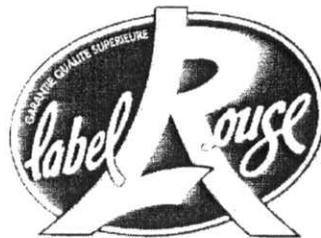


CAHIER DES CHARGES

Label Rouge

Bureau de la gestion des signes de qualité
et de l'agriculture biologique
Courrier arrivé le :

15 JUIL. 2010



CIDRE DE VARIETE GUILLEVIC

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Cidre pur jus
 - Elaboré avec des pommes de variété Guillevic
- Prise de mousse naturelle



Organisme de Défense et de Gestion:

ASSOCIATION ROYAL GUILLEVIC

BP 398 - Avenue Borgnis Desbordes
56009 Vannes Cédex
tél : 02/97/46/22/39 - fax : 02/97/46/22/87

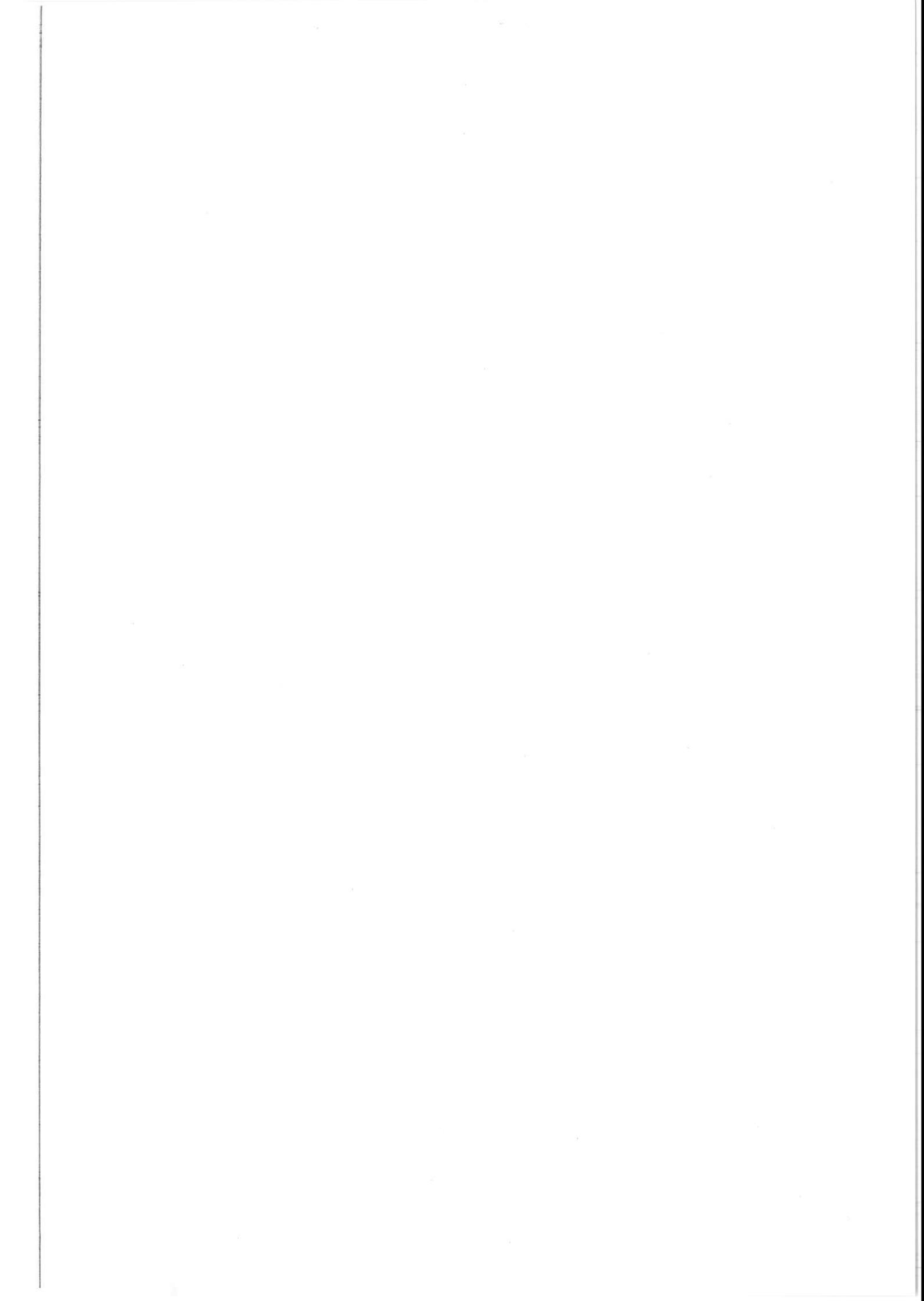
Validation par le président de l'ODG demandeur

A handwritten signature in black ink, appearing to be a stylized 'A' or similar character, written over a horizontal line.

Révision documentaire

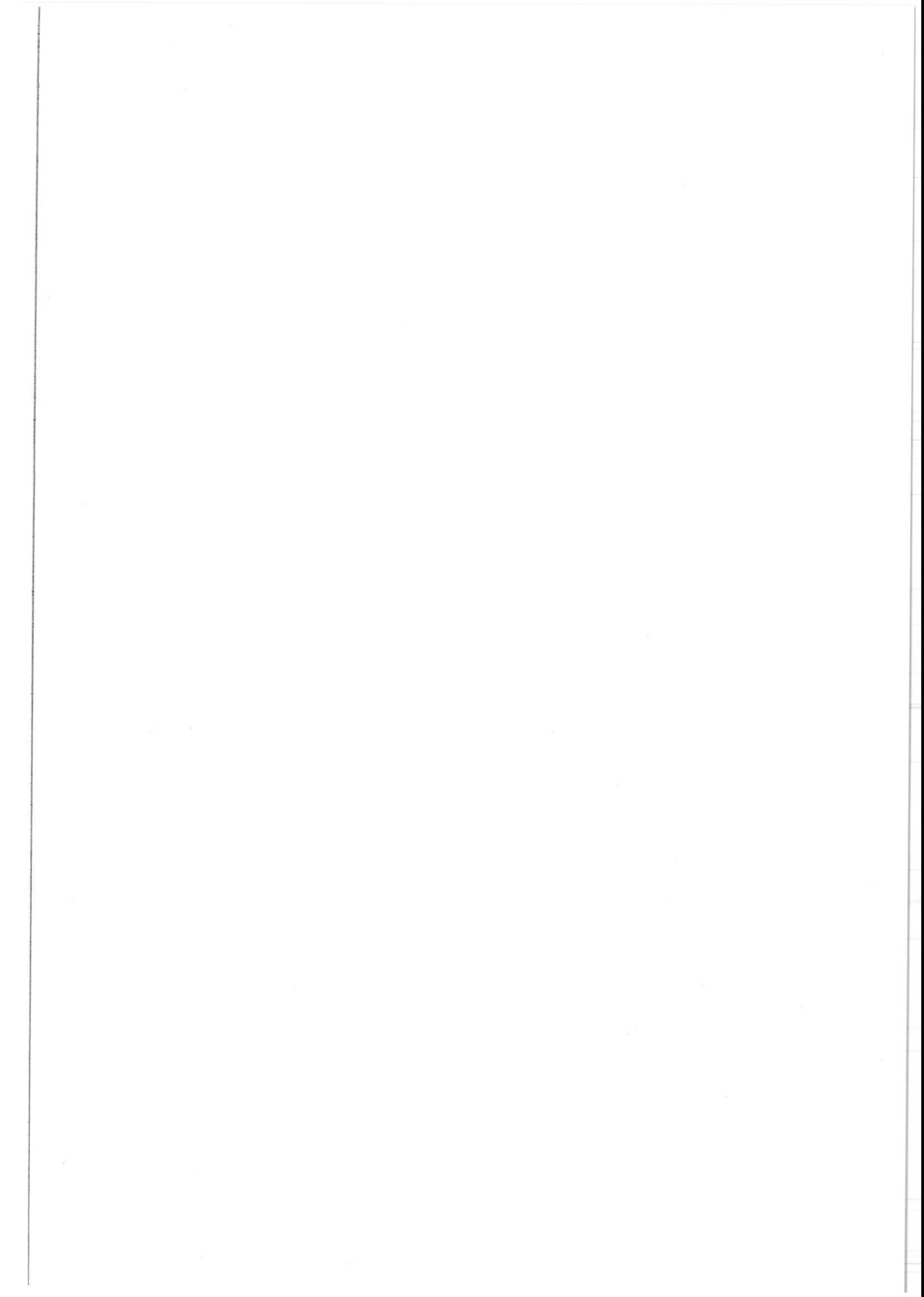


INDICE DE REVISION	OBJET / MODIFICATION	DATE DE VALIDATION
0	CREATION	9/06/1998
1	MODIFICATION POUR VALIDATION PAR CNLC ET ADMINISTRATION	6/05/1999
2	MODIFICATIONS § 6.3.3.4, § 6.3.3.5, § 7.1 ET CREATION § 6.4 POUR VALIDATION PAR CNLC ET ADMINISTRATION	3/02/2000
3-0	MISE EN CONFORMITE DU REFERENTIEL AVEC LE REGLEMENT INTERIEUR DE LA SER ET MODIFICATIONS	12/07/2006
3-1	MISE EN CONFORMITE AVEC EXIGENCES DE L'INAO ET MODIFICATIONS	12/02/2009

