

POINTS DE CONTRÔLE DU CERTIFICATEUR

Portée de l'appellation	Preuve d'enregistrement de l'entreprise
	Permis de fabricant de cidre et/ou permis de production artisanale
	Vérification des adresses du siège de l'entreprise, des vergers, du matériel de concentration des sucres, du matériel de transformation
Matière première	Registre de production (variétés, date de récolte, volumes, factures d'achat et de vente de pommes avec lieu de culture)
Entreposage	Contrôle visuel des installations
	Registre d'entreposage des pommes et du jus (lots, volumes, lieu d'entreposage, mouvements de lots)
Pressurage	Registre de pressurage (date, lots pressés, volumes en pommes et rendement en jus)
	Contrôle des installations de triage et de la méthode utilisée
	En cas de pressurage à forfait, le fournisseur sera assujéti à la certification par un contrôle externe

Concentration des sucres	Contrôle du registre de concentration des sucres (date, lots de pommes et de jus, volumes, méthode utilisée pour chaque lot, degrés Brix obtenu en fin de processus)
	<p>Contrôle visuel des installations et du matériel</p> <p>Si les pommes sont gelées dans l'arbre, contrôle de la présence des pommes au verger et estimation du rendement</p>
Fermentation et élevage	Contrôle du registre de cave (suivi des densités par date et lots, méthode de clarification, agents de collage utilisés, agents de conservation utilisés avec leurs fiches techniques)
	Contrôle visuel des installations et du matériel
Conditionnement	Contrôle du registre de traçabilité (informations sur les lots et les traitements reçus, mesure du TAV, mesure du sucre résiduel)
	Contrôle de la présence d'un code de traçabilité unique identifiant la date d'embouteillage ainsi que la saison de récolte des pommes sur la bouteille
	Contrôle du registre de conditionnement (lot, millésime, date, volumes embouteillés)
	Contrôle du registre de ventes (date, quantités, code de traçabilité)