



# Manuel de contrôle<sup>1</sup>

## Damassine AOP

Version du 03-06-2020

Approuvé par Interprofession de la Damassine AOP le : 03-06-2020  
Approuvé par le Conseil des Gérants de l'OIC<sup>2</sup> le : 02.07.2020  
Transmis au SAS et à l'OFAG le : 06.07.2020

---

<sup>1</sup> D'après l'article 8 de l'Ordonnance du DFE du 11 juin 1999 sur les exigences minimales relatives au contrôle des appellations d'origine et des indications géographiques protégées (RS 910.124) ainsi que son éventuelle mention dans le contrat OIC-Mandant, ce document est strictement confidentiel et ne doit en aucun cas être transmis à des tiers (organismes de contrôle et de certification inclus), sans l'accord explicite de l'OIC.

<sup>2</sup> Organisme Intercantonal de Certification Sàrl

## Sommaire

<b>ABREVIATIONS.....</b>	<b>3</b>
<b>1. CONTROLES / CERTIFICATION.....</b>	<b>4</b>
<b>1.1 Généralités.....</b>	<b>4</b>
1.1.1 Description.....	4
1.1.2 Déclaration d'engagement.....	4
1.1.3 Utilisation du logo OIC.....	4
<b>1.2 Mandant.....</b>	<b>4</b>
<b>1.3 Contrôles.....</b>	<b>4</b>
1.3.1 Réalisation des contrôles.....	4
1.3.2 Fréquence des contrôles.....	4
1.3.3 Contrôle production primaire.....	5
1.3.1 Contrôle Transformation/élaboration.....	5
1.3.2 Modifications et changements.....	8
1.3.3 Soustraitance des contrôles.....	8
<b>1.4 Taxation.....</b>	<b>8</b>
<b>1.5 Gestion de la traçabilité.....</b>	<b>9</b>
1.5.1 Délivrance de l'agrément.....	9
1.5.2 Délivrance de la certification.....	9
1.5.3 Edition du certificat.....	9
<b>2. REGLEMENT DES SANCTIONS.....</b>	<b>9</b>
<b>2.1 Généralités.....</b>	<b>9</b>
2.1.1 But.....	9
2.1.2 Obligations légales de transmission de l'information aux autorités concernées.....	9
2.1.3 Description.....	9
2.1.4 Mesures.....	10
2.1.5 Système de sanction.....	10
2.1.6 Comptabilisation.....	10
<b>2.2 Types de non-conformités.....</b>	<b>11</b>
2.2.1 Non-conformité <b>mineure</b> .....	11
2.2.2 Non-conformité <b>majeure</b> .....	11
2.2.3 Non-conformité majeure avec <b>refus/retrait</b> .....	11
<b>Mesures prises par l'OIC : Lettre recommandée de non-conformité avec copie au mandant et aux autorités compétentes.....</b>	<b>11</b>
<b>2.3 Catalogue de sanctions.....</b>	<b>11</b>
2.3.1 Traitement des non-conformités liées à la production et la récolte des Damassons rouges.....	11
2.3.2 Traitement des non-conformités liées à la transformation/l'élaboration.....	13
<b>3. DOCUMENTATION.....</b>	<b>17</b>
<b>3.1 Documents de contrôle et de certification.....</b>	<b>17</b>

## Abréviations

AOP	Appellation d'Origine Protégée
CL	Check-list ou Rapport de contrôle
D	Déclassement de la marchandise
Délai	Délai de remise en conformité
DFE	Département Fédéral de l'Economie
IGP	Indication Géographique Protégée
ISO 17'020	Norme d'accréditation pour les organismes d'inspection
ISO 17'025	Norme d'accréditation pour les laboratoires
ISO 17'065	Norme d'accréditation pour les organismes de certification de produits
L	Liste
MC	Manuel de contrôle
M	Non-conformité Majeure
m	Non-conformité mineure
NC	Non-conformité
OFAG	Office Fédéral de l'Agriculture
OIC	Organisme Intercantonal de Certification
R	Refus/retrait de certificat ou d'agrément
RS	Recueil Systématique
SAS	Service d'Accréditation Suisse

## Définitions

Agrément : Autorisation de livraison d'un ingrédient / matière première en vue de transformation.

