cornouaille » est inscrit dans des caractères de dimensions aussi bien en hauteur qu'en largeur ne pouvant excéder les 2/3 de celles du nom de l'Appellation d'Origine Contrôlée. L'Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Bretagne » complétée du nom « Cornouaille » est réservée aux boissons spiritueuses obtenues à partir : - d'eaux de vies élaborées et distillées dans l'aire géographique de l'Appellation d'Origine Contrôlée « Cornouaille », à partir de pommes à cidre provenant de vergers situés dans l'aire de cette appellation ; - et de moûts produits à partir de pommes à cidre provenant de vergers situés dans l'aire de l'Appellation d'Origine Contrôlée « Cornouaille)</i></li> </ul>	CE	<b>Vérification documentaire par sondage de la présentation et des règles d'étiquetage des produits</b>	<b>20% des Transformateurs/an</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire	Annonces Prospectus Factures Récipients quelconques
PM 37.2	Gestion des réclamations clients/consom	L'opérateur doit prendre toutes les dispositions nécessaires à l'instruction des réclamations :	AC CI	Gestion et enregistrement des réclamations Traitement des réclamations	Systématique	Tous opérateurs*	Documentaire	Classement/enregistrement des
			CI	/	/	/	/	



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
	mateurs	Enregistrement des réclamations Formalisation obligatoire d'une réponse auprès du client/consommateur Mise en place d'actions correctives/correctrices efficaces si nécessaire Enregistrement des actions correctrices/correctives mises en place	CE	<b>Contrôle de la gestion et de l'enregistrement des réclamations</b> <b>Examen et suivi du traitement des réclamations</b>	1 audit sur site tous les 5 ans / négociant 20% des transformateur/an	CERTIPAQ	Documentaire	réclamations  Courrier de réponse auprès du client/consommateur  Enregistrement des actions correctives/correctrices

\* 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 produit**

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 38	Contrôle Produit Examen organoleptique (PPC)	Respect des caractéristiques organoleptiques du produit (PPC)	AC	/	/	/	/	Feuilles de dégustation
			CI	/	/	/		
			CE	<b>Vérification du respect des caractéristiques organoleptiques par un collège d'experts</b>	<b>Transformateurs qui commercialisent et revendent :</b> ≤ 300 hL / campagne : 1 lot / opérateur / an* > 300 hL / campagne : 2 lots / opérateur / an* <b>Transformateurs qui commercialisent mais ne revendent pas :</b> 1 lot / opérateur / an*	<b>Commission d'examen organoleptique externe</b>	Documentaire	
PM 39	Contrôle Produit Examen analytique TAV (PPC)	Examen analytique Titres Alcoométriques Volumique minimum et maximum à la commercialisation conforme au cahier des charges (PPC)	AC	Analyse juste avant la commercialisation lors de la mise en bouteilles Enregistrement du T.A.V. sur le Registre d'élaboration du Pommeau (§ Enregistrement des mises en bouteilles) ou conservation du bulletin d'analyse	Systématique	Transformateurs	Analytique	Registre d'élaboration du Pommeau et/ou bulletin d'analyse
			CI	/	/	/	/	
			CE	<b>Analyse externe</b>	<b>Analyse de 20% des lots prélevés</b>	<b>Laboratoire externe habilité par l'INAO</b>	Analyse (Méthode analytique conformément à l'IT 294)	Analyse externe
				<b>Vérification documentaire de la conformité des résultats d'analyses réalisées en autocontrôle</b>	<b>20 % des transformateurs/an</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire	Registre d'élaboration du Pommeau et/ou bulletin d'analyse

