LA/15/99 1998 – 3-1

Projet de CAHIER DES CHARGES modifié Label Rouge



CIDRE DE VARIETE GUILLEVIC

« Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le Comité National compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition »

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

Révision documentaire

REDACTION ET VISA

Didier NICOL Président de l'ASSOCIATION ROYAL GUILLEVIC

ROYAL GUILLEVIC LA/15/99

1998-3-1

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

ROYAL GUILLEVIC LA/15/99

1998-3-1

Point à maîtriser n°25 : Expédition vers le lieu de conditionnement 28 Point à maîtriser n°26 : Conditionnement 29 PHASE N°9 : EVALUATION AU LABEL 29 Point à maîtriser n°27 : Caractéristiques physico-chimiques du cidre 29 Point à maîtriser n°28 : Caractéristiques sensorielles du cidre 30 PHASE N°10 : ETIQUETAGE 30 Point à maîtriser n°29: Identification et traçabilité des bouteilles labellisées 30 PHASE N°10 : STOCKAGE 31 Point à maîtriser n°30 : Stockage des bouteilles labellisées 31 Point à maîtriser n°30 : Stockage des bouteilles labellisées 31 PHASE N°11 : MISE SUR LE MARCHE 31 Point à maîtriser n°31 : Mise sur le marché 31 6. ETIQUETAGE ET MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE 32 7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 32 8. DEFINITIONS 32	PHASE N°8 : CONDITIONNEMENT	28
Point à maîtriser n°26 : Conditionnement	Point à maîtriser n°25 : Expédition vers le lieu de conditionnement	28
PHASE N°9: EVALUATION AU LABEL Point à maîtriser n°27: Caractéristiques physico-chimiques du cidre Point à maîtriser n°28: Caractéristiques sensorielles du cidre Phase N°10: ETIQUETAGE Point à maîtriser n°29: Identification et traçabilité des bouteilles labellisées PHASE N°10: STOCKAGE Point à maîtriser n°30: Stockage des bouteilles labellisées Phase N°11: MISE SUR LE MARCHE Point à maîtriser n°31: Mise sur le marché 6. ETIQUETAGE ET MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE 7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION	Point à maîtriser n°26 : Conditionnement	29
Point à maîtriser n°28 : Caractéristiques sensorielles du cidre	PHASE N°9: EVALUATION AU LABEL	29
Point à maîtriser n°28 : Caractéristiques sensorielles du cidre	Point à maîtriser n°27 : Caractéristiques physico-chimiques du cidre	29
PHASE N° 10: ETIQUETAGE	Point à maîtriser n°28 : Caractéristiques sensorielles du cidre	30
PHASE N° 10 : STOCKAGE	PHASE N° 10 : ETIQUETAGE	30
PHASE N° 10 : STOCKAGE	Point à maîtriser n°29: Identification et traçabilité des bouteilles labellisées	30
PHASE N° 11: MISE SUR LE MARCHE	PHASE N° 10 : STOCKAGE	31
PHASE N° 11: MISE SUR LE MARCHE	Point à maîtriser n°30 : Stockage des bouteilles labellisées	31
6. ETIQUETAGE ET MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE 7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 32	PHASE N° 11: MISE SUR LE MARCHE	
7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION	Point à maîtriser n°31 : Mise sur le marché	31
D'EVALUATION	6. ETIQUETAGE ET MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGI	E32
	7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE	
8. DEFINITIONS	D'EVALUATION	32
	8. DEFINITIONS	39

ROYAL GUILLEVIC LA/15/99

1998-3-1

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	32
7.	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE	
	D'EVALUATION	32
Ω	DEFINITIONS	30

ROYAL GUILLEVIC LA/15/99

1998-3-1

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 ».

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.

ROYAL GUILLEVIC LA/15/99

1998-3-1

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 le 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.	48 heures après récolte mécanique.
	Lavage, rinçage et triage systématiques des pommes.	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'accentuer 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.