Cahier des charges : Document formalisant les obligations liées à un produit.

Déclassement : Interdiction d'utiliser la dénomination sur un lot donné.

Mandant : Groupement / Interprofession ou propriétaire de marque.

Entreprise : Affaire agricole, commerciale ou industrielle, dirigée par une personne morale ou physique privée en vue de produire des biens ou services pour le marché ; unité économique de production.

Producteur primaire : Entreprise produisant un ingrédient / matière première, généralement une exploitation agricole.

Transformateur : Entreprise produisant un produit semi-fabriqué ou un produit fini.

## 1. Contrôles / certification

### 1.1 Généralités

#### 1.1.1 Description

Ce manuel de contrôle régit l'ensemble des contrôles auxquels sont soumis les entreprises/exploitations/ et personnes privées (producteurs et/ou transformateurs) qui consacrent toute ou une partie de leur production à la Damassine AOP.

Ce manuel de contrôle est basé sur le/s cahier/s des charges suivant/s :

Damassine, enregistré comme AOP selon la décision du 16.08.2007 de l'Office fédéral de l'agriculture, modifié par les décisions du 27 mai 2017 et du 3 août 2018. En cas de non-respect des exigences (non-conformité), l'OIC applique les sanctions selon le présent manuel de contrôle.

La mise à jour du présent manuel de contrôle est de la responsabilité de l'OIC et doit obligatoirement respecter les exigences du cahier des charges. Si une modification des exigences a lieu, le manuel de contrôle peut être adapté.

Pour utiliser la dénomination Damassine AOP, toutes les entreprises doivent respecter les exigences et être contrôlées/certifiées par l'OIC.

#### 1.1.2 Déclaration d'engagement

Tout producteur s'engage à respecter les exigences du cahier des charges en en signant un contrat avec l'OIC.

Tout transformateur s'engage à respecter les exigences du cahier des charges en en signant un contrat avec l'OIC

#### 1.1.3 Utilisation du logo OIC

Dans le cas où l'OIC doit être mentionné sur l'étiquette produit, la charte graphique de l'OIC fait foi et doit être respectée. L'OIC doit valider tous les bons à tirer.

### 1.2 Mandant

La gestion des activités liées aux entreprises/exploitations est documentée dans la base de données interne de l'OIC. L'IPDAM peut en obtenir certains accès. L'IPDAM doit avertir l'OIC de suite en cas de nouveautés ou modifications liées aux contrôles, aux agréments ou aux certifications.

L'OIC soustraite à l'IPDAM les taxations et le prélèvement d'une partie des échantillons y relatif et la gestion des marques de traçabilité des produits. L'impartialité, la neutralité et l'indépendance lors des tâches sous-traitées par l'OIC sont vérifiées lors des audits mandant/audits de taxation effectués par l'OIC.

### 1.3 Contrôles

#### 1.3.1 Réalisation des contrôles

Un rapport de contrôle (checklist) est rempli par le contrôleur lors de chaque contrôle.

Si un producteur et/ou transformateur/élaborateur dispose de plusieurs sites de production pour la fabrication de produits certifiés, chaque site doit être contrôlé et certifié indépendamment.

Lors de contrôle, sauf exception fondée, la totalité du site est contrôlée.

#### 1.3.2 Fréquence des contrôles

=>> *DAM-MC-TableauRépartitionCTR*

## 1.3.3 Contrôle production primaire

Rôle	Fréquence minimale de contrôle	Documents	Supervision OIC
Production primaire (A)	1x/5ans	2-DAM-CL Production-Transformation-Elaboration Parties : Points de contrôles Généraux + Production ( <i>vergers</i> ) et Production ( <i>fruits</i> )	Examen des rapports et docs