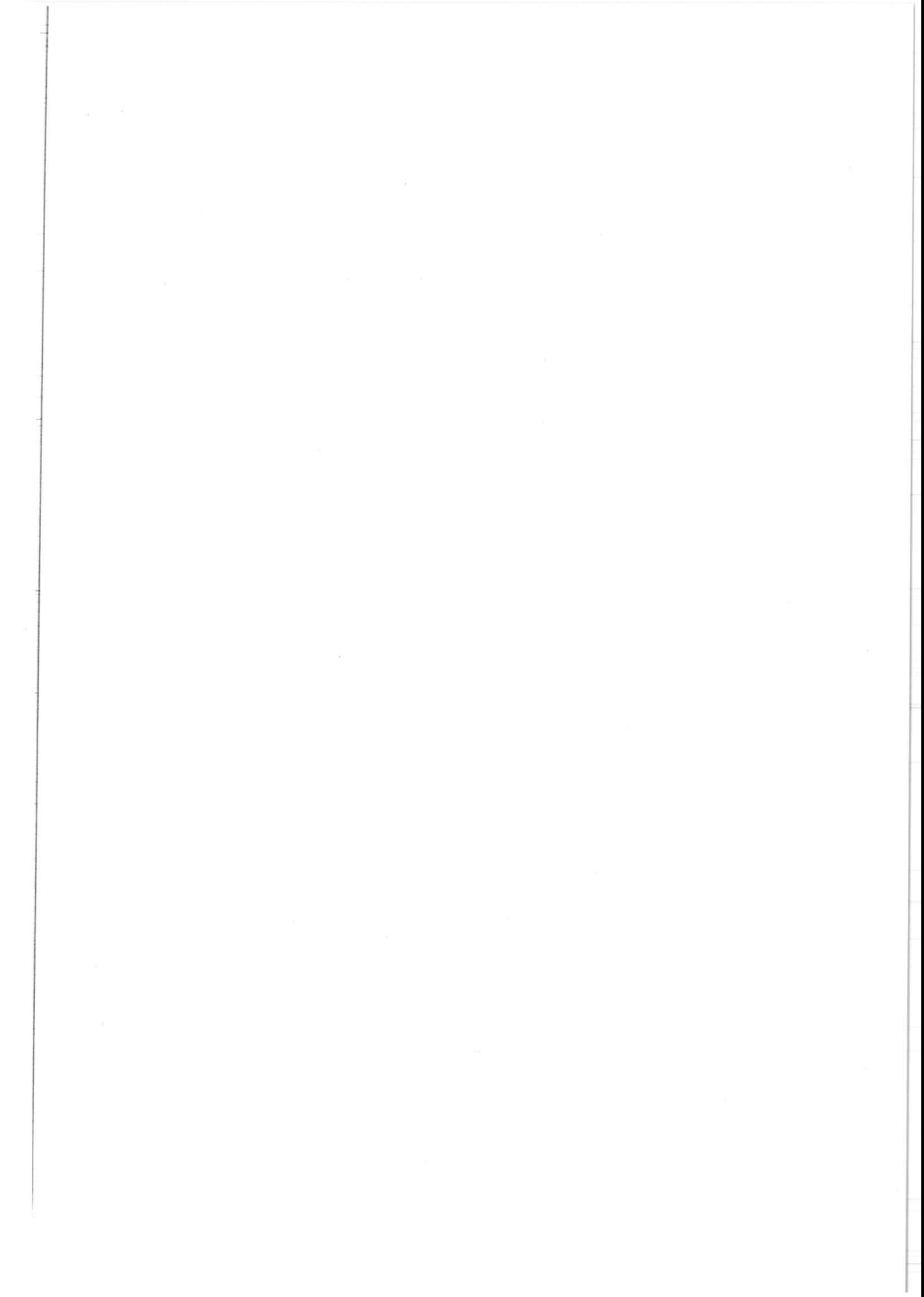


SOMMAIRE

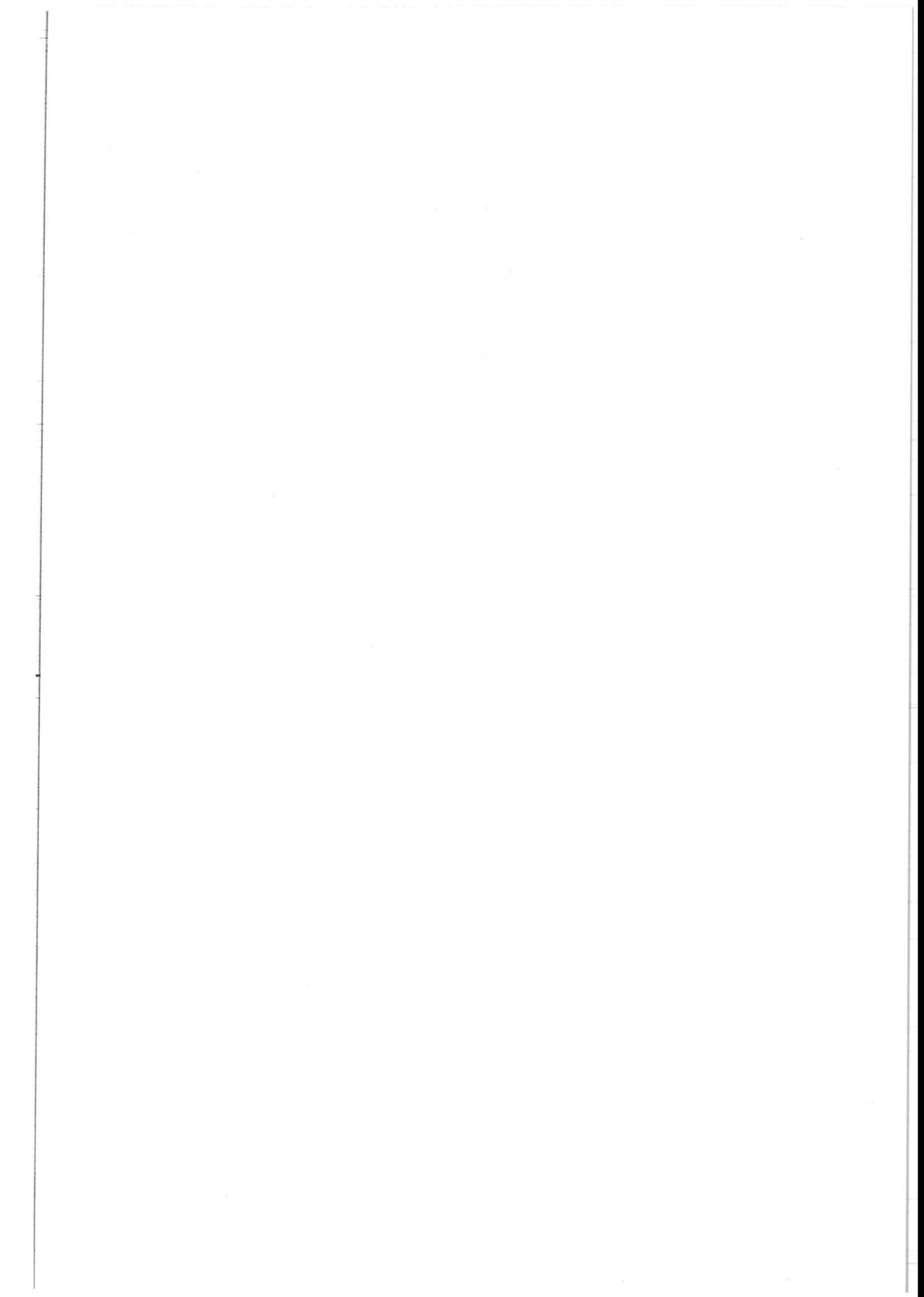
1. LE DEMANDEUR.....	6
2. NOM DU LABEL ROUGE.....	6
3. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	6
4. TRACABILITE.....	11
5. METHODE D'OBTENTION.....	12
ETAPE N° 1 : PRODUCTION DE POMMES.....	16
PHASE N°1 : PLANTATION DU VERGER.....	17
Point à maîtriser n°1 : Sélection et multiplication des souches.....	17
PHASE N°2 : CONDUITE DU VERGER.....	17
Point à maîtriser n°2 : Identification et traçabilité.....	18
Point à maîtriser n°3 : Entretien d'un couvert végétal.....	18
Point à maîtriser n°4 : Irrigation.....	18
Point à maîtriser n°5 : Fertilisation.....	19
Point à maîtriser n°6 : Protection phytosanitaire.....	19
PHASE N°3 : RECOLTE.....	20
Point à maîtriser n°7 : Récolte.....	20
PHASE N°4 : STOCKAGE.....	21
Point à maîtriser n°9 : Conditions de stockage.....	21
Point à maîtriser n°10 : Identification et traçabilité au stockage.....	22
PHASE N°5 : EXPEDITION.....	22
Point à maîtriser n°11 : Identification et traçabilité des lots expédiés.....	22
ETAPE N° 2 : TRANSFORMATION.....	23
PHASE N°1 : RECEPTION ET STOCKAGE DES POMMES.....	23
Point à maîtriser n°12 : Maîtrise des conditions d'hygiène.....	23
Point à maîtriser n°13 : Identification et traçabilité des pommes réceptionnées.....	23
Point à maîtriser n°14 : Stockage des pommes réceptionnées.....	24
Point à maîtriser n°15 : Identification et traçabilité des pommes stockées.....	24
PHASE N°2 : LAVAGE ET TRIAGE.....	25
Point à maîtriser n°16 : Caractéristiques des fruits à transformer.....	25
Point à maîtriser n°167 : Lavage.....	25
Point à maîtriser n°18 : Triage.....	25
PHASE N°3 : BROYAGE.....	25
Point à maîtriser n°19 : Broyage.....	25
PHASE N°4 : PRESSAGE.....	26
Point à maîtriser n°20 : Pressage.....	26
PHASE N°5 : CLARIFICATION PREFERMENTAIRE.....	27
Point à maîtriser n°21 : Clarification préfermentaire.....	27
PHASE N°6 : FERMENTATION.....	27
Point à maîtriser n°22 : Fermentation.....	27
PHASE N°7 : PRISE DE MOUSSE.....	28
Point à maîtriser n°23 : Prise de mousse.....	28
Point à maîtriser n°24 : Identification et traçabilité des lots fabriqués.....	29



<i>PHASE N° 8 : CONDITIONNEMENT</i>	29
<i>Point à maîtriser n°25 : Expédition vers le lieu de conditionnement</i>	29
<i>Point à maîtriser n°26 : Conditionnement</i>	30
<i>PHASE N° 9 : EVALUATION AU LABEL</i>	30
<i>Point à maîtriser n°27 : Caractéristiques physico-chimiques du cidre</i>	30
<i>Point à maîtriser n°28 : Caractéristiques sensorielles du cidre</i>	31
<i>PHASE N° 10 : ETIQUETAGE</i>	31
<i>Point à maîtriser n°29: Identification et traçabilité des bouteilles labellisées</i>	31
<i>PHASE N° 10 : STOCKAGE</i>	32
<i>Point à maîtriser n°30 : Stockage des bouteilles labellisées</i>	32
<i>PHASE N° 11 : MISE SUR LE MARCHE</i>	32
<i>Point à maîtriser n°31 : Mise sur le marché</i>	32
6. ETIQUETAGE ET MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE	33
7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION	33
8. DEFINITIONS	40



1.	LE DEMANDEUR.....	6
2.	NOM DU LABEL ROUGE.....	6
3.	DESCRIPTION DU PRODUIT.....	6
4.	TRACABILITE.....	11
5.	METHODE D'OBTENTION.....	12
6.	ETIQUETAGE ET MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	33
7.	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION.....	33
8.	DEFINITIONS.....	40



1. LE DEMANDEUR

Le demandeur est l'association :

ASSOCIATION ROYAL GUILLEVIC
BP 398 - Avenue Borgnis Desbordes-56009 Vannes Cédex
tél : 02.97.46.22.39 - fax : 02.97.46.22.87
mail : christelle.burel@morbihan.chambagri.fr

2. NOM DU LABEL ROUGE

Le nom du label Rouge est « Cidre de variété Guillevic ».

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

1. PRESENTATION DU PRODUIT

Le produit concerné par ce cahier des charges est du cidre conditionné en bouteilles forme champenoise et d'un conditionnement de 37.5 cl, 75 cl, 150 cl et 300 cl.

Le champ d'élaboration du produit intègre les étapes de la production de pommes (plantation, production, récolte), de l'élaboration et du conditionnement du cidre.

C'est un cidre « Authentique » :

- Pur jus,
- Non gazéifié
- Non édulcoré,
- Non pasteurisé.

C'est un cidre « Haut de gamme » :

- Fin et de couleur claire, allant du jaune pâle au jaune légèrement foncé
- Pétillant avec de fines bulles,
- Fruité et légèrement acidulé,
- Plus proche du crémant que du cidre classique.

2. TABLEAU DE COMPARAISON ENTRE LE CIDRE LABEL ROUGE ET LE CIDRE STANDARD

Le cidre label rouge peut être comparé à un cidre demi sec car c'est la catégorie de cidre dont il est le plus proche au niveau de la teneur en sucres résiduels.

Points de différence	CIDRE DE VARIETE GUILLEVIC SOUS LABEL ROUGE (Spécifications du cahier des charges)	CIDRE DEMI SEC COURANT (pratiques communément observées)
1- Conditions de production.		
Variétés de pommes utilisées	Cidre monovariétal élaboré exclusivement avec la variété GUILLEVIC de saveur acidulée.	Mélange de plusieurs variétés de pommes à cidre de saveurs différentes.
Greffage et diffusion des plants	Pépiniériste agréé CTIFL Portes-greffes certifiés	Tous les pépiniéristes ne sont pas agréés.
Aspect sanitaire des vergers	Suivi technique obligatoire Protection phytosanitaire raisonnée	Adhésion à l'appui technique facultatif. Pratiques variables
Récolte	Récolte manuelle ou mécanique. Machines équipées d'un système d'élimination des déchets. (Contrôle de la maturité des pommes	Récolte manuelle et mécanique. Système d'élimination des déchets pas systématique sur toutes les machines.
2- Conditions de transformation		
Etat sanitaire et propreté des fruits	Livraison des pommes dès le lendemain de la récolte. Début de pressage sous un délai maximum de 48 heures pour les pommes récoltées mécaniquement. Lavage, rinçage et triage systématiques des pommes.	Stockage en benne pouvant dépasser 48 heures après récolte mécanique. Stockage en cidrerie pouvant atteindre 10 jours après livraison. Pratique qui tend à se généraliser mais avec des efficacités variables.
Extraction du moût	Rendement inférieur à 750 litres par tonne de pommes mise en œuvre. Permet d'éviter l'extraction des polyphénols contenus dans le marc et les pépins susceptibles d'accroître la couleur et d'apporter de l'amertume.	Rendement pouvant dépasser 850 litres par tonne de pommes en fonction des variétés, des types de presses et de la pratique du remiage.
Garantie pur jus	Absence totale d'addition d'eau (pas de remiage, pas de moût reconstitué).	Pratique du remiage et utilisation de moût concentrés possible dès lors que la mention pur jus ne figure pas sur l'étiquette.