ROYAL GUILLEVIC LA/15/99

1998-3-1

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.	Odeurs et arômes variables en fonction du mélange de pommes, des conditions d'élaboration et de conservation.
	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.	Les produits peuvent être conformes au décret N° 53-978 mais présenter une altération perceptible par le consommateur.

ROYAL GUILLEVIC LA/15/99

1998-3-1

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 :

- O <u>Cidre monovariétal</u>: le cidre de variété Guillevic est élaboré exclusivement avec la pomme de variété guillevic. C'est une variété acidulée pauvre en polyphénols.
- O <u>La couleur</u>: 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.
- O <u>La limpidité</u>: 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.
- <u>La pétillance</u> : 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.
- <u>Les odeurs et les arômes</u>: 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 contribuent 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 flaveur par ce composé car le seuil de perception peut être inférieur aux seuil réglementaire.

O <u>La saveur</u>: 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

- <u>La récolte</u> : Elle peut s'effectuer manuellement. Lorsqu'elle est réalisée mécaniquement, les matériels de récolte doivent permettre d'obtenir des pommes saines et non abîmées.
- O <u>Prise de mousse</u>: 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 ».

CAHIER DES CHARGES
« CIDRE DE VARIETE GUILLEVIC SOUS LABEL ROUGE »

ROYAL GUILLEVIC LA/15/99

1998-3-1

- 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

O 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

LA/15/99

ROYAL GUILLEVIC 1998-3-1

4. TRACABILITE

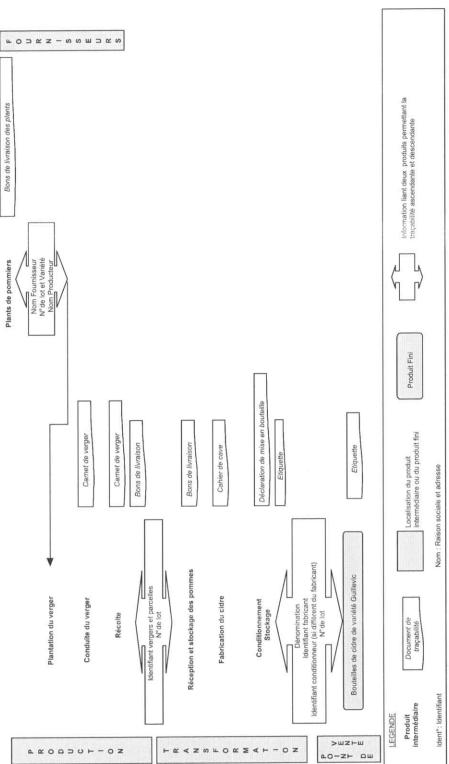
La traçabilité est assurée depuis la production des plants jusqu'à la mise en marché du cidre pur jus de variété Guillevic.

Cette tracabilité 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



LA/15/99

ROYAL GUILLEVIC 1998-3-1

5. METHODE D'OBTENTION

1. SCHEMA DE VIE

IUNICANTES	Prise de mousse naturelle					
CARACTERISTIQUES SPECIFIQUES COMMUNICANTES	Elaboré avec des pommes de variété Guillevic	PM1: Sélection et multiplication et composition variétale des pancelles et multiplication . Sélection et multiplication		PMB : Identitization et installe des portmes à la recontre especialité des différentes vanitées	PMID : Identification et <u>Vagabilite au stockage</u> värktes	
CARACIER	Cidre pur jus					
CARACTERISTIQUES SPECIFIQUES NON	COMMUNICANTES	PMC : Identification et traçabilité PMS : Entretien d'un couvert identification des vergers : Traçabilité des interventions valisées sur le verger à alisées sur le verger.	PM6 : Ingation PM6 : Fertilisation PM8 : Protection phytosanitaire -Protection raisonnée PM8 : Protection phytosanitaire - Qualité de la pulvérisation - Choix des produits	PMR : Récoite PMR : Identifization et la période de récoite <u>transbille des pormes à la retroyage avant récoite</u> • Retroyage avant récoite • Récoite • Récoite • Trebnéuge de ramassage des pormes	PMD: Conditions de srockage PMD: Identification et creabilité au stockage	PMI1: Identitization et rregabilité des lots expédiés
	PHASES	PLANTATION DU VERGER	CONDUITE DU VERGER	RECOLTE	STOCKAGE	EXPEDITION
	ETAPE		~ K O D ⊃ O ⊢ -	-OZ QW &O	ΣΣШО	

