



# REFERENTIEL PRODUIT

JUS DE POMME, POIRE, POMME/POIRE, POMME/COING

JUS DE RAISIN BLANC OU NOIR

PETILLANT SANS ALCOOL DE POMME OU DE RAISIN

**CIDRES**

Document validé le 10-12-2018

Valeurs	Exigence générique référentiel agroalimentaire	Preuve
<p><b>Exigences &amp; Garantie</b></p> <p>Respect des valeurs SMB et activité en lien avec ces valeurs, respect de cahiers des charges, qualité certifiante</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Description du produit et de ses exigences dans une fiche produit, diagramme de fabrication</li> <li>Au minimum, l'entreprise a mis en place un système d'autocontrôle pour ses produits. A cela peut s'ajouter un contrôle interne SMBT ou autre collectif.</li> <li>Pour tendre vers l'excellence, auto contrôle + contrôle externe d'un OC (Organisme Certificateur).</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Respect du diagramme de fabrication</li> <li>➤ Résultats d'autocontrôle</li> <li>➤ Notion de tendre vers l'excellence : l'entreprise peut être appelée à fournir des produits pour des tests gustatifs.</li> </ul>
<p><b>Respect consommateur</b></p> <p>Respect de la promesse client, la communication et le dialogue avec les clients, la gestion des réclamations, l'implantation des sites de production ou de transformation...</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Ancrage territorial : l'entreprise a son atelier de transformation et d'embouteillage dans les départements de Savoie et/ou de Haute-Savoie.</li> <li>Tolérance gazéification et conditionnement hors 73-74 pour les pétillants sans alcool et les cidres (pour les entreprises ne possédant pas l'outil technique)</li> <li>Information sur l'origine des matières premières.</li> <li>Origine des fruits : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pommes/poires : fruits issus de la démarche de certification CCP/IGP « Pommes et Poires de Savoie »</li> <li>- Raisins : fruits issus de la démarche de certification CCP/AOC « Vins de Savoie »</li> <li>- Coings : Savoie, Haute-Savoie</li> <li>- Autres fruits : dérogation accordée par la Commission d'Agrément</li> </ul> </li> <li>Qualité des fruits mis en fabrication : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fruits entiers frais (légères traces de pourriture tolérées), fruits propres et utilisés à leur maturité optimale</li> <li>- Raisins : frais et débordés (le moût obtenu après pressurage est clarifié par décantation)</li> <li>- Conservation des fruits en chambre froide et atmosphère contrôlée jusqu'à transformation</li> </ul> </li> <li>Composition des jus : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jus et pétillant sans alcool de pomme : 100% pomme</li> <li>- Jus de poire : 100% poire</li> <li>- Jus et pétillant sans alcool de raisin : 100% raisin</li> <li>- Jus de pomme/poire : 50 à 70% de pomme et 30 à 50% de poire</li> <li>- Jus de pomme/coing : 30% minimum de coing</li> <li>- Cidres brut ou doux : 100% pomme</li> <li>- Poiré : 100% poire</li> </ul> </li> <li>Fruits certifiés Bio : certification « agriculture biologique » pour 100% des approvisionnements</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Couvert par les critères entreprise</li> <li>➤ Adresse de l'atelier</li> <li>➤ Visuel étiquette, boîte d'emballage, leaflet produit : oui si 1 ou des ingrédients servent d'argument de vente (par ex jus pommes-kiwis)</li> <li>➤ Liste des producteurs engagés dans la démarche (nom, adresse),</li> <li>➤ Relevé parcellaire pour chaque producteur (lieudit, localisation, n° cadastral)</li> <li>➤ Bons de livraison des fruits</li> <li>➤ Fiches de lots des fruits mis en fabrication</li> <li>➤ Résultats d'analyse des lots</li> <li>➤ Fiches de lots</li> <li>➤ Recette</li> <li>➤ Diagramme de fabrication</li> <li>➤ Attestation de certification AB, liste des opérateurs engagés dans démarche AB</li> </ul>