Cuvage	Absence de cuvage	Pratiques variables en fonction de la spécificité du produit recherché par le cidrier.
Durée Fermentation	Fermentation lente : durée minimale de 8 semaines.	Fermentation pouvant être rapide : 3 semaines à 1 mois.
Maîtrise de la température	Température du produit maîtrisée de la clarification à la prise de mousse : inférieure à 13°C	La maîtrise de la température n'est pas systématique surtout pendant les phases : pré-fermentaire et prise de mousse.
Obtention de l'effervescence	Prise de mousse naturelle Durée minimale de 6 semaines	2 pratiques : prise de mousse et gazéification. La gazéification est la technique la plus utilisée.
Stabilisation du produit avant mise en bouteille	Absence de pasteurisation	Pasteurisation possible. Davantage pratiquée pour les circuits de commercialisation longs par les entreprises de grande taille.
3- Identification		
Traçabilité	La traçabilité est assurée depuis la production des plants de pommiers jusqu'à la mise en marché du cidre.	Traçabilité non systématique et avec un champ plus restreint : depuis la livraison des pommes jusqu'à la commercialisation.
4- Caractéristiques sensorielles		
Couleur	Couleur pâle spécifique (jaune pâle à jaune dorée) Valeur seuil plus restrictives que celles définies dans le décret N° 53-978 pour la teneur en fer. Il s'agit de prévenir au maximum le risque d'apparition d'un brunissement par casse ferrique.	Couleur plus foncée et variable en fonction des catégories de pommes. (à partir de jaune doré intense) Brunissement par casse ferrique possible quand la teneur en fer atteint la limite réglementaire dans les cidres présentant un pH élevé.
Saveur	Equilibre sucre/acidité maîtrisé et reproductible.	Equilibre variable en fonction des catégories de pommes.
Odeur et arômes	Odeurs et arômes fruités reproductibles et garantis pendant le délai de consommation conseillé. Valeur seuil plus restrictive que celle définie dans le décret N° 53-978 pour la teneur en acidité volatile responsables de déviations organoleptiques : piqûre lactique ou acétique.	Odeurs et arômes variables en fonction du mélange de pommes, des conditions d'élaboration et de conservation. Les produits peuvent être conformes au décret N° 53-978 mais présenter une altération perceptible par le consommateur.

3. LA QUALITE SUPERIEURE

Le produit « Cidre de variété Guillevic sous Label Rouge » est le résultat de tout un ensemble de spécifications qui lui confèrent son niveau de qualité supérieure.

➤ **Qualité supérieure = QUALITE SENSORIELLE SPECIFIQUE et REGULIERE**

Le cahier des charges permet de garantir un produit de qualité organoleptique spécifique et régulière. Les spécificités reposent sur les aspects suivants :

- Cidre monovariétal : le cidre de variété Guillevic est élaboré exclusivement avec la pomme de variété guillevic. C'est une variété acidulée pauvre en polyphénols.
- La couleur : elle doit être claire allant du jaune pâle au jaune légèrement foncé. La variété Guillevic permet d'atteindre naturellement cet objectif car elle est pauvre en polyphénols responsables du brunissement et de plus l'acidité protège contre l'oxydation. L'absence de cuvage et l'abaissement de la teneur maximale en fer à 6mg/l permettent de limiter au maximum le risque de brunissement.
- La limpidité : le cidre doit être limpide. La méthode de prise de mousse en cuve close permet d'obtenir un produit limpide en séparant les levures (responsables du trouble) par filtration avant la mise en bouteille. Lorsque la prise de mousse a lieu en bouteille, le dosage de l'ensemencement en levures est raisonné de façon à ne pas générer un trouble pendant le service du produit.
- La pétillance : elle doit être persistante et constituée de fines bulles. La prise de mousse naturelle permet d'obtenir un bullage plus fin et plus persistant que la technique de gazéification.
- Les odeurs et les arômes : le cidre doit révéler des arômes fruités et ne pas présenter de défauts tels que : piqûre lactique ou acétique, pomme brûlée, caramel, herbacé, réduit (égoût, croupi), moisi, terreux, animal...

Le délai court entre la récolte mécanique et le pressage, le lavage, le rinçage et le triage rigoureux des pommes sont des étapes de maîtrise essentielles pour préserver les arômes fruités de la pomme et prévenir l'apparition des défauts olfactifs susceptibles d'être générés par les flores microbiologiques néfastes. Le plan d'hygiène mis en place dans les cidreries contribue à ce même objectif.

La maîtrise de la température du stade moût brut jusqu'à la fin de la prise de mousse permet de limiter le développement des flores néfastes responsables des altérations organoleptiques.

La valeur seuil de la teneur en acidité volatile a été abaissée par rapport à la réglementation en vigueur pour prévenir tout risque d'altération de la saveur par ce composé car le seuil de perception peut être inférieur au seuil réglementaire.

- La saveur : elle est caractérisée par un équilibre subtil entre le sucre et l'acidité. La maîtrise de la température du stade moût brut jusqu'à la fin de la prise de mousse permet de prévenir le déclenchement de la TML (Transformation malolactique) qui provoque une baisse de l'acidité totale.

➤ **Qualité Supérieure = IMAGE du produit AUTHENTIQUE**

- La récolte : Elle peut s'effectuer manuellement. Lorsqu'elle est réalisée mécaniquement, les matériels de récolte doivent permettre d'obtenir des pommes saines et non abîmées.
- Prise de mousse : L'obtention de l'effervescence est obtenue uniquement par la prise de mousse naturelle. La gazéification est interdite. Cette méthode a une image haut de gamme auprès des consommateurs qui sont très sensibles au terme « naturel ».

- Pur jus : moût de fermentation issu uniquement du moût de pressage sans addition d'eau. L'utilisation de moût concentré est aussi interdite. Le terme pur jus signifie clairement au consommateur que le produit est obtenu uniquement à partir de pommes fraîches de la variété Guillevic.
- Non pasteurisé : absence de traitement thermique sur le cidre afin de conserver l'ensemble des odeurs et des arômes. Le traitement thermique a tendance à modifier les arômes en les faisant évoluer vers de notes de pommes brûlées.
- **Qualité Supérieure = POSITIONNEMENT HAUT DE GAMME**
- Habillage : étiquette en dorure à chaud et coiffe de couleur dorée ou argentée.

Les caractéristiques communicantes ont donc été choisies parmi les plus pertinentes de celles décrites précédemment :

- *Cidre pur jus*
- *Elaboré avec des pommes de variété Guillevic*
- *Prise de mousse naturelle*

4. TRACABILITE

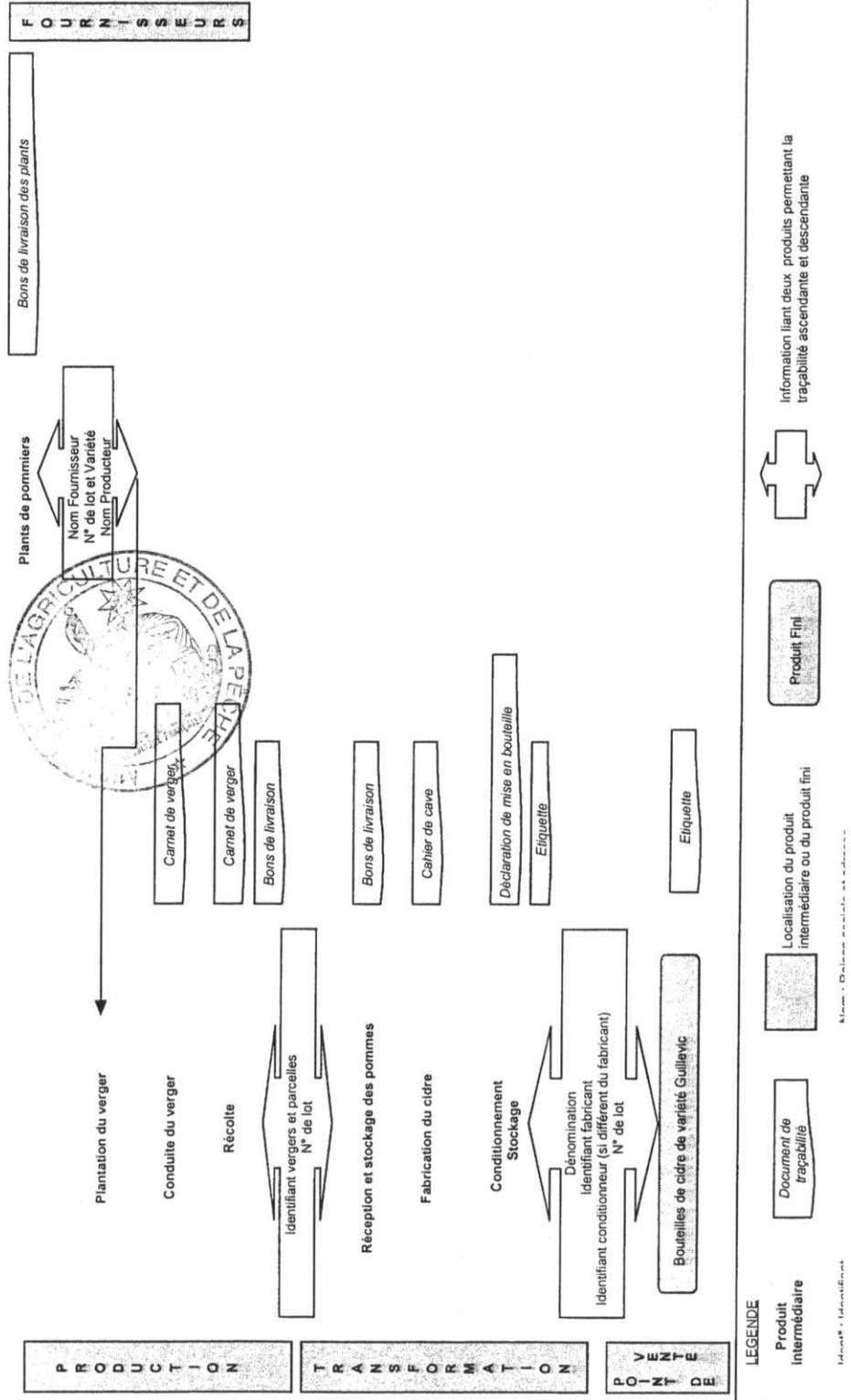
La traçabilité est assurée depuis la production des plants jusqu'à la mise en marché du cidre pur jus de variété Guillevic. Cette traçabilité s'appuie sur des documents:

- d'enregistrement (cahier de verger et de cave),
- de transaction (bons de livraison et factures)
- de mise en marché (étiquettes).

- De déclaration auprès de l'organisme certificateur (déclaration de pressage et d'embouteillage).

La séparation et l'identification des produits sous label rouge par rapport aux produits courants s'effectuent à plusieurs niveaux : pommes, cidre en cuve, lots de bouteille en attente d'étiquetage.