CAHIER DES CHARGES

« CIDRE DE VARIETE GUILLEVIC SOUS LABEL ROUGE »

ROYAL GUILLEVIC LA/15/99

1998-3-1

PM23 : Prise de mousse • Prise de mousse naturelle Prise de mousse naturelle CARACTERISTIQUES SPECIFIQUES COMMUNICANTES Pommes de variété Guillevic exclusivement Elaboré avec des pommes de variété Gulllevic PM13 : Identification et traçabilité des pommes réceptionnées Séparation des variétés PM15: Identification et raçabilité des pommes stockées Remiage interdit PM20 ; Pressage Cidre pur jus PM23 : Prise de mousse • Maîtrise de la température du produit Préparation du matériel utilisé CARACTERISTIQUES SPECIFIQUES NON COMMUNICANTES réceptionnées
PM15 : Identification et traçabilité des pommes stockées PM26 : Conditionnement PM27: Caractéristiques physico-chimiques du cidre PM13: Identification et traçabilité des pommes Qualité du moût obtenu PM28 : Caractéristiques sensorielles du cidre Matériel utilisé
Limiter le brunissement de la
PM20 : Pressage PM17: Lavage Matériel utilisé PM16 : Caractéristiques des fruits à transformer

*Délai entre la récolte et la fabrication M12: Maîtrise des conditions M14 : Stockage des pommes Maîtrise de la température du Maîtrise de la température du PM25 : Expédition vers le lieu de conditionnement Identification et traçabilité du PM24 : Identification et traçabilité des lots fabriqués Conditions de fermentation Conditions de transport oduit M22 : Fermentation M21 :Clarification M19; Broyage réfermentaire Méthode 'hygiène EXPEDITION VERS LE LIEU DE CONDITIONNEMENT ino Conditionnement chez le fabricant COMPUTIONINGAICKIT RECEPTION ET STOCKAGE DES POMMES CLARIFICATION
PREFERMENTAIRE PRISE DE MOUSSE EVALUATION AU LAVAGE ET TRIAGE FERMENTATION PHASES PRESSAGE NON ETAPE X A Z Q T O X Z A F - O Z

« CIDRE DE VARIETE GUILLEVIC SOUS LABEL ROUGE » CAHIER DES CHARGES

1998-3-1

ROYAL GUILLEVIC LA/15/99

Prise de mousse naturelle CARACTERISTIQUES SPECIFIQUES COMMUNICANTES Elaboré avec des pommes de variété Guillevic Cidre pur jus CARACTERISTIQUES SPECIFIQUES NON COMMUNICANTES PM31 : Mise sur le marché PM29 : Identification et tracabilité des bouteilles labellisées PM30 : Stockage des bouteilles labellisées MISE SUR LE MARCHE ETIQUETAGE STOCKAGE PHASES ETAPE K A Z W L O K Z A F - O Z

ROYAL GUILLEVIC LA/15/99

1998-3-1

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.

<u>Méthode de contrôle</u> : 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.

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

<u>Méthode de contrôle</u> : 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.

ROYAL GUILLEVIC LA/15/99

1998-3-1

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	Pour les parcelles plantées à partir du 01/01/98: - 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%. Ces variétés doivent être choisies afin qu'il n'y ait aucune confusion possible avec la variété Guillevic lors de la récolte. - 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.	Actions préventives et de surveillance: Habilitation des vergers Suivi technique des vergers Action correctrice: Déclassement des pommes de Guillevic issues de parcelles non conformes.
Sélection et multiplication des souches	Les souches sélectionnées doivent répondre aux critères suivants : critères agronomiques : productivité et sensibilité aux maladies. critères technologiques en transformation : brunissement du moût minimum et respect du rapport sucre/acide.	Actions préventives et de surveillance: Habilitation des vergers Sélection des souches par ASSOCIATION ROYAL GUILLEVIC selon protocole INRA version 30/09/97 Action correctrice: Déclassement des pommes de Guillevic ne provenant pas des souches sélectionnées

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.