### 1.3.3.1 Inspection sur site des processus et des installations

Article	Exécution	Document
Contratc OIC	-	Organisme de contrôle AJAPI et/ou Contrôleur OIC et/ou OIC
Production et stockage	Art. 2	Organisme de contrôle AJAPI et/ou Contrôleur OIC et/ou OIC
Matière première	Art. 3	
Méthode d'obtention : Généralités + Arbres + Vergers + conditions générales de production + récolte + exigences qualitatives des fruits	Section 3 : Art. 6 + 7 + 8 + 9 + 10 + 11	Organisme de contrôle AJAPI et/ou Contrôleur OIC et/ou OIC
Généralités : Séparation des flux, des lots	Art. 6.4	
Généralités : Mise en bouteille Les fruits de vergers de communes politiques ne sont pas mélangés (décision IPDAM : réf. Art.17.1)	Art. 17.1	Organisme de contrôle AJAPI et/ou Contrôleur OIC et/ou OIC
Marquage des lots de matières premières	Art. 19	Organisme de contrôle AJAPI et/ou Contrôleur OIC et/ou OIC
Déclaration des quantités de fruits récoltés et achetés	(dans son ensemble)	

### 1.3.1 Contrôle Transformation/élaboration

Rôle	Fréquence minimale de contrôle	Documents	Supervision OIC
Transformation (C+D)	1x/2ans	2-DAM-CL Production-Transformation-Elaboration Parties : Points de contrôles Généraux + Transformation/élaboration ( <i>Mise en tonneau + fermentation alcoolique</i> ) + Transformation/élaboration ( <del>Distillation et distillation à façon</del> ) + Transformation/élaboration ( <i>Etiquetage et traçabilité</i> )	Examen des rapports et docs
Elaboration (D)	1x/2ans	2-DAM-CL Production-Transformation-Elaboration Parties : Points de contrôles Généraux + =>Transformation/élaboration ( <del>Distillation et distillation à façon</del> )	Examen des rapports et docs

## 1.3.1.1 Transformation

	Article	Exécution	Document
Contratc OIC	-	Organisme de contrôle AJAPI et/ou Contrôleur OIC et/ou OIC	Présence dernière version du cahier des charges (03.08.18)
Aire géographique : stockage, fermentation, distillation, mise en bouteille	Art. 2	Organisme de contrôle AJAPI et/ou Contrôleur OIC et/ou OIC	Liste achat de fruits et/ou liste de vente des fruits /producteurs primaires Bulletins de livraisons, factures
Matière première	Art. 3.1	Organisme de contrôle AJAPI et/ou Contrôleur OIC et/ou OIC	Liste achat de fruits et/ou liste de vente des fruits /producteurs primaires Bulletins de livraisons, factures Etat des stocks, autres fruits
Caractéristiques chimiques <sup>3</sup>	Art.4	Commission de dégustation IPDAM	Listing
Généralités : séparation des flux, des lots	Art. 6.4	Organisme de contrôle AJAPI et/ou Contrôleur OIC et/ou OIC	Visuel (terrain) + Plan de cadastre, Questionnaire Arbres et Vergers, factures achats matériel, rapports PI, PER, BIO journal des traitements, rapports et docs Etiquettes des tonneaux Liste achat de fruits et/ou liste de vente des fruits /producteurs primaires Bulletins de livraisons, factures Registres de mise en bouteille et ventes Bordereaux de distillation Examen contrôle croisé des quantités annoncées auprès de RFA
Mise en tonneaux	Art. 12	Organisme de contrôle AJAPI et/ou Contrôleur OIC et/ou OIC	Emballages et fiches techniques Suivi des fabrication
Fermentation alcoolique	Art. 13	Organisme de contrôle AJAPI et/ou Contrôleur OIC et/ou OIC	Contrôle visuel
Réduction de l'eau-de-vie	Art. 15	Organisme de contrôle AJAPI et/ou Contrôleur OIC et/ou OIC	Facture achat eau déminéralisée Facture distillateur Suivi de fabrication
Stockage de l'eau-de-vie	Art.16	Organisme de contrôle AJAPI et/ou Contrôleur OIC et/ou OIC	Visuel Registre de mise en bouteille
Mise en bouteille + Généralités : Mise en bouteille Les fruits de vergers de communes politiques ne sont pas mélangés (décision IPDAM : réf. Art.17.1)	Art. 17.1 + 17.3	Organisme de contrôle AJAPI et/ou Contrôleur OIC et/ou OIC	Etiquettes des lots Registre de quantités Etat des stocks Contrôle visuel
Commercialisation	Art.18	Organisme de contrôle AJAPI et/ou Contrôleur OIC et/ou OIC	Registre de vente/de mise en bouteille Factures
Marquage des lots	Art. 19		Visuel (terrain) +