Tous ces éléments de traçabilité font l'objet de contrôles externes





5. METHODE D'OBTENTION

1. SCHEMA DE VIE

ET APE		CARACTERISTIQUES SPECIFIQUES NON COMMUNICANTES		CARACTERISTIQUES SPECIFIQUES COMMUNICANTES		
ET APE	PHASES	Cidre pur jus	Elaboré avec des pommes de variété Guillevic	Prise de mousse naturelle		
<p style="text-align: center;">PRODUCTION DE POMMES</p> <pre> graph TD A[PLANTATION DU VERGER] --> B[CONDUITE DU VERGER] B --> C[RECOLTE] C --> D[STOCKAGE] D --> E[EXPEDITION] </pre>	<p>PM2 : Identification et traçabilité des vergers</p> <p>PM3 : Traçabilité des interventions réalisées sur le verger</p>		<p>PM1 : Sélection et multiplication des variétés</p> <p>• Composition variétale des parcelles</p> <p>• Sélection et multiplication</p>			
	<p>PM4 : Irrigation</p> <p>PM5 : Protection phytosanitaire</p> <ul style="list-style-type: none"> - Protection raisonnée - Qualité de la pulvérisation 	<p>PM6 : Fertilisation</p> <p>PM7 : Protection phytosanitaire</p> <ul style="list-style-type: none"> • Choix des produits 				
	<p>PM7 : Récolte</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prévision de la période de récolte - Nettoyage avant récolte - Récolte - Techniques de ramassage des pommes - Triage manuel des pommes 	<p>PM8 : Identification et traçabilité des pommes à la récolte</p>		<p>PM8 : Identification et traçabilité des pommes à la récolte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Séparation des différentes variétés 		
	<p>PM9 : Conditions de stockage</p> <p>PM10 : Identification et traçabilité au stockage</p>	<p>PM11 : Identification et traçabilité des lots expédiés</p>		<p>PM10 : Identification et traçabilité au stockage</p> <ul style="list-style-type: none"> • Séparation des différentes variétés 		



ETAPE		CARACTERISTIQUES SPECIFIQUES NON COMMUNICANTES		CARACTERISTIQUES SPECIFIQUES COMMUNICANTES	
<p>TRANSFORMATION</p> <p>PHASES</p>		<p>Cidre pur jus</p> <p>PM20 : Pressage • Remuage interdit</p>		<p>Elaboré avec des pommes de variété Guillevic</p> <p>PM13 : Identification et traçabilité des pommes réceptionnées • Pommes de variété Guillevic exclusivement</p> <p>PM15 : Identification et traçabilité des pommes stockées • Séparation des variétés</p>	
<p>PM12 : Maîtrise des conditions d'hygiène</p> <p>PM14 : Stockage des pommes réceptionnées</p> <p>PM16 : Caractéristiques des fruits à transformer • Délai entre la récolte et la fabrication</p> <p>PM19 : Brovage • Matériel utilisé • Limiter le brunissement de la pulpe</p> <p>PM21 : Clarification préfermentaire • Méthode • Maîtrise de la température du produit</p> <p>PM22 : Fermentation • Conditions de fermentation • Maîtrise de la température du produit</p> <p>PM24 : Identification et traçabilité des lots fabriqués</p>		<p>PM13 : Identification et traçabilité des pommes réceptionnées</p> <p>PM15 : Identification et traçabilité des pommes stockées</p> <p>PM17 : Lavage</p> <p>PM18 : Triage</p> <p>PM20 : Pressage • Matériel utilisé • Préparation du matériel utilisé • Qualité du moût obtenu</p> <p>PM23 : Prise de mousse • Maîtrise de la température du produit</p> <p>PM26 : Conditionnement</p> <p>PM27 : Caractéristiques physico-chimiques du cidre</p> <p>PM28 : Caractéristiques sensorielles du cidre</p>		<p>Prise de mousse naturelle</p> <p>PM23 : Prise de mousse • Prise de mousse naturelle</p>	

ETAPE		CARACTERISTIQUES SPECIFIQUES NON COMMUNICANTES		CARACTERISTIQUES SPECIFIQUES COMMUNICANTES		
<p>PHASES</p> <pre> graph TD A[ETIQUETAGE] --> B[STOCKAGE] B --> C[MISE SUR LE MARCHÉ] </pre>		<p>CARACTERISTIQUES SPECIFIQUES NON COMMUNICANTES</p> <p>PM29 : Identification et traçabilité des bouteilles labellisées</p> <p>PM30 : Stockage des bouteilles labellisées</p> <p>PM31 : Mise sur le marché</p>		<p>Cidre pur jus</p>	<p>Elaboré avec des pommes de variété Guillevic</p>	<p>Prise de mousse naturelle</p>
T R A N S F O R M A T I O N						

2. SPECIFICATIONS ET METHODES DE MAITRISE

Ce chapitre présente, pour chaque étape de vie, les caractéristiques (points à maîtriser et les valeurs cibles associées) du produit Label Rouge, ainsi que les moyens de maîtrise et les méthodes de contrôle (documents associés) mis en place par les opérateurs pour garantir la conformité du produit aux spécifications du présent référentiel technique.

ETAPE N° 1 : PRODUCTION DE POMMES

Cette étape traite des spécifications relatives aux activités suivantes :

- sélection des souches,
- conduite du verger,
- récolte,
- stockage,
- expédition.

HABILITATION

Toute exploitation doit être, préalablement au démarrage de l'activité, habilitée par l'Organisme Certificateur.

Méthode de contrôle : documentaire. Vérification régulière que les lots de pommes proviennent de vergers habilités.

SYSTEME DE MAITRISE

Ce système de maîtrise s'appuie sur :

- l'organisation obligatoire d'un encadrement technique et d'un suivi technique du verger par un technicien spécialisé en production fruitière.

Le producteur doit, de plus, posséder les informations relatives au suivi technique des vergers, regroupées pour partie dans le carnet de verger et comprenant :

- le plan du verger,
- les caractéristiques de la parcelle et son identification,
- la description pomologique du verger,
- les conseils d'intervention à mener donnés par le technicien,
- les apports et les interventions réalisées par le producteur (traitements, engrais, amendement, apport foliaire, désherbant et taille),
- les renseignements sur la récolte par année (date, parcelle, tonnage),
- les analyses de sol.

Moyen de maîtrise : Engagement du producteur par un contrat de production à respecter cette spécification et suivi du technicien.

Méthode de contrôle : Visuelle et documentaire. Vérification de l'application d'un suivi technique et sanitaire, de la présence des documents et enregistrements relatifs au suivi technique du verger.

PHASE N° 1 : PLANTATION DU VERGER

Cette phase concerne la plantation du verger en incluant la sélection et la multiplication des souches. Le producteur doit disposer d'un suivi technique pour tout nouveau verger, dès sa plantation.

Point à maîtriser n° 1 : Sélection et multiplication des souches

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE
Composition variétale des parcelles	<p>Pour les parcelles plantées à partir du 01/01/98 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La parcelle doit être composée entre 80% et 90% de pommiers Guillevic et de 10% à 20% de pommiers définis comme pollinisateurs. Dans le cas de pommiers pollinisateurs à fleurs (uniquement), le pourcentage peut être inférieur à 10%. <p>Ces variétés doivent être choisies afin qu'il n'y ait aucune confusion possible avec la variété Guillevic lors de la récolte.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les pollinisateurs doivent être regroupés par rangée ou identifiés, à l'exclusion des pommiers pollinisateurs à fleurs pour lesquels les exigences ne sont pas requises. Dans le cas où ceux-ci ne sont pas regroupés, les pommes issus de ces pommiers doivent être morphologiquement différentes des pommes de variété guillevic. 	<p><u>Actions préventives et de surveillance :</u> Habilitation des vergers Suivi technique des vergers</p> <p><u>Action correctrice :</u> Déclassement des pommes de Guillevic issues de parcelles non conformes.</p>
Sélection et multiplication des souches	<p>Les souches sélectionnées doivent répondre aux critères suivants :</p> <p>critères agronomiques : productivité et sensibilité aux maladies.</p> <p>critères technologiques en transformation : brunissement du moût minimum et respect du rapport sucre/acide.</p>	<p><u>Actions préventives et de surveillance :</u> Habilitation des vergers Sélection des souches par ASSOCIATION ROYAL GUILLEVIC selon protocole INRA version 30/09/97</p> <p><u>Action correctrice :</u> Déclassement des pommes de Guillevic ne provenant pas de souches sélectionnées</p>

Dès lors que la sélection clonale (recherche de la ou des souche(s) optimale(s)) sera terminée, le greffage sera effectué sur des portes-greffes certifiés pour les nouveaux vergers plantés après 1998 par l'un des pépiniéristes agréés par le Centre Technique Interprofessionnel Fruits et Légumes (CTIFL).

PHASE N° 2 : CONDUITE DU VERGER

Chaque nouveau verger doit être déclaré auprès de l'Organisme Certificateur.
Tous les vergers entrant en production doivent être déclarés auprès de CERTIS. avant le 1^{er} Juin de chaque année.

Point à maîtriser n° 2 : Identification et traçabilité

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE
Identification des vergers	Les vergers sont identifiés au moyen de leurs références cadastrales	<p><u>Actions préventives et de surveillance :</u> Habilitation des vergers</p> <p><u>Action correctrice :</u> Déclassement des pommes de Guillevic provenant de vergers non identifiés</p>
Identification et traçabilité des interventions réalisés sur le verger	Le producteur doit tenir à jour un carnet de verger sur lequel les différentes interventions réalisées sont enregistrées.	<p><u>Actions préventives et de surveillance :</u> Habilitation des vergers Suivi technique</p> <p><u>Action correctrice :</u> Déclassement des pommes de Guillevic provenant de vergers dont le suivi des interventions n'est pas réalisé</p>

Le carnet comprend au minimum les éléments suivants :

- le plan du verger,
- les caractéristiques de la parcelle et son identification,
- la description pomologique du verger.
- les conseils d'interventions à mener donnés par le technicien.
- les apports et les interventions réalisés par le producteur (irrigation, fertilisation, protection phytosanitaire, taille),
- les renseignements sur la récolte par année (date, parcelle et tonnage),
- les analyses de sol.

Point à maîtriser n° 3 : Entretien d'un couvert végétal

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE
Présence d'un couvert végétal	Le couvert végétal est obligatoire entre les rangées de pommiers et doit être entretenu.	<p><u>Actions préventives et de surveillance :</u> Habilitation des vergers Suivi technique</p> <p><u>Action correctrice :</u> Retrait de l'habilitation de l'exploitation Déclassement des pommes.</p>

Point à maîtriser n° 4 : Irrigation

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE
Irrigation raisonnée	L'irrigation est interdite du 1 ^{er} septembre à la date de récolte. La décision d'irriguer doit s'appuyer sur des données pédoclimatiques, notamment sur la teneur en eau du sol.	<p><u>Actions préventives et de surveillance :</u> Habilitation des vergers Suivi technique Pilotage à l'aide d'au moins un tensiomètre</p> <p><u>Action correctrice :</u> Déclassement des pommes de Guillevic</p>

Point à maîtriser n° 5 : Fertilisation

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE
Fertilisation raisonnée	<p>Les apports de fertilisants sont adaptés en fonction des besoins en se basant notamment sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une analyse de sol avant plantation - une analyse de sol tous les 10 ans minimum - une analyse de rameaux ou de feuilles tous les 3 ans minimum. 	<p><u>Actions préventives et de surveillance :</u> Habilitation des vergers Suivi technique Réalisation d'analyses : analyse de t analyses de rameaux, de feuilles</p> <p><u>Action correctrice :</u> Retrait de l'habilitation de l'exploitation Déclassement des pommes.</p>

Les analyses de sols sont réalisées par parcelle ou groupe de parcelles homogènes.

L'analyse avant plantation porte sur les éléments suivants : état calcique, état organique, état d'aération, granulométrie, éléments nutritifs (azote, phosphore, potassium, magnésium, oligo-éléments). L'analyse de routine (tous les 10 ans minimum) ne comporte pas d'analyse granulométrique.

Les analyses de rameaux ou de feuilles portent sur l'équilibre organique (sucre, amidon, azote) et l'équilibre nutritionnel (azote, phosphore, potassium, calcium, magnésium, oligo-éléments).