ROYAL GUILLEVIC LA/15/99

1998-3-1

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	Actions préventives et de surveillance : Habilitation des vergers Action correctrice : Déclassement des pommes de Guillevic provenant de vergers non identifiés
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	

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.	

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.	Actions préventives et de surveillance : Habilitation des vergers Suivi technique Pilotage à l'aide d'au moins un tensiomètre Action correctrice : Déclassement des pommes de Guillevic

ROYAL GUILLEVIC LA/15/99

1998-3-1

Point à maîtriser n°5: Fertilisation

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE	
Fertilisation raisonnée	Les apports de fertilisants sont adaptés en fonction des besoins en se basant notamment sur : - 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.	Habilitation des vergers Suivi technique Réalisation d'analyses: analyse de terre analyses de rameaux, de feuilles <u>Action correctrice</u> : Retrait de l'habilitation de l'exploitation	

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	Les décisions de traitements doivent être raisonnées en tenant compte notamment des éléments suivants : - observations sur les parcelles - préconisations du technicien - bulletins d'avertissement.	Actions préventives et de surveillance : Habilitation des vergers Suivi technique Action correctrice : Retrait de l'habilitation du verger et déclassement des pommes
Qualité de la pulvérisation	La pulvérisation doit être réalisée de façon complète (totalité des rameaux traités) et homogène.	Actions préventives et de surveillance : Habilitation des vergers Suivi technique Contrôle de la qualité de la pulvérisation à l'aide d'un papier hydrosensible une fois tous les 3 ans minimum. Action correctrice : Retrait de l'habilitation du verger et déclassement des pommes

ROYAL GUILLEVIC LA/15/99

1998-3-1

PHASE N°3: RECOLTE

Point à maîtriser n°7: Récolte

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

(*)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	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. Avant chaque récolte, le producteur doit effectuer un test au lugol. L'objectif à	
Recotte	atteindre au moment du pressage est d'au moins 70% de régression de l'amidon (avec tolérance de - 5% au test au lugol) Pour les fruits récoltés mécaniquement, ce niveau de maturité doit être atteint dès la récolte.	Action correctrice : Retrait de l'habilitation de l'exploitation
Technique de ramassage des pommes	Les pommes peuvent être ramassées soit manuellement, soit mécaniquement. 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. La hauteur de chute des fruits, lors des opérations de récolte, est inférieure ou égale à 1,50 m.	Déclassement des pommes
Triage manuel des pommes	Un triage manuel des pommes est effectué sur le lieu de production afin de retirer les fruits abîmés et les corps étrangers (cailloux, branches,).	1 52 ±200 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1

ROYAL GUILLEVIC LA/15/99

1998-3-1

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

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE
Séparation des différentes variétés	Le verger étant composé de plusieurs variétés de pommes, lors de la récolte les pommes de variété Guillevic doivent être séparées des pommes desautres variétés. Pour éviter tout mélange entre les pommes de variétés guillevic et les pollinisateurs non regroupés, différents moyens sont mis en place: - 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.	Actions préventives et de surveillance : Suivi technique Action correctrice : Déclassement des lots récoltés composés de plusieurs variétés
Identification et traçabilité des lots à la récolte	Les dispositions en place doivent permettre de pouvoir relier un lot récolté à une parcelle ou à un groupe de parcelles.	Actions préventives et de surveillance : Suivi technique Action correctrice : Déclassement des lots

PHASE N°4: STOCKAGE

Point à maîtriser n°9 : Conditions de stockage

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE
	Les pommes sont stockées en contenants identifiés : • Palox, • Sacs filets posés sur palette, ou sur surface bétonnée propre • Remorque ou caisson.	
Conditions de stockage	Les pommes récoltées manuellement et mécaniquement doivent être livrées dès le lendemain de chaque fin de récolte.	Actions préventives et de surveillance : Habilitation de l'exploitation Bon de livraison Suivi technique Action correctrice :
	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.	Déclassement des lots

ROYAL GUILLEVIC

1998-3-1

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.	
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.	Actions préventives et de surveillance : Habilitation des l'exploitation Suivi technique Action correctrice : 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	Chaque lot expédié est identifié par	Actions préventives et de surveillance : Habilitation de l'exploitation Bon de livraison
traçabilité	les parcelles d'origine des lots. Un lot expédié = un lot de pommes livré à un transformateur.	Retrait de l'habilitation de l'exploitation

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).