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

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 40	<b>Contrôle Produit</b> <b>Examen analytique</b>  <b>Teneur en sucres non fermentés (PPC)</b>	<b>Examen analytique</b> <b>Respect de la teneur minimale en sucres non fermentés à la commercialisation (PPC) :</b>  <b>≥ 90 g/L</b>	AC	Analyse de la teneur en sucres non fermentés juste avant la commercialisation lors de la mise en bouteilles  Enregistrement de la teneur en sucres non fermentés. sur le Registre d'élaboration du Pommeau (§ Enregistrement des mises en bouteilles) ou conservation du bulletin d'analyse	Systématique	Transformateurs	analyse	Registre d'élaboration du Pommeau  et/ou bulletin d'analyse
			CI	/	/	/	/	/
			CE	<b>Analyse externe</b>	<b>Analyse de 20% des lots prélevés</b>	<b>Laboratoire externe habilité par l'INAO</b>	Analyse (Méthode analytique conformément à l'IT 294)	Bulletin d'analyse
				<b>Vérification documentaire de la conformité des résultats d'analyses réalisées en autocontrôle</b>	<b>20 % des transformateurs/an</b>	<b>CERTIPAQ</b>	Documentaire	Registre d'élaboration du Pommeau et/ou bulletin d'analyse

**3.3.5 – Obligations déclaratives**

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM 41	Obligations déclaratives	Déclaration de revendication et de stocks transmise au plus tard le 15/02 qui suit la récolte	AC	Enregistrements : - Des périodes de mutage ainsi que les quantités élaborées, - Des volumes totaux commercialisés dans l'année civile précédente - Le résultat de l'inventaire physique des stocks de l'AOC détenus au 31 décembre dans chacun de ses chais identifiés, par compte d'âge de vieillissement ou par année de récolte - La capacité totale des logements en fûts d'une contenance inférieure ou égale à 110 hL  Transmission de la déclaration à l'ODG avant la date butoir	Au plus tard le 15 février qui suit la récolte	Transformateurs	Documentaire	Déclaration de revendication et de stocks
			CI	Enregistrement des déclarations reçues et de la date de réception Vérification du délai d'envoi Vérification de l'adéquation l'appellation revendiquée et l'habilitation de l'opérateur Vérification de la conformité et de la complétude de la déclaration Transmission des informations à CERTIPAQ	100% des déclarations	ODG	Documentaire	
			CE	<i>Vérification du délai d'envoi</i> <i>Vérification de l'adéquation l'appellation revendiquée et l'habilitation de l'opérateur</i> <i>Vérification de la conformité et de la complétude de la déclaration</i>	<i>Lors de l'audit des opérateurs concernés</i>  <i>Par sondage représentatif lors de l'audit de l'ODG</i>	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
43	déclaratives	Bretagne » sont élaborés à partir de moûts provenant de parcelle située dans l'aire géographique définie et ayant fait l'objet d'une déclaration d'affectation parcellaire.  Déclaration d'affectation parcellaire des vergers souscrite avant le 1 <sup>er</sup> avril de l'année de récolte  Demande d'identification parcellaire des vergers avant le 1 <sup>er</sup> avril de l'année de récolte		des vergers identifiés par l'INAO.  Si le verger n'est pas identifié, demande d'identification parcellaire auprès des services de l'INAO avant le 1 <sup>er</sup> avril de l'année de récolte.  Une fois le verger identifié, déclaration d'affectation parcellaire sur laquelle sont enregistrés : <ul style="list-style-type: none"> <li>- les références cadastrales,</li> <li>- le nombre d'arbres,</li> <li>- les variétés,</li> <li>- le mode de conduite (HT/BT)</li> <li>- les écartements entre les arbres,</li> <li>- la date de plantation</li> </ul> Transmission de la déclaration d'affectation parcellaire à l'ODG avant le 1 <sup>er</sup> avril de l'année de récolte.	l'identification et à chaque modification du verger			d'affectation parcellaire et demande d'identification parcellaire  Liste des vergers identifiés par l'INAO
			CI	Mise à disposition sur demande de la liste des vergers identifiés et de la liste des critères contrôlés dans le cadre de la procédure d'identification des vergers  Enregistrement des déclarations reçues Vérification du délai d'envoi Vérification que le verger est bien identifié Vérification de la conformité et de la complétude de la déclaration En cas de modification du verger, vérification du maintien de la conformité de l'ODG Transmission des informations à CERTIPAQ en cas de besoin, conformément au § 2.3 <i>Habilitation des opérateurs</i>	100% des déclarations reçues	ODG	Documentaire	
			CE	Vérification du délai d'envoi Vérification que le verger est bien identifié Vérification de la conformité et de la complétude de la déclaration	100% des déclarations transmises par l'ODG	CERTIPAQ	Documentaire	