Point à maîtriser n° 6 : Protection phytosanitaire

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE
Protection phytosanitaire raisonnée	<p>Les décisions de traitements doivent être raisonnées en tenant compte notamment des éléments suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - observations sur les parcelles - préconisations du technicien - bulletins d'avertissement. 	<p><u>Actions préventives et de surveillance :</u> Habilitation des vergers Suivi technique</p> <p><u>Action correctrice :</u> Retrait de l'habilitation du verger déclassement des pommes</p>
Qualité de la pulvérisation	<p>La pulvérisation doit être réalisée de façon complète (totalité des rameaux traités) et homogène.</p>	<p><u>Actions préventives et de surveillance :</u> Habilitation des vergers Suivi technique Contrôle de la qualité de la pulvérisation à d'un papier hydrosensible une fois tous les minimum.</p> <p><u>Action correctrice :</u> Retrait de l'habilitation du verger déclassement des pommes</p>

PHASE N° 3 : RECOLTE

Point à maîtriser n° 7 : Récolte

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE
Prévision de la période de récolte	<p>1) Un contrôle de la maturité des pommes (test au lugol) est réalisé en amont de la saison de récolte pour définir une période prévisionnelle de récolte. Le résultat est enregistré sur le carnet de verger (*)</p> <p>2) La date de récolte (incluse dans la période présumée de récolte) est validée entre le producteur et le transformateur.</p>	<p>Actions préventives et de surveillance :</p> <p>Suivi technique</p> <p>Test au lugol (protocole du Comité Technique de Production Cidricole « Comment évaluer le niveau de maturité des fruits »</p> <p>Action correctrice :</p> <p>Déclassement des pommes</p>
Nettoyage avant récolte	<p>Ramassage des fruits au sol lorsque environ 5% des fruits ont chuté.</p> <p>Les fruits ramassés lors de ce premier passage n'entrent pas dans le circuit de labellisation.</p>	<p>Actions préventives et de surveillance :</p> <p>Suivi technique</p> <p>Action correctrice :</p> <p>Déclassement des pommes</p>

(*)Le test lugol est complété par une mesure de la richesse en sucre (Indice réfractométrique des pommes et mesure de la masse volumique du moût) ainsi que de l'acidité (acidité totale et pH). Ces données sont communiquées au producteur, au transformateur et à l'ODG. Ce sont des outils complémentaires d'aide à la prise de décision pour mieux gérer la répartition des pommes entre les transformateurs et mieux planifier la récolte.

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE
Récolte	<p>Une première récolte peut être réalisée à partir de 40% de fruits chutés. la récolte finale peut être effectuée lorsque 90% des fruits ont chuté. Le secouage/gaulage n'est autorisé que lorsque 90% des fruits ont chuté.</p> <p>Avant chaque récolte, le producteur doit effectuer un test au lugol. L'objectif à atteindre au moment du pressage est d'au moins 70% de régression de l'amidon (avec tolérance de - 5% au test au lugol)</p> <p>Pour les fruits récoltés mécaniquement, ce niveau de maturité doit être atteint dès la récolte.</p>	<p>Actions préventives et de surveillance :</p> <p>Habilitation des vergers</p> <p>Suivi technique</p> <p>Action correctrice :</p> <p>Retrait de l'habilitation de l'exploitation</p>
Technique de ramassage des pommes	<p>Les pommes peuvent être ramassées soit manuellement, soit mécaniquement.</p> <p>Les matériels de récolte soit ramassent les fruits au sol, soit réceptionnent les fruits sur réceptacle. Ces matériels sont munis d'un système d'élimination des déchets.</p> <p>La hauteur de chute des fruits, lors des opérations de récolte, est inférieure ou égale à 1,50 m.</p>	<p>Actions préventives et de surveillance :</p> <p>Habilitation des vergers</p> <p>Suivi technique</p> <p>Action correctrice :</p> <p>Retrait de l'habilitation de l'exploitation</p> <p>Déclassement des pommes</p>
Triage manuel des pommes	<p>Un triage manuel des pommes est effectué sur le lieu de production afin de retirer les fruits abîmés et les corps étrangers (cailloux, branches,...).</p>	<p>Actions préventives et de surveillance :</p> <p>Habilitation des vergers</p> <p>Suivi technique</p> <p>Action correctrice :</p> <p>Retrait de l'habilitation de l'exploitation</p> <p>Déclassement des pommes</p>

Point à maîtriser n°8 : Identification et traçabilité à la récolte

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE
Séparation des différentes variétés	<p>Le verger étant composé de plusieurs variétés de pommes, lors de la récolte les pommes de variété Guillevic doivent être séparées des pommes des autres variétés.</p> <p>Pour éviter tout mélange entre les pommes de variétés guillevic et les pollinisateurs non regroupés, différents moyens sont mis en place :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identification visuelle des pommiers pollinisateurs (matérialisation par des panneaux ou des rubans de chantier). - Morphologie des pommes des pollinisateurs (couleur et forme) facilement identifiable visuellement par rapport à la variété guillevic.* - Récolte des pommes des pollinisateurs (non regroupés) avant la variété guillevic. 	<p><u>Actions préventives et de surveillance</u> Suivi technique <u>Action correctrice</u> : Déclassement des lots récoltés comp de plusieurs variétés</p>
Identification et traçabilité des lots à la récolte	<p>Les dispositions en place doivent permettre de pouvoir relier un lot récolté à une parcelle ou à un groupe de parcelles.</p>	<p><u>Actions préventives et de surveillance</u> Suivi technique <u>Action correctrice</u> : Déclassement des lots</p>

PHASE N°4 : STOCKAGE

Point à maîtriser n°9 : Conditions de stockage

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE
Conditions de stockage	<p>Les pommes sont stockées en contenants identifiés :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Palox, • Sacs filets posés sur palette, ou sur surface bétonnée propre • Remorque ou caisson. <p>Les pommes récoltées manuellement et mécaniquement doivent être livrées dès le lendemain de chaque fin de récolte.</p> <p>Le producteur doit s'assurer de la propreté des contenants de stockage. Pendant toute la phase de récolte les remorques ou les caissons de stockage doivent être positionnées de façon à permettre un écoulement rapide et total de toute fraction liquide.</p>	<p><u>Actions préventives et de surveillance</u> Habilitation de l'exploitation Bon de livraison Suivi technique <u>Action correctrice</u> : Déclassement des lots</p>

Point à maîtriser n° 10 : Identification et traçabilité au stockage

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE
Séparation des différentes variétés	Si différentes variétés de pommes sont présentes sur l'aire de stockage, il ne doit y avoir aucun risque de mélange des pommes Guillevic avec d'autres variétés.	<u>Actions préventives et de surveillance :</u> Dispositions internes de stockage <u>Action correctrice :</u> Déclassement des lots récoltés composés de plusieurs variétés
Modalités d'identification et de traçabilité	Les contenants sont identifiés. Le système d'identification permet de faire le lien avec la ou les parcelle(s) d'origine des fruits.	<u>Actions préventives et de surveillance :</u> Habilitation des l'exploitation Suivi technique <u>Action correctrice :</u> Déclassement des lots

PHASE N° 5 : EXPEDITION

Point à maîtriser n° 11 : Identification et traçabilité des lots expédiés

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE
Modalités d'identification et de traçabilité	Chaque lot expédié est identifié par un numéro de lot qui est le numéro de bon de livraison. Les dispositions de traçabilité doivent permettre de faire le lien avec la ou les parcelles d'origine des lots. Un lot expédié = un lot de pommes livré à un transformateur.	<u>Actions préventives et de surveillance :</u> Habilitation de l'exploitation Bon de livraison <u>Action correctrice :</u> Retrait de l'habilitation de l'exploitation Déclassement des lots expédiés/livrés

Un bon de livraison type validé par l'ODG est émis pour chaque expédition et comprend :

- le n° de bon de livraison,
- le nom et le prénom du producteur,
- la date de livraison,
- l'identification du verger,
- l'état de propreté des contenants.
- les quantités livrées par parcelles,
- la date de fin de récolte
- les éléments de caractérisation du lot de fruits (, état sanitaire, résultat du test au lugol)
- l'enregistrement du mode de récolte (manuel ou mécanique)
- le nom du destinataire (transformateur).

ETAPE N° 2 : TRANSFORMATION

Cette étape traite des spécifications relatives aux activités suivantes :

- réception des fruits,
- stockage,
- fabrication du cidre,
- évaluation au label,
- étiquetage
- expédition.

HABILITATION

Tout transformateur doit, préalablement au démarrage de l'activité, être habilité par l'Organisme Certificateur.

Le transformateur doit :

- présenter un schéma de fabrication,
- avoir en place un système de maîtrise des conditions d'hygiène (cf. Point à maîtriser n° 12),
- avoir en place un système de maîtrise de la qualité organoleptique du produit (cf. Point à maîtriser n° 12),
- avoir à disposition la présentation du matériel.

Méthode de contrôle : documentaire. Examen du schéma de fabrication, du plan de nettoyage et de la présentation du matériel.

PHASE N° 1 : RECEPTION ET STOCKAGE DES POMMES

Le transformateur devra remettre à l'Organisme Certificateur le planning prévisionnel de ses fabrications au plus tard 2 jours avant le début des opérations.

Point à maîtriser n° 12 : Maîtrise des conditions d'hygiène

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE
Application d'un plan de nettoyage et de désinfection	L'atelier de transformation dispose d'un plan de nettoyage et de désinfection. Il définit pour chaque étape et pour chaque matériel la fréquence de nettoyage/désinfection, le type de procédure et le mode opératoire.	<u>Action préventive</u> : Délivrance du certificat d'habilitation qui réalise d'un audit externe Suivi technique <u>Action de surveillance</u> : Vérification de l'application du système <u>Action correctrice</u> : Retrait du certificat d'habilitation de l'atelier de transformation

Point à maîtriser n° 13 : Identification et traçabilité des pommes réceptionnées

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE
Réception des pommes de variété Guillevic exclusivement	Seules les pommes de variété Guillevic provenant de vergers habilités dans le cadre de ce référentiel peuvent être utilisées pour la fabrication du cidre Guillevic Label Rouge.	<u>Actions préventives et de surveillance</u> : Habilitation des vergers Habilitation de l'atelier de transformation <u>Action correctrice</u> : Déclassement des pommes de Guillevic produites dans des vergers habilités.

<p>Identification des pommes réceptionnées</p>	<p>Chaque lot réceptionné est identifié par un numéro de lot qui est le numéro de bon de livraison. Les dispositions de traçabilité doivent permettre de faire le lien avec le verger d'origine, ainsi qu'avec la ou les parcelle(s) d'origine.</p>	<p><u>Actions préventives et de surveillance :</u> Habilitation de l'atelier de transformation <u>Action correctrice :</u> Retrait de l'habilitation de l'atelier de transformation Déclassement des lots livrés</p>
--	---	--

Le bon de livraison émis par le producteur, accompagne chaque lot livré.

Un contrôle de la maturité des fruits réceptionnés peut être réalisé lorsque le transformateur n'est pas le producteur.

Point à maîtriser n° 14 : Stockage des pommes réceptionnées

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE
<p>Conditions de stockage</p>	<p>A la réception en cidrerie les pommes peuvent rester stockées dans les contenants de livraison identifiés s'il s'agit de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Palox, • Sacs filets sous condition d'être posés sur palette ou sur surface bétonnée propre permettant l'écoulement rapide et complet de toute fraction liquide. <p>Les pommes livrées en remorque ou en caisson doivent être déchargées dès la réception et stockées en tas identifiés. Le stockage des pommes à cidre est réalisé sur une aire bétonnée permettant l'écoulement rapide et complet de toute fraction liquide. La hauteur maximale des fruits stockés ne peut être supérieure à 1,50 m.</p>	<p><u>Actions préventives et de surveillance :</u> Habilitation de l'atelier de transformation <u>Action correctrice :</u> Déclassement des lots</p>

Point à maîtriser n° 15 : Identification et traçabilité des pommes stockées

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE
<p>Séparation des différentes variétés</p>	<p>Si différentes variétés de pommes sont présentes sur l'aire de stockage, il ne doit y avoir aucun risque de mélange des pommes Guillevic avec d'autres variétés.</p>	<p><u>Actions préventives et de surveillance :</u> Dispositions internes de stockage <u>Action correctrice :</u> Déclassement des lots récoltés composés de plusieurs variétés</p>
<p>Modalités d'identification et de traçabilité</p>	<p>Les contenants (palox, sacs filets) et/ou les tas sont identifiés. Le système d'identification permet de faire le lien avec les lots livrés.</p>	<p><u>Actions préventives et de surveillance :</u> Habilitation de l'atelier de transformation <u>Action correctrice :</u> Déclassement des lots</p>