ROYAL GUILLEVIC LA/15/99

1998-3-1

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
	L'atelier de transformation	Action préventive :
	dispose d'un plan de	Délivrance du certificat d'habilitation qu'après
Application d'un plan II définit pour chaque étape Suivi technique		réalisation d'un audit externe
		Suivi technique
de nettoyage et de	et pour chaque matériel la	Action de surveillance :
désinfection	fréquence de	Vérification de l'application du système
	nettoyage/désinfection, le	Action correctrice:
	type de procédure et le mode	Retrait du certificat d'habilitation de l'atelier de
	opératoire. transformation	

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

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

CAHIER DES CHARGES
« CIDRE DE VARIETE GUILLEVIC SOUS LABEL ROUGE »

ROYAL GUILLEVIC LA/15/99

1998-3-1

	Chaque lot réceptionné est identifié	
	par un numéro de lot qui est le numéro de bon de livraison.	Actions préventives et de surveillance : Habilitation de l'atelier de transformation
Identification des pommes réceptionnées	Les dispositions de traçabilité doivent	Retrait de l'habilitation de l'atelier de

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
Conditions de stockage	A la réception en cidrerie les pommes peuvent rester stockées dans les contenants de livraison identifiés s'il s'agit de : • 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. 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.	Actions préventives et de surveillance : Habilitation de l'atelier de transformation Action correctrice : Déclassement des lots

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

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.	Actions préventives et de surveillance : Dispositions internes de stockage Action correctrice : Déclassement des lots récoltés composés de plusieurs variétés
Modalités d'identification et de traçabilité	Les contenants (palox, sacs filets) et/ou les tas sont identifiés. Le système d'identification permet de faire le lien avec les lots livrés.	Habilitation de l'atelier de transformation

ROYAL GUILLEVIC LA/15/99

1998-3-1

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 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.	Actions préventives et de surveillance : Habilitation de l'atelier de transformation Suivi technique Action correctrice : 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).	Actions préventives et de surveillance : Habilitation de l'atelier de transformation tests au lugol Suivi technique Action correctrice : Déclassement des lots

Point à maîtriser n°17 : Lavage

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

^{*}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.	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	

ROYAL GUILLEVIC LA/15/99

1998-3-1

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

PHASE N°4: PRESSAGE

Point à maîtriser n° 20 : Pressage

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE
Matériels utilisés	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.	Actions préventives et de surveillance : Habilitation de l'atelier de transformation Action correctrice : Retrait de l'habilitation de l'atelier de transformation
Préparation du matériel utilisé	L'ensemble du matériel utilisé est nettoyé et débarrassé des polyphénols avant la fabrication du Guillevic.	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
Qualité du moût obtenu	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 volumique de chaque moût*masse volumique de chaque moût /Volume total des moûts).	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

ROYAL GUILLEVIC LA/15/99

1998-3-1

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 (débourbage), seul l'emploi d'un mélange d'enzymes à base de pectinestérases, de polygalacturonases et de pectine lyase est autorisé.	Suivi technique Action correctrice: Retrait de l'habilitation de l'atelier de transformation
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.	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

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.	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
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.	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

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.