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 297 V02</b>
	<i>Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Bretagne »</i>	Validation : 04/04/2017 ----- Page 47 /67

### 3.3.6 – Suivi par l'Organisme Certificateur de l'Organisme de Défense et de Gestion

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 : <ul style="list-style-type: none"> <li>. de l'organisation et du fonctionnement de l'ODG</li> <li>.</li> <li>. du contrat de certification ODG/ Organisme Certificateur</li> <li>. du cahier des charges</li> <li>. Identification auprès de l'ODG conformément au Code rural et de la pêche maritime Art.D644-1</li> </ul>	Lors des audits de l'ODG : 1 fois / an
	- Documents gérés par l'ODG	- Contrôle et suivi des documents officiels, documents de maîtrise de la qualité (conformément à la directive INAO-DIR-CAC-01), et documents CERTIPAQ : procédure de maîtrise de la documentation et de diffusion documentaire - Vérification de la mise à jour des listes des opérateurs identifiés - Vérification de la gestion des obligations déclaratives	
	- Suivi des actions correctives apportées par l'ODG	- Identification des éventuels manquements lors de l'audit précédent - Suivi des actions correctives et de leur efficacité - Transmission des informations à l'Organisme Certificateur	
	- Gestion de la promotion	- Contrôle des éléments de promotion utilisés relatifs à l'étiquetage	
<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 : <ul style="list-style-type: none"> <li>. 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)</li> <li>. si mise à disposition en ligne : preuve de diffusion, procédure d'accès de l'ODG</li> </ul>	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 formation des membres de la commission d'examen organoleptique et de la tenue à jour de la liste de ces membres</li> </ul>	Lors des audits de l'ODG : 1 fois / an
	- 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>	
	- 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 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).</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 297 V02</b> Validation : 04/04/2017
	<i>Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Bretagne »</i>	----- Page 49 /67

## **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 165 – « Instructions pour l'examen organoleptique externe du « Pommeau de Bretagne » » (jointe en annexe du présent document).

Ainsi, les modalités de désignation, d'évaluation, de composition et l'organisation pratique de la commission d'examen, sont formalisées dans cette instruction IT 165, en application de la directive du CAC de l'INAO.

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 297 V02</b> Validation : 04/04/2017
	<i>Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Bretagne »</i>	----- Page 50 /67

## 5 - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

### 5.1 - Eléments généraux

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

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

### 5.2 - Evaluation des manquements externes

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

Cette grille est présentée au chapitre 5.4 du présent dossier : "Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et 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 297 V02</b> Validation : 04/04/2017
	<i>Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Bretagne »</i>	----- Page 51 /67

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

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

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

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

#### ✓ Suivi des manquements

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 297 V02</b> Validation : 04/04/2017
	<i>Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Bretagne »</i>	----- Page 52 /67

### ✓ 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 le Directeur Général et le Comité de Certification permet de finaliser la décision concernant la mesure sanctionnant les manquements encourue parmi les mesures sanctionnant les manquements pouvant être prononcées, notamment le devenir des stocks en cas de retrait ou de suspension de l'habilitation d'un opérateur.