PHASE N° 2 : LAVAGE ET TRIAGE

Point à maîtriser n° 16 : Caractéristiques des fruits à transformer

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE
Dans le cas de récolte mécanique : délai entre la livraison et la mise en fabrication du cidre	Le pressage des pommes récoltées mécaniquement doit démarrer dans un délai maximum de 48 heures après la livraison.	<u>Actions préventives et de surveillance :</u> Habilitation de l'atelier de transformation Suivi technique <u>Action correctrice :</u> Déclassement des lots
Maturité des fruits entrant dans la fabrication du cidre	La fabrication ne doit commencer que lorsque les fruits ont atteint au minimum 70% de régression de l'amidon (avec tolérance de - 5% au test au lugol).	<u>Actions préventives et de surveillance :</u> Habilitation de l'atelier de transformation tests au lugol Suivi technique <u>Action correctrice :</u> Déclassement des lots

Point à maîtriser n° 17 : Lavage

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE
Lavage, rinçage et égouttage des pommes	L'eau de lavage doit être renouvelée pour chaque journée de fabrication. Les pommes doivent subir un rinçage final en eau perdue suivi d'un égouttage.	<u>Actions préventives et de surveillance :</u> Habilitation de l'atelier de transformation Suivi technique <u>Action correctrice :</u> Retrait de l'habilitation de l'atelier transformation Déclassement des lots

Point à maîtriser n° 18 : Triage

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE
Triage des pommes	Seules les pommes saines* peuvent être pressées. Un triage est réalisé après le lavage. Le transformateur doit estimer le poids ou le volume des pommes écartées lors du tri.	<u>Actions préventives et de surveillance :</u> Habilitation de l'atelier de transformation Suivi technique <u>Action correctrice :</u> Retrait de l'habilitation de l'atelier transformation Déclassement des lots

*les pommes saines sont les pommes dont l'intégrité physique a été préservé (absence de pommes coupées et/ou piquées et/ou ayant subi des chocs), ne présentant pas de pourriture et non souillées.

PHASE N° 3 : BROYAGE

Point à maîtriser n° 19 : Broyage

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE
Matériel utilisé	Les pommes sont broyées à l'aide d'une râpe à couteau ou à carotte inoxydable.	<u>Actions préventives et de surveillance :</u> Habilitation de l'atelier de transformation Suivi technique <u>Action correctrice :</u> Retrait de l'habilitation de l'atelier transformation Déclassement des lots

<p> limiter le brunissement de la pulpe</p>	<p>La pulpe ne doit pas subir de cuvage elle doit être pressée le plus rapidement possible après broyage. Un stockage intermédiaire est toutefois autorisé pour permettre d'alimenter les pressoirs discontinus.</p>	<p>Actions préventives et de surveillance : Habilitation de l'atelier de transformation Suivi technique Action correctrice : Retrait de l'habilitation de l'atelier de transformation Déclassement des lots</p>
---	--	---

PHASE N°4 : PRESSAGE

Point à maîtriser n°20 : Pressage

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE
<p>Matériels utilisés</p>	<p>Les matériels utilisés pour pressurer la pulpe sont des pressoirs à paquets fixes ou ambulants, des pressoirs à bandes ou des pressoirs pneumatiques et hydrauliques horizontaux. Le pressurage par malaxage de la pulpe par une vis sans fin est interdit.</p>	<p>Actions préventives et de surveillance : Habilitation de l'atelier de transformation Action correctrice : Retrait de l'habilitation de l'atelier de transformation</p>
<p>Préparation du matériel utilisé</p>	<p>L'ensemble du matériel utilisé est nettoyé et débarrassé des polyphénols avant la fabrication du Guillevic.</p>	<p>Actions préventives et de surveillance : Habilitation de l'atelier de transformation Suivi technique Action correctrice : Retrait de l'habilitation de l'atelier de transformation Déclassement des lots</p>
<p>Qualité du moût obtenu</p>	<p>Le remiage est interdit. La quantité de moût obtenu ne doit pas excéder 750 litres par tonne de pommes mise en œuvre. Les moûts de variété Guillevic mis en fermentation doivent présenter une masse volumique minimale de 1050 kg.m⁻³ à 20°C. Dans le cas où la masse volumique lors du pressage est inférieure à 1050 kg.m⁻³ à 20°C un assemblage doit être réalisé par le transformateur permettant d'atteindre cette valeur en relatif (somme des volumes de chaque moût * masse volumique de chaque moût / Volume total des moûts).</p>	<p>Actions préventives et de surveillance : Habilitation de l'atelier de transformation Suivi technique Action correctrice : Retrait de l'habilitation de l'atelier de transformation Déclassement des lots</p>

PHASE N° 5 : CLARIFICATION PREFERMENTAIRE

Point à maîtriser n° 21 : Clarification préfermentaire

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE
Méthode de clarification	La clarification des moûts est obligatoire et ne peut s'effectuer que selon 2 procédés : la défécation ou la dépectinisation. Pour la défécation (formation d'un chapeau brun), seul l'emploi de pectinestérases et de chlorure de calcium est autorisé. Pour la dépectinisation (débouillage), seul l'emploi d'un mélange d'enzymes à base de pectinestérases, de polygalacturonases et de pectine lyase est autorisé.	<u>Actions préventives et de surveillance :</u> Habilitation de l'atelier de transformation Suivi technique <u>Action correctrice :</u> Retrait de l'habilitation de l'atelier de transformation Déclassement des lots
Maîtrise de la température du produit	Lors de la phase de clarification préfermentaire, la température du produit doit être maîtrisée afin de ne pas dépasser 13°C.	<u>Actions préventives et de surveillance :</u> Habilitation de l'atelier de transformation Suivi technique <u>Action correctrice :</u> Retrait de l'habilitation de l'atelier de transformation Déclassement des lots

PHASE N° 6 : FERMENTATION

Point à maîtriser n° 22 : Fermentation

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE
Conditions de fermentation	La fermentation a lieu en cuve sur une période minimale de 8 semaines sous l'action de la microflore naturelle. L'ensemencement en levures sèches actives (LSA) ne peut être réalisé qu'en cas de blocage de la fermentation pour la relancer.	<u>Actions préventives et de surveillance :</u> Habilitation de l'atelier de transformation Suivi technique <u>Action correctrice :</u> Retrait de l'habilitation de l'atelier de transformation Déclassement des lots
Maîtrise de la température du produit	Pendant la phase de fermentation, la température du produit en cuverie ne doit pas être maintenue artificiellement en dessous de 7°C et ne doit pas dépasser 13°C.	<u>Actions préventives et de surveillance :</u> Habilitation de l'atelier de transformation Suivi technique <u>Action correctrice :</u> Retrait de l'habilitation de l'atelier de transformation Déclassement des lots

Pour atteindre le délai minimal de fermentation (8 semaines), il est possible d'effectuer une filtration ou une centrifugation en cours de fermentation dans le but de ralentir la fermentation.

La fermentation doit faire l'objet d'un suivi noté sur le cahier de cave, portant sur le contrôle des paramètres physico-chimiques (température, masse volumique, acidité totale, pH, transformation malolactique et acidité volatile).

Ces contrôles sont réalisés par le cidrier et lors du passage du conseiller cidricole.

PHASE N° 7 : PRISE DE MOUSSE

La prise de mousse doit être réalisée sur le lieu de fabrication ou dans un atelier cidricole habilité par l'ODG.

L'atelier cidricole doit avoir mis en place un système de maîtrise des conditions d'hygiène, il doit respecter le Point à maîtriser n° 12.

Point à maîtriser n° 23 : Prise de mousse

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE
Prise de mousse	<p>La prise de mousse doit être obtenue naturellement par fermentation des sucres résiduels soit par :</p> <p>➤ <u>La prise de mousse en bouteille :</u> Prise de mousse en bouteille sous l'action des levures sèches actives (L.S.A.). La prise en mousse devra se faire sur une période de 6 semaines au minimum.</p> <p>➤ <u>La prise de mousse en cuve close :</u> Prise de mousse en cuve sous l'action de la flore spontanée ou des levures sèches actives (L.S.A.). Les levures sont éliminées par une filtration finale avant la mise en bouteille (une centrifugation peut être réalisée en amont de la filtration finale). La prise de mousse devra se faire sur une période de 6 semaines au minimum.</p> <p>L'édulcoration, la pasteurisation et la gazéification sont interdites.</p>	<p><u>Actions préventives et de surveillance :</u> Habilitation de l'atelier de transformation Suivi technique <u>Action correctrice :</u> Retrait de l'habilitation de l'atelier de transformation Déclassement des lots</p>
Maîtrise de la température du produit	<p>Lors de la phase de prise de mousse, la température du produit doit être maîtrisée afin de ne pas dépasser 13°C.</p>	<p><u>Actions préventives et de surveillance :</u> Habilitation de l'atelier de transformation Suivi technique <u>Action correctrice :</u> Retrait de l'habilitation de l'atelier de transformation Déclassement des lots</p>

Point à maîtriser n° 24 : Identification et traçabilité des lots fabriqués

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE
Modalités d'identification et de traçabilité	Chaque lot fabriqué est identifié par un numéro de lot. Ce numéro de lot est relié au(x) lot(s) de pommes réceptionné(s) et utilisé(s) dans la fabrication du cidre.	<u>Actions préventives et surveillance :</u> Habilitation de l'atelier de transformation <u>Action correctrice :</u> Retrait de l'atelier de transform Déclassement des lots dont traçabilité n'est pas assurée.
Comptabilité matière	Une comptabilité matière est réalisée : confrontation entre le volume mis en fermentation et les quantités de cidre conditionnées	<u>Actions préventives et surveillance :</u> Habilitation de l'atelier de transformation.

Le numéro de lot est la semaine d'embouteillage de la fabrication donnée. Ce numéro est formalisé de la manière suivante : N° semaine/ année.

PHASE N° 8 : CONDITIONNEMENT

Le conditionnement doit être réalisé sur le lieu de fabrication ou dans un atelier de conditionnement cidricole habilité par l'ODG.

L'atelier de conditionnement doit avoir mis en place un système de maîtrise des conditions d'hygiène, il doit respecter le Point à maîtriser n° 12.

Point à maîtriser n° 25 : Expédition vers le lieu de conditionnement

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE
Conditions de transport	Le transport du cidre doit s'effectuer dans des contenants propres. Le cidre doit être maintenu à une température inférieure à 15°C durant tout le transport.	<u>Actions préventives et de surveillance :</u> Habilitation de l'atelier de conditionnement Nettoyage des citernes avant transport du cidre Contrôle par le fabricant avant départ de la citerne <u>Action correctrice :</u> Retrait de l'habilitation de l'atelier de conditionnement Déclassement des lots
Identification et traçabilité du cidre	Chaque lot de fabrication doit pouvoir rester identifiable durant les opérations de transport. Des dispositions permettent de ne pas mélanger le ou le(s) lot(s) transportés avec d'autres cidres non labellisables ou tout autre liquide.	<u>Actions préventives et de surveillance :</u> Habilitation de l'atelier de conditionnement <u>Action correctrice :</u> Retrait de l'habilitation de l'atelier de conditionnement Déclassement des lots

Point à maîtriser n° 26 : Conditionnement

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE
Modes de conditionnement	Les bouteilles sont de forme champenoise et d'un conditionnement de 37.5 cl, 75 cl, 150 cl et 300 cl. Les bouteilles sont fermées par un bouchon en liège.	<p>Actions préventives et de surveillance :</p> <p>Habilitation de l'atelier de transformation</p> <p>Suivi technique</p> <p>Action correctrice :</p> <p>Retrait de l'habilitation de l'atelier de transformation</p> <p>Déclassement des lots</p>

Tous les renseignements sur les lots doivent être consignés dans le cahier de cave.

-Avant chaque embouteillage, le transformateur doit établir à l'attention de l'organisme certificateur une déclaration de mise en bouteille précisant la date d'embouteillage et le volume de cidre à embouteiller.

-A chaque embouteillage, le transformateur remplit une fiche d'embouteillage du cahier de cave précisant les traitements de finition (filtration, sulfitage,) , les caractéristiques du produit fini (masse volumique, température), le volume réellement embouteillé et le nombre de contenants.