ROYAL GUILLEVIC LA/15/99

1998-3-1

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	La prise de mousse doit être obtenue naturellement par fermentation des sucres résiduels soit par : > La prise de mousse en bouteille : 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. > La prise de mousse en cuve close : 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. L'édulcoration, la pasteurisation et la gazéification sont interdites.	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
Maîtrise de la température du produit	Lors de la phase de prise de mousse, la température du produit doit être maîtrisée afin de ne pas dépasser 13°C.	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

ROYAL GUILLEVIC LA/15/99

1998-3-1

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.	Actions préventives et de surveillance: Habilitation de l'atelier de transformation Action correctrice: Retrait de l'atelier de transformation Déclassement des lots dont la 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	Actions préventives et de surveillance : 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.	Actions préventives et de surveillance: Habilitation de l'atelier de conditionnement Nettoyage des citernes avant transport du cidre Contrôle par le fabricant avant départ de la citerne Action correctrice: 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.	conditionnement

ROYAL GUILLEVIC LA/15/99

1998-3-1

Point à maîtriser n° 26 : Conditionnement

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE
		Actions préventives et de surveillance :
Market Francisco	Les bouteilles sont de forme champenoise et d'un conditionnement de 37.5 cl, 75 cl, 150	
Modes de conditionnement	cl et 300 cl. Les bouteilles sont fermées par un bouchon en liège.	
	an bodenon en viege.	Retrait de l'habilitation de l'atelier de transformation
		Déclassement des lots

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

ROYAL GUILLEVIC LA/15/99

1998-3-1

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 :

- O la couleur : jaune pâle à jaune dorée.
- O la pétillance : persistante avec des bulles fines
- O la limpidité :forte (tolérance d'un léger voile)
- O les odeurs et les arômes : fruités composés essentiellement de fruits frais (pomme, citron, ananas...)
- O l'absence de défauts importants : pomme brûlée, caramel, herbacé, réduit (égoût, croupi), moisi, terreux, animal : étable, écurie, moisi, terreux...
- O 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 dés 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.		

ROYAL GUILLEVIC

1998-3-1

PHASE N° 10: STOCKAGE

Point à maîtriser n° 30 : Stockage des bouteilles labellisées

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

PHASE N°11: MISE SUR LE MARCHE

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.

ROYAL GUILLEVIC LA/15/99

1998-3-1

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.

ROYAL GUILLEVIC LA/15/99

1998-3-1

ETAPE 1 : PRODUCTION DE POMMES

N° POINT DE MAITRISE	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER	VALEUR CIBLE	METHODE D'EVALUATION	DOCUMENTS ASSOCIES
	-Composition variétale de la parcelle	Plantations à partir du 01/01.1998 : - 80% à 90% variété Guillevic (Souches sélectionnées par l'Association Royal guillevic).	- Visuelle et documentaire.	-Déclaration de verger -Bons de livraison des pommiers
	-Identification des vergers -Identification et traçabilité des interventions	-10% à 20% pollinisateurs : regroupés par rangée ou sinon clairement identifiés. Pommes des pollinisateurs morphologiquement		-Certificats des portes-greffes -Références
	réalisés sur le verger	différentesRéférences cadastrales		cadastrales -Cahier de verger
		- Enregistrement obligatoire.		
3, 4, 5 et 6	-Couvert végétal	-Obligatoire entre les rangées	-Visuelle et documentaire.	Cahier de verger
	-Irrigation	-Interdite à partir du 1 ^{er} septembre et raisonnée		
7	Date de récolte	-Contrôle maturité (test lugol) pour prédire la période de récolte.	-Visuelle et documentaire.	Résultat du test au lugolCahier de verger
	-Nettoyage avant	-Validation de la date de récolte entre le producteur et le transformateur		-Documents de
	récolte.	-Rodage à environ 5% de pommes chutées.		traçabilité
-Récolte	-Récolte	-Récolte à partir de 40% de pommes chutées.		- Bons de livraisor
	-Maturité des pommes à la récolte.	-Récolte finale à partir de 90% de pommes chutées (gaulage autorisé à ce niveau uniquement)	90	
-Type de récolte	-Test lugol minimum 70% si récolte mécanique.			
	-Hauteur de chute des pommes à la	-Manuelle ou mécanique (système d'évacuation des déchets).		