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

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

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

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

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

**Légende des mesures sanctionnant les manquements :**

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

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

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements						
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH	
PM1 à PM43	Absence des documents en vigueur :										
	<i>ponctuel</i>	X			X						
	<i>récurrent</i>		X		X		X		X		
	<i>systématique</i>			X		X			X	X	
	Enregistrement, document, procédure ou instruction non existant :										
	<i>ponctuel</i>		X		X		X				
	<i>récurrent</i>			X			X		X		
	<i>systématique</i>			X					X	X	
	Enregistrement, document, procédure ou instruction mal rempli ou non présenté le jour du contrôle :										
	<i>ponctuel</i>	X			X						
	<i>récurrent</i>		X		X		X				
	<i>systématique</i>		X		X		X				
	Approvisionnement en fruits auprès d'un opérateur non habilité (PM 11) :										
	<i>ponctuel</i>		X				X	X			
	<i>récurrent</i>			X			X	X		X	X
	Approvisionnement produit fini auprès d'un opérateur non habilité (PM11)				X		X	X		X	X
	Absence de mise à jour des documents de traçabilité :										
	<i>ponctuel</i>	X				X					
	<i>récurrent</i>		X			X		X		X	
	<i>systématique</i>			X						X	X
Perte d'identification et de traçabilité :											
<i>ponctuel</i>		X			X	X	X				
<i>récurrent</i>				X	X	X	X		X		
<i>systématique</i>				X		X			X	X	
Non respect des fréquences d'autocontrôle :											
<i>ponctuel</i>	X				X						
<i>récurrent</i>		X			X	X	X	X	X		
<i>systématique</i>			X			X			X	X	
Absence d'autocontrôle chez l'opérateur :											
<i>ponctuel</i>		X			X	X	X	X			
<i>récurrent</i>				X		X	X	X	X		
<i>systématique</i>				X		X			X	X	
Absence de réponse à manquement, absence d'actions correctives en cas de manquement ou actions correctives inadaptées et/ou tardives											
<i>ponctuel</i>		X			X	X	X				
<i>récurrent</i>				X	X	X	X		X		
<i>systématique</i>				X		X			X	X	

Légende des mesures sanctionnant les manquements :

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

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

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements						
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH	
PM1 à PM43	Absence de déclassement suite à des manquements relevés :										
	<i>ponctuel</i>		X		X	X	X				
	<i>récurrent</i>			X	X	X	X		X		
	<i>systématique</i>			X		X			X	X	
	Absence de paiement des frais de contrôle (interne ou externe) entraînant l'arrêt de la réalisation des contrôles (interne ou externe) :			X						X	X
	Non respect d'une décision de l'OC :										
	<i>ponctuel</i>		X		X		X				
	<i>récurrent</i>			X					X	X	
	<i>systématique</i>			X					X	X	
	Cumul de manquements lors d'une visite ou lors de 2 visites successives :										
	<i>manquements mineurs</i>		X		X		X	X			
	<i>manquements majeurs</i>			X	X	X	X	X	X		
<i>manquements graves</i>			X	X	X			X	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	



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



PM	Manquement constaté chez les opérateurs	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH
	<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
6.6	Non respect de l'élimination de la première fraction de récolte									
	<i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X		X	X				
	<i>Systématique</i>			X		X			X	X
6.7	Conditions de récolte, de transport, de stockage des fruits ne permettant pas un bon état de conservation des fruits jusqu'à l'extraction du jus:									
	<i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X		X	X				
	<i>Systématique</i>			X		X			X	X
7.1	Dépassement des rendements moyens maximum autorisés quantité produite supérieure au PMA du verger mais rendement inférieur ou égal à 50 T/ha* :									
	<i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>	X			X	X				
	<i>Systématique</i>		X			X			X	
	Dépassement des rendements moyens maximum autorisés rendement supérieur à 50T/ha*:									
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X				
	<i>Récurrent</i>		X			X			X	
	<i>Systématique</i>			X		X		X	X	X
10	Non respect de la séparation des variétés lors du transport et du stockage :									
	<i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X		X	X				
	<i>Systématique</i>			X				X	X	X
13	Obtention de la pulpe par un autre moyen que le râpage ou le broyage			X		X		X	X	X
15	<b>Non respect de la richesse en sucre minimale du moût</b>									
	<b>Une cuvée sur la campagne inférieure à la teneur minimale (autre qu'acidulée) (PPC)</b>									
	<i>Ponctuel</i>	X			X	X				
	<i>Récurrent</i>		X		X	X		X	X	
	<i>Systématique</i>			X				X		X
	<b>Non respect de la richesse en sucre minimale du moût</b>									
<b>Moyenne annuelle des cuvées inférieure à la teneur minimale (PPC)</b>										
	<i>Ponctuel</i>		X			X		X		
	<i>Récurrent</i>			X		X		X	X	
	<i>Systématique</i>			X				X		X