PHASE N° 9 : EVALUATION AU LABEL

Point à maîtriser n° 27 : Caractéristiques physico-chimiques du cidre

Le Cidre de variété Guillevic sous Label Rouge doit répondre au minimum aux caractéristiques du décret modifié 53-978 du 30/11/1953 concernant le cidre bouché. Les valeurs seuils sont plus restrictives pour les critères : acidité volatile, éthanal, fer et SO₂ total. Des caractéristiques physico-chimiques complémentaires spécifiques ont aussi été définies. Ces valeurs sont indiquées dans le tableau ci-dessous

Critères analytiques	Valeurs seuils « Guillevic »	Décret n° 53-978
Titre alcoométrique	Min. 2.5% vol	Min. 1.5% vol
Sucres totaux	Min. 40 g/l	
Masse volumiques 20 °C	Min. 1020 kg.m ⁻³	-----
Acidité totale (H ₂ SO ₄)	Min. 3.5 g/l	-----
Acidité volatile (H ₂ SO ₄)	Max. 0.6 g/l	Max. 1 g/l
Fer	Max. 6 mg/l	Max. 10 mg/l
Dioxyde de soufre total SO ₂	Max. 150mg/l	Max. 200 mg/l
Rapport sucre / acidité totale	11 < R < 15	-----

Si les résultats analytiques sont satisfaisants, les lots sont soumis à l'évaluation au Label sur les critères sensoriels.

Au contraire, si les résultats ne respectent pas les critères analytiques définis, et s'il n'y a pas de moyen de correction, les lots sont exclus. Ces lots peuvent être commercialisés hors du circuit label dès lors qu'ils satisfont aux critères réglementaires.

Dans le cas où une correction est possible (assemblage de lots par exemple), les lots concernés doivent être soumis à analyse afin de vérifier leur conformité.

Point à maîtriser n° 28 : Caractéristiques sensorielles du cidre

Une commission de dégustation est mandatée par le Comité de Certification de l'organisme certificateur pour effectuer, au nom de celui-ci, l'évaluation de la conformité sensorielle du produit final.

Les critères d'évaluation porteront notamment sur :

- la couleur : jaune pâle à jaune dorée.
- la pétillance : persistante avec des bulles fines
- la limpidité : forte (tolérance d'un léger voile)
- les odeurs et les arômes : fruités composés essentiellement de fruits frais (pomme, citron, ananas...)
- l'absence de défauts importants : pomme brûlée, caramel, herbacé, réduit (égoût, croupi), moisi, terreux, animal : étable, écurie, moisi, terreux...
- la saveur : elle est caractérisée par un équilibre entre le sucre et l'acidité sans présence d'amertume ni d'astringence.

Cette commission doit être compétente. Elle est composée de 3 collèges représentés de manière équilibrée :

- Collège Producteurs / transformateurs,
- Collège Techniciens / Experts,
- Collège Consommateurs / Distributeurs.

Elle évalue systématiquement tous les lots d'embouteillage et émet un avis sur ceux-ci. La commission de dégustation doit transmettre son avis à l'organisme certificateur qui pourra alors délivrer l'autorisation d'étiqueter le produit sous Label.

Les lots exclus peuvent être commercialisés hors du circuit Label Rouge dès lors qu'ils satisfont les critères réglementaires.

PHASE N° 10 : ETIQUETAGE

Point à maîtriser n° 29: Identification et traçabilité des bouteilles labellisées

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE
Modalités d'identification et de traçabilité	Les bouteilles labellisées sont identifiées par l'étiquette de commercialisation sous Label Rouge. La déclaration de mise en bouteille permet de faire le lien entre le lot de fabrication et les bouteilles labellisées.	Actions préventives et de surveillance : Habilitation de l'exploitation Action correctrice : Retrait de l'habilitation de l'exploitation Déclassement des bouteilles dont la traçabilité n'est pas assurée.

PHASE N° 10 : STOCKAGE

Point à maîtriser n° 30 : Stockage des bouteilles labellisées

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE
Conditions de stockage	Les bouteilles labellisées sont stockées dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène, et de façon à éviter toute détérioration de l'étiquetage.	<u>Actions préventives et de surveillance :</u> Habilitation de l'atelier de transformation Suivi technique <u>Action correctrice :</u> Retrait de l'habilitation de l'atelier de transformation Déclassement des lots

PHASE N° 11 : MISE SUR LE MARCHÉ

Point à maîtriser n° 31 : Mise sur le marché

Les bouteilles de cidre Label Rouge dont l'étiquetage est altéré doivent être retirées de la vente.

Les bouteilles de cidre Label Rouge doivent être présentées dans un linéaire spécifique ou une zone spécifique du linéaire.

Le chargement des linéaires doit être tel qu'il ne puisse pas y avoir de confusion avec des produits non Label.

Les bouteilles de cidre Label Rouge doivent être retirées de la vente au maximum 2 ans après la récolte.

6. ETIQUETAGE ET MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Les étiquettes doivent être apposées uniquement sur les lots ayant satisfait à l'évaluation au Label. Le transformateur doit conserver, pour contrôle, les étiquettes défectueuses.

Les mentions devant figurer obligatoirement sur l'étiquetage sont les suivants :

1. Le logo « Label Rouge »
2. Le n° d'homologation du cahier des charges à proximité du logo Label Rouge
3. Une plage informative indiquant les caractéristiques certifiées :
 - ⇒ « Cidre pur jus »
 - ⇒ « Élaboré exclusivement avec des pommes de variété Guillevic »
 - ⇒ « Prise de mousse naturelle »

Il pourra être joint avec la bouteille, pour information, les conseils d'utilisation comportant au moins les notions suivantes :

- ⇒ Le délai de consommation souhaitable : « Afin de préserver l'ensemble de ses caractéristiques originelles, il est conseillé de consommer le cidre au maximum dans les 2 ans après la récolte.
- ⇒ La température de service idéale : « Servir à 6-7°C »

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Le tableau ci-dessous précise les valeurs cibles et la méthode d'évaluation pour les principaux points à contrôler.

ETAPE 1 : PRODUCTION DE POMMES

N° POINT DE MAITRISE	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER	VALEUR CIBLE	METHODE D'EVALUATION	DOCUMENTS ASSOCIES
1 et 2	<ul style="list-style-type: none"> -Composition variétale de la parcelle -Identification des vergers -Identification et traçabilité des interventions réalisés sur le verger 	<p>Plantations à partir du 01/01.1998 : - 80% à 90% variété Guillevic (Souches sélectionnées par l'Association Royal guillevic).</p> <p>-10% à 20% pollinisateurs : regroupés par rangée ou sinon clairement identifiés. Pommes des pollinisateurs morphologiquement différentes.</p> <p>-Références cadastrales</p> <p>- Enregistrement obligatoire.</p>	- Visuelle et documentaire.	<ul style="list-style-type: none"> -Déclaration de verger -Bons de livraison des pommiers -Certificats des portes-greffes -Références cadastrales -Cahier de verger
3, 4, 5 et 6	<ul style="list-style-type: none"> -Couvert végétal -Irrigation 	<ul style="list-style-type: none"> -Obligatoire entre les rangées -Interdite à partir du 1^{er} septembre et raisonnée 	-Visuelle et documentaire.	Cahier de verger
7	<ul style="list-style-type: none"> Date de récolte -Nettoyage avant récolte. -Récolte -Maturité des pommes à la récolte. -Type de récolte -Hauteur de chute des pommes à la récolte 	<ul style="list-style-type: none"> -Contrôle maturité (test lugol) pour prédire la période de récolte. -Validation de la date de récolte entre le producteur et le transformateur -Rodage à environ 5% de pommes chutées. -Récolte à partir de 40% de pommes chutées. -Récolte finale à partir de 90% de pommes chutées (gaulage autorisé à ce niveau uniquement) -Test lugol minimum 70% si récolte mécanique. -Manuelle ou mécanique (système d'évacuation des déchets). - Maximum 1.50 m 	-Visuelle et documentaire.	<ul style="list-style-type: none"> - Résultat du test au lugol -Cahier de verger -Documents de traçabilité - Bons de livraison

N° POINT DE MAITRISE	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER	VALEUR CIBLE	METHODE D'EVALUATION	DOCUMENTS ASSOCIES
8	<ul style="list-style-type: none"> -Séparation des pommes des pollinisateurs -Identification et traçabilité des lots 	<ul style="list-style-type: none"> -Identification des arbres. -Morphologie différentes des variétés -Récolte préalable des pommes des pollinisateurs. -1 lot égal une parcelle ou un groupe de parcelles 	<ul style="list-style-type: none"> -Visuelle et documentaire. 	<ul style="list-style-type: none"> -Panneaux, cordons -Documents d'identification et de traçabilité
9 et 10	<ul style="list-style-type: none"> -Conditions de stockage chez le producteur -Séparation des variétés chez le producteur -Condition de livraison 	<ul style="list-style-type: none"> -Ecoulement total et rapide de toute fraction liquide dans les contenants de stockage. -Aucun risque de mélange avec d'autres variétés. -Contenants identifiés (lien avec la ou les parcelles) -Livraison dès le lendemain de chaque fin de récolte. 	<ul style="list-style-type: none"> -Visuelle et documentaire. 	<ul style="list-style-type: none"> -Documents d'identification et de traçabilité
11	<ul style="list-style-type: none"> -Identification et traçabilité à la livraison 	<ul style="list-style-type: none"> -N° Lot égal N° bon de livraison. 	<ul style="list-style-type: none"> -Visuelle et documentaire. 	<ul style="list-style-type: none"> -Bons de livraison. -Documents d'identification et de traçabilité

ETAPE 2 : TRANSFORMATION

N° POINT DE MAITRISE	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER	VALEUR CIBLE	METHODE D'EVALUATION	DOCUMENTS ASSOCIES
12	-Plan de nettoyage désinfection de la cidrerie.	- Fréquence, type de procédure et mode opératoire.	-Audit interne et externe. -Visuelle et documentaire.	-Rapport d'audit Certificat d'habilitation -Plan de nettoyage désinfection -Cahier de cave.
13	-Identification des lots réceptionnés par le transformateur.	- N° lot égal bon de livraison	-Visuelle et documentaire.	-Bons de livraison. - Liste de vergers habilités.
14	-Conditions de stockage des pommes chez le transformateur	-En contenants si pallox et sacs filets ou en tas si réception en remorques ou caissons. Hauteur maximale des tas : 1.50m. - Stockage sur surface bétonnée permettant un écoulement total et rapide de toute fraction liquide.	Visuelle.	
15	-Séparation des variétés chez le transformateur -Modalités d'identification et de traçabilité	-Aucun risque de mélange avec d'autres variétés. -Contenants et tas bien identifiés.	-Visuelle. -Visuelle et documentaire.	-Bons de livraison -Documents d'identification et de traçabilité.
16	-Traitement des pommes récoltées mécaniquement. -Maturité des pommes au moment du pressage.	-Début de pressage dans un délai maximum de 48 heures après livraison. -Minimum 70% de régression de l'amidon.	-Visuelle et documentaire.	-Bons de livraison -Test lugol. -Cahier de cave.
17 et 18	-Lavage et triage des pommes.	-Renouvellement de l'eau par journée de fabrication. -Rinçage final et égouttage obligatoire. -Triage avec estimation des déchets.	-Visuelle et documentaire.	-Cahier de cave

N° POINT DE MAITRISE	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER	VALEUR CIBLE	METHODE D'EVALUATION	DOCUMENTS ASSOCIES
19	-Broyage	-Absence de cuvage. -Stockage intermédiaire de la pulpe autorisé pour pressoirs discontinus.	- Visuelle	
20	-Pressage - Qualité du moût	-Nettoyage du matériel. -Absence de remiage -Pas de moût concentré. -Rendement pur jus maximum : 750 litres/tonne. -Masse volumique minimale : 1050 kg.m ³	- Visuelle et documentaire	- Plan de Nettoyage désinfection.
21	-Clarification pré-fermentaire. -Maîtrise de la température	-Défécation ou dépectinisation. -Inférieure à 13°C	Visuelle et documentaire	- Cahier de cave
22	-Fermentation	-Levures indigènes (LSA pour relance de fermentation). -Durée : minimum 8 semaines -Température : entre 7 et 13°C.	-Visuelle et documentaire	- Cahier de cave
23	- Prise de mousse	-Naturelle en cuve close ou en bouteille. -Durée : minimum 6 semaines. -Température : inférieure à 13°C	-Visuelle et documentaire	- Cahier de cave
24	-Identification et traçabilité des lots -Comptabilité matière	-N° lot -Lien avec lots de pommes réceptionnés -Cohérence entre volume de moût mis en fermentation et volume conditionné	-Visuelle et documentaire	-Documents d'identification et de traçabilité. -Cahier de cave