ROYAL GUILLEVIC LA/15/99

1998-3-1

N° POINT DE MAITRISE	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER	VALEUR CIBLE	METHODE D'EVALUATION	DOCUMENTS ASSOCIES
8	-Séparation des pommes des pollinisateurs	 -Identification des arbres. -Morphologie différentes des variétés -Récolte préalable des pommes des pollinisateurs. 	-Visuelle et documentaire.	-Panneaux, cordons
	-Identification et traçabilité des lots	-1 lot égal une parcelle ou un groupe de parcelles		-Documents d'identification et de traçabilité
9 et 10 -Conditions de stockage chez l producteur	stockage chez le	-Ecoulement total et rapide de toute fraction liquide dans les contenants de stockage.	-Visuelle et documentaire.	-Documents d'identification et de traçabilité
	-Séparation des variétés chez le producteur	-Aucun risque de mélange avec d'autres variétés. -Contenants identifiés (lien avec la ou les parcelles)		
	-Condition de livraison	-Livraison dès le lendemain de chaque fin de récolte.		
11	-Identification et traçabilité à la livraison	-N° Lot égal N° bon de livraison.	-Visuelle et documentaire.	-Bons de livraisonDocuments d'identification et de traçabilité

ROYAL GUILLEVIC

1998-3-1

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 externeVisuelle 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 caisson. Hauteur maximale des tas: 1.50m.	-Visuelle.	
		- Stockage sur surface bétonnée permettant un écoulement total et rapide de toute fraction liquide.		
15	-Séparation des variétés chez le transformateur -Modalités	-Aucun risque de mélange avec d'autres variétés. -Contenants et tas bien	-Visuelle. -Visuelle et documentaire.	-Bons de livraison -Documents d'identification et de traçabilité.
d'ident	d'identification et de traçabilité	identifiés.		
16	-Traitement des pommes récoltées mécaniquement.	-Début de pressage dans un délai maximum de 48 heures après livraison.	-Visuelle et documentaire.	-Bons de livraison
	medamquement			-Test lugol.
	-Maturité des pommes au moment du pressage.	-Minimum 70% de régression de l'amidon.		-Cahier de cave.
17 et 18	-Lavage et triage des pommes.	-Renouvellement de l'eau par journée de fabrication.	-Visuelle et documentaire.	-Cahier de cave
		-Rinçage final et égouttage obligatoire.		
		-Triage avec estimation des déchets.		

ROYAL GUILLEVIC LA/15/99

1998-3-1

N° POINT DE MAITRISE	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER	VALEUR CIBLE	METHODE D'EVALUATION	DOCUMENTS ASSOCIES
19	-Broyage	-Absence de cuvageStockage 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

ROYAL GUILLEVIC LA/15/99

1998-3-1

N° POINT DE MAITRISE	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER	VALEUR CIBLE	METHODE D'EVALUATION	DOCUMENTS ASSOCIES
25	-Expédition en vue du conditionnement -Identification, traçabilité	-Contenants propresTempérature 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 SO₂ totalCaractéristiques 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 linéaireDisposition en linéaire ne permettant pas de confusion avec des produits non labelRetrait du marché des bouteilles dont l'étiquetage est altéréRetrait de la vente au maximum 2 ans après la récolte.	-Visuelle et documentaire	

CAHIER DES CHARGES
« CIDRE DE VARIETE GUILLEVIC SOUS LABEL ROUGE »

ROYAL GUILLEVIC LA/15/99

1998-3-1

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.

CAHIER DES CHARGES « CIDRE DE VARIETE GUILLEVIC SOUS LABEL ROUGE »

ROYAL GUILLEVIC

LA/15/99

1998-3-1

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

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

CAHIER DES CHARGES

« CIDRE DE VARIETE GUILLEVIC SOUS LABEL ROUGE »

ROYAL GUILLEVIC

LA/15/99

1998-3-1

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.

ROYAL GUILLEVIC

LA/15/99

1998-3-1

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 fermentiscible 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).

> CAHIER DES CHARGES « CIDRE DE VARIETE GUILLEVIC SOUS LABEL ROUGE »

ROYAL GUILLEVIC

LA/15/99

1998-3-1

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

Trempage 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

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.

Verger

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