Valeurs	Exigence générique référentiel agroalimentaire	Preuve
<p style="text-align: center;"><b>Savoir-faire spécifique et innovation</b></p> <p>L'innovation fait partie des objectifs, l'entreprise évalue sa capacité de développement, valorise patrimoine et savoir-faire locaux...</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Produit traditionnel avec un ancrage historique (travaux de recherche débouchant sur une liste de produits acceptés)</li> <li>2. Procédé de fabrication : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pressage à froid et simple pasteurisation</li> <li>- Respect des pourcentages d'incorporation</li> <li>- Limitation de l'oxydation des fruits broyés : broyage et pressurage se succèdent sans délai</li> <li>- Raisin : respect du délai entre la décantation et l'enlèvement du jus (24 à 48h)</li> <li>- Gazéification simple pour les pétillants (ajout de gaz carbonique)</li> <li>- Fermentation naturelle pour les cidres (avec si nécessaire ajout de gaz carbonique)</li> </ul> </li> <li>3. Qualité du produit fini : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pur jus de pomme : acidité prononcée, goût de « trognon »</li> <li>- Pur jus de pomme/poire : goût spécifique « astringent » du fait des variétés de pommes/poires</li> <li>- Pur jus de pomme/coing : goût marqué du coing adouci par celui de la pomme</li> <li>- Pur jus de raisin : acidité prononcée, jus peu sucré</li> <li>- Pétillant sans alcool : goût typique, acidité légère, fines bulles</li> <li>- Poiré, cidres brut ou doux : parfum fruité, fines bulles</li> </ul> </li> <li>4. Type de jus : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jus de pomme : jus trouble ou clair</li> <li>- Jus de poire : jus trouble ou clair</li> <li>- Pétillant sans alcool : jus clair</li> </ul> </li> <li>5. Additif/conservateur : 100% pur jus de fruit, sans ajout de sucre, d'additifs, de conservateurs</li> <li>6. pH : entre 2 et 4,5 pour les jus. Entre 3 et 4 pour les pétillants sans alcool</li> <li>7. Indice réfractométrique : supérieur à 10 pour les jus de pomme, poire, pomme-poire et pétillants sans alcool. Entre 15 et 25 pour les jus de raisin.</li> <li>8. Volume d'alcool pour les cidres : doux entre 1,5% et 3%. Brut entre 4% et 5%. Poiré entre 4% et 5%</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Diagramme de fabrication</li> <li>➤ Fiches de lot</li> <li>➤ Fiche de lot, résultats dégustation interne, plan d'autocontrôle (nature et fréquence), résultats d'analyse</li> <li>➤ Fiche de lot</li> <li>➤ Fiches de lots</li> <li>➤ Recette</li> <li>➤ Diagramme de fabrication</li> <li>➤ Résultat d'analyse</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>Respect des ressources</b></p> <p>Limitation des consommations énergétiques, des produits polluants, analyse de cycle de vie des produits, économie circulaire, comportements éco-citoyens...</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gestion des effluents, matières organiques et autres déchets</li> <li>2. Traçabilité à la récolte, stockage, transformation, conditionnement</li> <li>3. Tenue d'une comptabilité matière cohérente</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Couvert par les critères entreprises</li> <li>➤ Fiche de lot, bons de livraison des fruits, bons d'expédition des bouteilles</li> <li>➤ Tonnages de fruits récoltés, quantités de fruits mis en fabrication, litrages fabriqués et commercialisés</li> </ul>

<p><b>Partage</b></p> <p>Esprit de solidarité, engagement dans des démarches collectives, implication dans structures locales, dialogue avec les partenaires publics et privés, facilitation de l'engagement des collaborateurs dans la vie sociale locale...</p>		<p>➤ Couvert par les critères entreprise</p>
<p><b>Social &amp; sociétal</b></p> <p>Ce qui touche au personnel, aux travailleurs handicapés ou aux saisonniers, à la satisfaction des collaborateurs, à la transmission des savoir-faire, la connaissance du territoire...</p>	<p>1. Existence de contrats/conventionnements sur les principales matières premières.</p>	<p>➤ Couvert par les critères entreprise</p>