\* La valeur seuil pourra faire l'objet d'une révision à l'issue d'une période de surveillance préliminaire de 3 ans.

PM	Manquement constaté chez les opérateurs	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements						
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH	
16	Extraction du jus par un autre moyen que le pressurage :										
	<i>Ponctuel</i>		X			X			X		
	<i>Récurrent</i>			X		X		X	X	X	
16.1	Utilisation de matériel de pressurage non cité dans le cahier des charges et/ ou utilisation de matériel de pressurage muni d'une vis sans fin										
	<i>Ponctuel</i>		X			X			X		
	<i>Récurrent</i>					X		X	X	X	
17	Non respect des modes de clarification										
	<i>Ponctuel</i>	X			X						
	<i>Récurrent</i>		X		X	X		X			
18	Non respect de l'interdiction de filtration des moûts										
	<i>Ponctuel</i>	X			X						
	<i>Récurrent</i>		X		X	X		X			
19	Non respect de l'interdiction de modifier la richesse en sucre des moûts										
	<i>Ponctuel</i>		X			X		X	X		
	<i>Récurrent</i>			X		X			X	X	
19.1	Non respect de l'interdiction d'augmenter la teneur naturelle en sucres des « pommes » mises en œuvre										
	<i>Ponctuel</i>		X			X		X	X		
	<i>Récurrent</i>			X		X		X	X	X	
20	Utilisation de conservateurs ou d'antioxydants										
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X		X			
	<i>Récurrent</i>			X		X		X	X		
22	Stockage des moûts avant mutage supérieur à un mois :										
	<i>Ponctuel</i>		X			X		X	X		
	<i>Récurrent</i>			X		X		X	X	X	
23.1	Non respect de la durée de vieillissement minimum de l'Eau-de-vie de Cidre de Bretagne :										
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X		X			
	<i>Récurrent</i>			X		X		X	X	X	
23.2	Non respect du TAV minimum de l'Eau-de-vie de Cidre de Bretagne (PPC) :										
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X		X			
	<i>Récurrent</i>			X		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>Systématique</i>			X				X		X
23.3	Non respect du TAV acquis de la boisson spiritueuse au moment du mutage au moment du mutage :									
	<i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X		X	X		X		
	<i>Systématique</i>			X		X		X	X	X
24	Achat de l'Eau-de-vie de Cidre de Bretagne pour le mutage									
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X		X		
	<i>Récurrent</i>			X		X		X	X	
	<i>Systématique</i>			X				X		X
25	Non respect de la date butoir pour le mutage :									
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X		X		
	<i>Récurrent</i>			X		X		X	X	
	<i>Systématique</i>			X				X		X
26	Non respect de la régulation naturelle de l'hygrométrie et de la température :									
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X				
	<i>Récurrent</i>			X		X			X	X
	<i>Systématique</i>			X						X
27	Non respect de l'élevage en récipients en chêne sessile ou pédonculé ou leur croisement									
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X				
	<i>Récurrent</i>			X		X		X	X	X
	<i>Systématique</i>			X				X		X
28	Non respect de la capacité maximale des logements <i>Sur la DI</i>									
	<i>Ponctuel</i>	X			X	X			X	
	<i>Récurrent</i>		X			X		X	X	X
	<i>Systématique</i>							X		X
29	Mise en bouteille chez un autre opérateur différent de celui où ont été réalisés le mutage et l'élevage :									
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X		X		
	<i>Récurrent</i>			X		X		X	X	
	<i>Systématique</i>			X				X		X
30	<b>Non respect de la durée minimale d'élevage (PPC) :</b>									
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X		X		
	<i>Récurrent</i>			X				X	X	
	<i>Systématique</i>			X				X		X
31	Non respect des conditions de l'Eau-de-vie de Cidre de Bretagne pour l'ajustement (durée vieillissement et/ou TAV) :									
	<i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X		X	X		X		
	<i>Systématique</i>			X		X		X	X	X
	Ajustement du TAV après la durée de vieillissement									
	<i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X		X	X		X		
<i>Systématique</i>			X		X		X	X	X	

