



REFERENTIEL PRODUIT

V02
Validé Commission
d'Agrément 07-07-2022

Jus de pomme, poire, pomme/poire, pétillant sans alcool de pomme, cidres brut et doux

Page 1/2

| Point à contrôler | Valeur cible | Contrôle | |
|--------------------------------|--|---|--|
| | | Enregistrement | Méthode |
| Aire géographique | <ul style="list-style-type: none"> • Origine des pommes et poires : fruits issus à 100% de Savoie / Haute-Savoie. • Localisation de l'atelier de transformation et embouteillage : Savoie / Haute-Savoie | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Relevé parcellaire (nom parcelle, localisation, variété plantée) ▪ Adresse atelier. | Contrôle documentaire et visuel |
| Qualité de la matière première | <ul style="list-style-type: none"> • Qualité et variétés des pommes et poires utilisées : fruits issus à 100% de la démarche de certification CCP/IGP « Pommes et Poires de Savoie ». | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Liste des producteurs engagés dans la démarche (nom, adresse). ▪ Relevé parcellaire pour chaque producteur (lieudit, localisation, n° cadastral). ▪ Bons de livraison des fruits. | Contrôle documentaire |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Qualité des pommes et poires mises en fabrication : pommes et poires entières fraîches, (légères traces de pourriture tolérées). Fruits propres et utilisés à leur maturité optimale. | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fiches de lots des fruits mis en fabrication, résultats d'analyses des lots. | Contrôle documentaire |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Conditions de conservation des pommes et poires : conservation en chambre froide et atmosphère contrôlée jusqu'à transformation. | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fiches de lots des fruits mis en fabrication. | Contrôle documentaire, contrôle visuel des installations de stockage si possible |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Jus/pétillants/cidres certifiés Bio : certification « agriculture biologique » pour 100% des approvisionnements en pommes / poires. | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Attestation de certification AB, liste des opérateurs engagés dans la démarche AB. | Contrôle documentaire |
| Procédé de production | <ul style="list-style-type: none"> • Elaboration des jus / conditionnement : respect du diagramme de fabrication. • Pressage à froid et simple pasteurisation. • Respect des pourcentages d'incorporation. • Limitation de l'oxydation des fruits broyés : broyage et pressurage se succèdent sans délai. • Gazéification simple pour les pétillants (ajout de gaz carbonique). • Fermentation naturelle pour les cidres (avec si nécessaire ajout de gaz carbonique). | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Diagramme de fabrication ▪ Recettes ▪ Fiche de lot | Contrôle documentaire Contrôle visuel des installations si possible |
| Emballage | <ul style="list-style-type: none"> • Bouteilles en verres, cubis • Conditionnement possible en 33 cl, 75cl, 1l, 3l... | <ul style="list-style-type: none"> • Fiche technique des emballages. | Contrôle documentaire et visuel |



REFERENTIEL PRODUIT

V02
Validé Commission
d'Agrément 07-07-2022

Jus de pomme, poire, pomme/poire, pétillant sans alcool de pomme, cidres brut et doux

Page 2/2

| Point à contrôler | Valeur cible | Contrôle | |
|-------------------|---|---|--|
| | | Enregistrement | Méthode |
| Produits finis | <p>Composition des jus :</p> <ul style="list-style-type: none"> Jus et pétillant sans alcool de pomme : 100% pomme Jus de poire : 100% poire Jus de pomme/poire : 50 à 70% de pomme et 30 à 50% de poire Cidres brut et doux : 100% de pomme <p>Qualité organoleptique du produit fini :</p> <ul style="list-style-type: none"> Pur jus de pomme : acidité prononcée, goût de « trognon ». Pur jus de pomme/poire : goût spécifique « astringent » du fait des variétés de pommes/poires. Pétillant sans alcool : goût typique, acidité légère, fines bulles. Cidres brut et doux : parfum fruité, fines bulles, mousse légère. <p>Type de jus :</p> <ul style="list-style-type: none"> Jus de pomme : jus trouble ou clair Jus de poire : jus trouble ou clair Pétillant sans alcool : jus clair Cidres : jaune à ambrée, clair ou trouble <p>Additifs et conservateurs : 100% pur jus de fruit, sans ajout de sucre, d'additifs, de conservateurs.</p> <p>Ph : entre 2 et 4,5 pour les jus. Entre 3 et 4 pour les pétillants sans alcool.</p> <p>Indice réfractométrique : supérieur à 10 pour les jus de pomme, poire, pomme-poire et pétillants sans alcool.</p> <p>Volume d'alcool pour les cidres : entre 4% et 5% pour les brut, entre 1,5% et 3% pour les doux.</p> | <ul style="list-style-type: none"> Fiches de lots Recettes Diagramme de fabrication Résultats de dégustations internes Plan d'autocontrôle (nature et fréquence) Résultats d'analyse | Contrôle documentaire |
| Etiquetage | <ul style="list-style-type: none"> Information sur l'origine des matières premières si l ou des ingrédients servent d'argument de vente (ex. jus pommes-kiwis). Présence du logo Savoie Mont Blanc Sélection : respect de la charte graphique. | <ul style="list-style-type: none"> Emballage Etiquette Tout autre étiquetage utilisé par l'entreprise | Contrôle visuel des étiquetages / emballages utilisés. |
| Traçabilité | <ul style="list-style-type: none"> Traçabilité à la récolte, stockage, transformation, conditionnement. Tenue d'une comptabilité matière cohérente pour chacun des produits. | <ul style="list-style-type: none"> Fiche de lot Tonnages de fruits récoltés, quantités de fruits mis en fabrication Bons de livraison des fruits Bons d'expédition des produits finis Litrages fabriqués, embouteillés et commercialisés | Contrôle documentaire Contrôle visuel des lots présents |