N° POINT DE MAITRISE	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER	VALEUR CIBLE	METHODE D'EVALUATION	DOCUMENTS ASSOCIES
25	-Expédition en vue du conditionnement -Identification, traçabilité	-Contenants propres. -Température inférieure à 15° C -Maintien de la traçabilité -Séparation avec autres cidres ou autre(s) lot(s) labellisables.	-Visuelle et documentaire	-Documents d'identification et de traçabilité. -Cahier de cave
26	-Caractéristiques physico-chimiques du cidre	-Normes plus restrictives que le décret 52 978 pour les critères : acidité volatile, éthanal, fer et SO ₂ total. -Caractéristiques physico-chimiques spécifiques : Masse volumique et sucres totaux à la mise en bouteille, acidité totale et rapport sucre/acide.	-Documentaire	-Bulletins d'analyses -Cahier de cave
29	-Modalités d'identification et de traçabilité	-Déclaration préalable de mise en bouteille -Etiquette Label rouge	-Visuelle et documentaire	-Déclaration de mise en bouteille
30	-Conditions de stockage	-Conformité à la réglementation concernant l'hygiène. - Eviter la détérioration de l'étiquetage	-Visuelle	
31	-Mise sur le marché	-Linéaire spécifique ou zone spécifique du linéaire. -Disposition en linéaire ne permettant pas de confusion avec des produits non label. -Retrait du marché des bouteilles dont l'étiquetage est altéré. -Retrait de la vente au maximum 2 ans après la récolte.	-Visuelle et documentaire	

Le suivi de la qualité sensorielle est réalisé par le cidrier et le conseiller cidricole en même temps que la réalisation des analyses physico-chimique (température, masse volumique, acidité totale, pH, transformation malolactique et acidité volatile). En complément de cette démarche deux évaluations collectives sont réalisées par les cidriers et le conseiller cidricole :

Début d'année : évaluation des cidres en cuve avant les traitements de finition pour la mise en bouteille. Objectifs : aide aux assemblage, repérage des cidres à défaut.

Après 12 mois de bouteille : évaluation des cidres conservés à température ambiante.
Objectif : vérifier la stabilité des cidres et adapter les itinéraires technologiques.

8. DEFINITIONS

AFNOR

Association Française de Normalisation.

Audit

Processus systématique, indépendant et documenté en vue d'obtenir des preuves d'audit et de les évaluer de manière objective pour déterminer dans quelle mesure les critères d'audit sont satisfaits (ISO 19011).

Acidité volatile

Ensemble des acides gras de la série acétique que l'on rencontre à faible dose dans les vins ou les cidres.

Anhydride sulfureux (SO₂)

= dioxyde de soufre = sulfites. Les sulfites sont des substances naturellement présentes dans les aliments. Ce sont aussi des additifs alimentaires réglementés utilisés comme agents de conservation pour préserver la couleur et prolonger la durée de conservation des aliments, Les caractéristiques physico-chimiques du dioxyde de soufre lui confèrent plusieurs rôles indispensables en œnologie : un effet antiseptique : grâce à son action sur les microorganismes indésirables et une action de protection contre l'oxydation.

Cahier des charges (règlement technique)

Déclinaison de la notice technique, il en précise et complète les exigences pour un Label déterminé.

Caractéristiques

Ce qui constitue le caractère distinctif, la particularité (Larousse).

Casse ferrique

La casse ferrique résulte de la formation d'un complexe de couleur noire entre certains composés phénoliques et les sels de fer au contact de l'air. Le brunissement (noircissement) intervient après le débouchage de la bouteille dans un délai variable en fonction de la teneur en fer et de la protection relative apportée par l'acidité.

Ces sels sont généralement introduits par la terre souillant les fruits ou l'utilisation d'un matériel d'extraction en acier non inoxydable mal entretenu.

Clarification

Action de débarrasser le moût ou le cidre de ses matières en suspension (défécation, dépectinisation, filtration, centrifugation).

COFRAC

Comité Français d'Accréditation.

Conditionneur

Entité finale ayant la responsabilité d'apposer l'étiquetage

Conformité

Satisfaction d'une exigence (ISO 9000)

Contrôle

Évaluation de la conformité par observation et jugement accompagné si nécessaire de mesures, d'essais ou de calibrage (ISO 9000).

Cuvage

Stockage de la pulpe au contact de l'air pendant quelques heures avant le pressage pour accentuer la couleur du moût. La macération de la pulpe pendant le cuvage permet aussi l'extraction de pectines solubles et améliore le rendement en moût.

Défécation

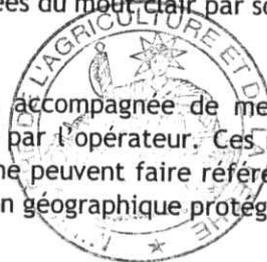
Clarification pré-fermentaire du moût par formation d'un gel de pectinate de calcium (le chapeau brun) qui remonte et se rétracte à la surface. Ce dernier est séparé du moût clair par soutirage.

Dépectinisation

Clarification du moût par hydrolyse enzymatique des chaînes pectiques permettant la décantation des bourbes. Les bourbes sont séparées du moût clair par soutirage.

Dénomination de vente

Celle-ci est réglementaire, elle est accompagnée de mentions complémentaires fixées par le cahier des charges qui est respecté par l'opérateur. Ces mentions permettent de décrire et de caractériser le produit vendu. Elles ne peuvent faire référence à une origine géographique que si le produit fait l'objet d'une indication géographique protégée.



Enregistrement

Document faisant état de résultats obtenus ou apportant la preuve de la réalisation d'une activité (ISO 9000).

Entreprise

Unité économique dont la stratégie générale est définie sous la responsabilité d'une seule direction; par exemple, plusieurs filiales rattachées à un même groupe sont considérées comme une entreprise lorsque la stratégie générale, et notamment commerciale, est définie par le groupe.

Exigences pour la qualité

Besoin ou attente formulés, habituellement implicites, ou imposés (ISO 9000).

Groupement

Ensemble des opérateurs engagés dans la production, l'abattage, la transformation et/ou la distribution de produits Label.

Fermentation alcoolique

Transformation du sucre en alcool et en gaz carbonique sous l'action de levures.

Habilitation

Reconnaissance par l'organisme certificateur de l'aptitude d'un opérateur à satisfaire aux exigences du cahier des charges le concernant et à les respecter, et de son engagement à appliquer le cahier des charges.

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

Analyse des risques, points critiques pour la maîtrise. Démarche conduisant à identifier le ou les dangers significatifs par rapport à la salubrité, spécifiques à un produit alimentaire, à les évaluer et à établir les mesures préventives permettant de les maîtriser (Alinorm 95/13A, Codex Alimentarius).

Lot de livraison

Le lot de livraison regroupe toutes les pommes qui vont être livrées le même jour d'un producteur à un transformateur. Ce lot est identifié par un bon de livraison.

Maîtrise de la qualité

Partie du management de la qualité axée sur l'accroissement de la capacité à satisfaire aux exigences pour la qualité (ISO 9000).

Marque

Signe susceptible de représentation graphique servant à distinguer les produits ou services d'une personne physique ou morale.

NB : La marque, déposée auprès de l'INPI, peut être constituée d'un nom et / ou d'un graphisme.

Marque collective

Marque qui peut être exploitée par toute personne respectant le règlement d'usage établi par le titulaire de l'enregistrement.

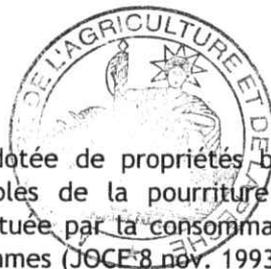
NB : le groupement est titulaire de l'enregistrement de la marque. Le règlement de marque collective doit être très précis pour qu'elle reste utilisable uniquement par les membres du groupement.

Moût

Jus de pomme non fermenté.

OC

Organisme Certificateur.



Patuline

La patuline est une mycotoxine, dotée de propriétés bactéricides, produite par différentes espèces de champignons responsables de la pourriture des pommes. La principale source d'exposition à la patuline est constituée par la consommation de pommes gâtées ou de jus de fruits fabriqués à partir de telles pommes (JOCE 8 nov. 1993, no C 301, p. 21).

Pasteurisation

Stabilisation d'une boisson fermentescible par un réchauffement suivi d'un refroidissement brusque.

Pur jus

Absence totale d'addition d'eau (pas de remiage, pas de moût reconstitué, pas d'adjonction d'eau avant et après fermentation).

Palox

Caisse en bois ou en plastique d'une contenance de 300 à 400 kg avec coté à claire voie pour une meilleure conservation des fruits.

Parcelle

La parcelle est une zone délimitée dans un verger (définition propre au référentiel).

Plan de contrôle

Partie du dossier de la demande d'agrément de l'organisme certificateur qui décrit l'ensemble des mesures, y compris la description de leur fréquence, des personnes responsables de leur application, etc., prises pour assurer la confiance dans la conformité des produits au cahier des charges (règlement technique); dans le plan de contrôle il faut distinguer les actions internes de maîtrise ou de contrôle, effectuées par l'opérateur concerné ou le groupement (plan de maîtrise et de contrôle interne), et les actions externes de suivi, de surveillance et de contrôle réalisées par l'organisme certificateur (plan de contrôle externe).

Points à maîtriser

Point, étape ou procédure où il est nécessaire et possible d'exercer une action de maîtrise afin d'assurer de la conformité des points, étape, procédure ou produit aux exigences spécifiées.

Point à contrôler

Point, étape ou procédure où il est nécessaire et possible d'exercer une action de contrôle afin de s'assurer de la conformité des points, étape, procédure ou produit aux exigences spécifiées.

Prise de mousse naturelle

Obtention du pétillant et de la mousse par poursuite de la fermentation alcoolique en bouteille sans ajout de gaz. Une prise de mousse lente est nécessaire pour obtenir une bonne stabilité.

Processus

Ensemble d'activités corrélées ou interactives qui transforme des éléments d'entrée en éléments de sortie (ISO 9000).

Qualité

Aptitude d'un ensemble de caractéristiques intrinsèques à satisfaire des exigences (ISO 9000).

Remiage

Trempe du marc sur bande de diffusion après extraction du pur jus pour en extraire le maximum de sucre : on obtient le « petit jus ».

Sous-traitance

Opération effectuée sous la responsabilité d'un opérateur dans un atelier ne faisant pas partie de la même entreprise. Le produit reste la propriété de l'opérateur.

Souche

Ensemble des individus issus de repiquages successifs d'un même pommier.

T°

Température.

Test au lugol

Permet de contrôler la maturité des fruits. Il représente le test le plus fiable pour déclencher la récolte.

Principe : L'amidon présent dans le fruit se dégrade lentement à l'approche de la maturité (régression), se transformant en sucres solubles. Il a la particularité de se colorer en bleu foncé en présence d'une solution d'iode (lugol). Le test consiste donc à tremper les fruits coupés en deux par leur partie équatoriale dans cette solution et mesurer ainsi le niveau d'avancement de la maturité.

Traçabilité

Aptitude à retrouver l'historique, la mise en œuvre ou l'emplacement de ce qui est examiné (ISO 9000).

Variété

Ensemble d'arbres théoriquement homogène car obtenu par multiplication végétative successive. Les différences possibles résultent de mutation des rameaux utilisés comme base de multiplication : à l'intérieur d'une variété, on peut donc trouver différentes souches ou clones d'arbres pouvant posséder des spécificités.

Vergers

Terrain délimité, constituant une ou plusieurs unités cadastrales contiguës, planté de pommiers. Le verger est un ensemble de parcelle (définition propre au référentiel).