PM	Manquement constaté chez les opérateurs	Cotation			Mesure sanctionnant les manquements						
		Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	DL	SH	RH	
32.1	Non respect de la durée minimale de maturation en bouteille pour les produits destinés à la consommation humaine directe: <i>Ponctuel</i>	X			X						
	<i>Récurrent</i>		X		X	X		X			
	<i>Systématique</i>			X		X		X	X	X	
32.3	Expédition autre qu'en bouteille à d'autres fins que l'incorporation dans des préparations culinaires : <i>Ponctuel</i>		X			X				X	
	<i>Récurrent</i>			X					X	X	
	<i>Systématique</i>								X	X	
33	Mise en circulation antérieure à la date fixée : <i>Ponctuel</i>	X			X						
	<i>Récurrent</i>		X		X	X		X			
	<i>Systématique</i>			X		X		X	X	X	
34	Non respect de la proportion maximale de variétés acidulée : <i>Ponctuel</i>	X			X						
	<i>Récurrent</i>		X		X	X		X			
	<i>Systématique</i>			X		X		X	X	X	
35	Non respect de la proportion minimale de variétés phénoliques <i>Ponctuel</i>	X			X						
	<i>Récurrent</i>		X		X	X		X			
	<i>Systématique</i>			X		X			X	X	
36	Non respect de la proportion maximale d'une même variété <i>Ponctuel</i>	X			X						
	<i>Récurrent</i>		X		X	X		X			
	<i>Systématique</i>			X		X			X	X	
37.1	Non-respect des modalités d'étiquetage : <i>Ponctuel</i>	X			X						
	<i>Récurrent</i>		X		X	X					
	<i>Systématique</i>			X		X	X		X	X	
37.2	Gestion des réclamations clients/consommateurs inadaptée et/ou tardive <i>Ponctuel</i>	X			X		X				
	Absence de gestion des réclamations clients/consommateurs : <i>Ponctuel</i>		X				X		X		
39 et 40	<b>Analyse réalisée en autocontrôle non-conforme (PPC)</b> <i>Ponctuel</i>		X		X		X				
	<i>Récurrent</i>			X			X	X	X		
	<i>Systématique</i>			X			X	X	X	X	

Légende des mesures sanctionnant les manquements :

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

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

**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 et PM 41 à 43	Non-respect du délai de transmission de la déclaration										
	<i>ponctuel</i>	X			X						
	<i>récurrent</i>		X		X	X	X				
	<i>systématique</i>			X	X	X			X		
	Déclaration non conforme										
	<i>ponctuel</i>	X			X						
	<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'affectation parcellaire des vergers (pour chaque parcelle)

Déclaration de revendication et de stocks

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	
PM 38 à PM 40	Refus de prélèvement			X	Nouveau prélèvement programmé dans un délai fixé par l'OC – coût du prélèvement à la charge de l'opérateur Voire Suspension d'Habilitation Voire Retrait d'Habilitation
	Non-conservation d'échantillon pouvant être prélevés à destination du contrôle produit <i>Ponctuel</i>	X			Avertissement de l'opérateur
	<i>Récurrent</i>		X		Cf. refus de prélèvement
	Systématique			X	Retrait du bénéfice de l'AOC
PM 38	<b>Résultat d'examen organoleptique non conforme</b>				
	1 <sup>ère</sup> Non-conformité : défaut mineur	X			Avertissement de l'opérateur
	A partir de la 2 <sup>ème</sup> Non-conformité consécutive *: défaut mineur		X		<b>Examen organoleptique supplémentaire sur le lot suivant****</b> au plus proche de la commercialisation, à la charge de l'opérateur
	1 <sup>ère</sup> Non-conformité **: défaut majeur		X		<b>Examen organoleptique supplémentaire sur le lot suivant****</b> au plus proche de la commercialisation, à la charge de l'opérateur
	A partir de la 2 <sup>ème</sup> Non-conformité consécutive **: défaut majeur ou A partir de la 1 <sup>ère</sup> Non-conformité : défaut grave			X	<b>Retrait du bénéfice de l'appellation du lot encore en cave avec preuve documentée du nombre de bouteilles et des quantités déclassées.</b> <b>Examen organoleptique supplémentaire sur le lot suivant****</b> au plus proche de la commercialisation, à la charge de l'opérateur
PM 39 et PM 40	<b>Résultat d'examen analytique non conforme</b>		X		Obligation de correction du lot avec exigence de traçabilité si assemblage, transmission à CERTIPAQ des résultats avant commercialisation du lot assemblé/ retravaillé. Si résultats transmis non-conformes, déclassement du lot encore en stock et renforcement d'essai l'année suivante  Ou Déclassement du lot encore en stock renforcement d'essai l'année suivante

\*Ce manquement s'applique dans le cas d'une récurrence 1<sup>ère</sup> NC défaut mineur, 2<sup>ème</sup> NC défaut mineur ou 1<sup>ère</sup> NC défaut majeur, 2<sup>ème</sup> NC défaut mineur

\*\* Ce manquement s'applique dans le cas d'une récurrence 1<sup>ère</sup> NC défaut mineur, 2<sup>ème</sup> NC défaut majeur

\*\*\*\*L'examen supplémentaire sur le lot suivant est réalisé sur la même distillation sauf si celui-ci est épuisé.

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

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

Légende des mesures sanctionnant les manquements :

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



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



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

Légende des mesures sanctionnant les manquements :

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

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

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 297 V02</b> Validation : 04/04/2017
	<i>Appellation d'Origine Contrôlée « Pommeau de Bretagne »</i>	----- Page 66 /67

ANNEXE

INSTRUCTION TECHNIQUE CONTRÔLE PRODUIT

(cf. document de CERTIPAQ, référencé IT 165, ci-après)

## ABREVIATIONS ET DEFINITIONS

<b>A.O.</b>	⇒ Appellation d'Origine Contrôlée
<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>hL AP</b>	⇒ hectolitre d'alcool pur
<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 identifiés pour l'appellation
<b>P.M.A.</b>	⇒ Potentiel maximal autorisé du verger identifié pour l'appellation (T) ⇒ Calculé de la manière suivante : ⇒ surface plantée HT du verger identifié pour l'appellation x rendement HT cahier des charges + surface plantée BT du verger identifié pour l'appellation x rendement BT cahier des charges

CERTIPAQ	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « Pommeau de Bretagne »</b>	<b>IT 165 V 01</b> Validation : 19/01/17 <b>Page 1/6</b>
	<b>AOC</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 de l'AOC « Pommeau de Bretagne » dans le cadre du plan de contrôle du « Pommeau de Bretagne ».

-----

## 1. DEFINITIONS :

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

\*Organisme de Défense et de Gestion

**Jury** : « membres d'une commission chargée de l'examen organoleptique ayant à examiner un même échantillon. Une commission chargée de l'examen organoleptique peut être composée d'un ou de plusieurs jurys » (Source : Directive INAO-DIR-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, 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 : Pommeau de Bretagne.
- 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 « Pommeau de Bretagne »</b>	<b>IT 165 V 01</b> Validation : 19/01/17 <b>Page 2/6</b>
	<b>AOC</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 « Pommeau de Bretagne »** et du **barème de notation** utilisé lors des examens organoleptiques.
- **Connaissance générale des critères de dégustation** utilisés pour les tests : formation préalable par l'ODG avec présentation des points suivants :
  - Cahier des charges de l'appellation
  - Critères de dégustation
  - Déviations organoleptiques pouvant apparaître sur le produit, critères d'avis négatif (présentation des mots de refus) quant à l'appartenance à la famille de l'appellation ;
  - Grille de dégustation (barème) et du mode de fonctionnement de la commission.
- **Participation à toute formation** organisée dans ce cadre par l'ODG.

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

### 2.4 Constitution du jury « Pommeau de Bretagne »

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

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

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

CERTIPAQ	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « Pommeau de Bretagne »</b>	<b>IT 165 V 01</b> Validation : 19/01/17 <b>Page 3/6</b>
	<b>AOC</b>	

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

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

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

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

Toute nouvelle mise à jour de la liste de membres potentiels est communiquée à CERTIPAQ.

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

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

#### 3.1 Notion de lot

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

Chaque lot est identifié par l'opérateur.

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

#### 3.2 Règles d'échantillonnage

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

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

- Deux bouteilles « témoin » restent chez l'opérateur
- Une bouteille est prélevée puis expédiée par CERTIPAQ au laboratoire d'analyses accrédité par le COFRAC selon la norme 17 025 ou dégustée sur demande du jury avant caractérisation d'un échantillon non-conforme défaut Grave (dans le cas où le jury suspecte que seule cette bouteille présente le défaut (ex bouteille bouchonnée)).
- Une bouteille est prélevée pour être dégustée

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

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.

<b>CERTIPAQ</b>	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « Pommeau de Bretagne »</b>	<b>IT 165 V 01</b> Validation : 19/01/17 <b>Page 4/6</b>
	<b>AOC</b>	

### 3.3 Règles de prélèvement

Les prélèvements sont effectués par un agent mandaté par CERTIPAQ.

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

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

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

L'agent de prélèvement doit alors :

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

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

### 3.4 Déroulement de l'examen organoleptique

#### 3.4.1 Convocation du jury par CERTIPAQ

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

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

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

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

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



<b>CERTIPAQ</b>	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « Pommeau de Bretagne »</b>	<b>IT 165 V 01</b> Validation : 19/01/17 <b>Page 5/6</b>
	<b>AOC</b>	

### 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 11 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 notation se rapportant à l'examen visuel, olfactif et gustatif.

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

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

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

Si tous les experts jugent le produit acceptable, il n'y a pas de consensus et le produit est accepté.

Si un ou plusieurs experts jugent un produit non acceptable, il y a consensus. La décision d'acceptabilité ou de non acceptabilité suite au consensus est prise à la majorité.

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.

<b>CERTIPAQ</b>	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « Pommeau de Bretagne »</b>	<b>IT 165 V 01</b> Validation : 19/01/17 <b>Page 6/6</b>
	<b>AOC</b>	

#### 3.4.4 Présentation des produits

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

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

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

#### 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 déterminer le niveau de gravité du défaut (mineur, Majeur ou Grave)

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

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

Ces fiches 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 et/ou d'une mesure sanctionnant les manquements.

## **5. DOCUMENTS D'APPLICATION**

Support de prélèvement

Fiche de mise en anonymat

Feuille d'émargement

Fiche individuelle de dégustation

Fiche de consensus de jury (le cas échéant)