<sup>3</sup> Concerne la teneur en alcool celle-ci est mesurée durant les séances de dégustation de la commission.

Déclaration des quantités de fruits récoltés et achetés		Organisme de contrôle AJAPI et/ou Contrôleur OIC et/ou OIC	Plan de cadastre, Questionnaire Arbres et Vergers, factures achats matériel, rapports PI, PER, BIO journal des traitements, rapports et docs Etiquettes des tonneaux Liste achat de fruits et/ou liste de vente des fruits /producteurs primaires Bulletins de livraisons, factures Registres de mise en bouteille et ventes Bordereaux de distillation Examen contrôle croisé des quantités annoncées auprès de RFA
Produit final	Art. 20	Organisme de contrôle AJAPI et/ou Contrôleur OIC et/ou OIC	IP-DAM fiche degustation 2015 Table IP-DAM fiche degustation 2015 Individuelle
Etiquette (à partir millésime 2010) + Mentions facultative + Collerette + Prescription d'étiquetage (logos numérotés + greffé/sauvage)	Art. 23 + 24 + 25 + 27.1 + 27.2	Organisme de contrôle AJAPI et/ou Contrôleur OIC et/ou OIC	Etiquettes tonneaux + Etiquettes bouteilles + Logos numérotés
Indications concernant les distinctions	Art. 26	Organisme de contrôle AJAPI et/ou Contrôleur OIC et/ou OIC	Certificats, résultats concours, validation de la CIGM. Etiquettes bouteilles Maccarons
Traçabilité		Organisme de contrôle AJAPI et/ou Contrôleur OIC et/ou OIC	Etiquettes des tonneaux Liste achat de fruits et/ou liste de vente des fruits /producteurs primaires Bulletins de livraisons, factures Registres de mise en bouteille et ventes Bordereaux de distillation Examen contrôle croisé des quantités annoncées auprès de RFA Journal de production, registre achat des fruits/vente d'eau-de-vie

### 1.3.1.1 Elaboration

	Article	Exécution	Document
Contratc OIC	-	Organisme de contrôle AJAPI et/ou Contrôleur OIC et/ou OIC	Présence dernière version du cahier des charges (03.08.18)
Généralités : séparation des flux, des lots	Art. 6.4	Organisme de contrôle AJAPI et/ou Contrôleur OIC et/ou OIC	Visuel (terrain) + Etiquettes des tonneaux Bulletins de livraisons, factures Registres de mise en bouteille et ventes Bordereaux de distillation Examen contrôle croisé des quantités annoncées auprès de RFA
Aire géographique : Distillation	Art. 2	Organisme de contrôle AJAPI et/ou Contrôleur OIC et/ou OIC	Liste achat de fruits et/ou liste de vente des fruits /producteurs primaires Bulletins de livraisons, factures

Distillation : délai et alambics	Art. 14	Organisme de contrôle AJAPI et/ou Contrôleur OIC et/ou OIC	Bordereaux de distillation, déclarations, factures Visuel
Marquage des lots	Art. 19	Organisme de contrôle AJAPI et/ou Contrôleur OIC et/ou OIC	Visuel (terrain) + Etiquettes des tonneaux Liste achat de fruits et/ou liste de vente des EDV Bulletins de livraisons, factures Registres de mise en bouteille et ventes Bordereaux de distillation Examen contrôle croisé des quantités annoncées auprès de RFA
Traçabilité	-	Organisme de contrôle AJAPI et/ou Contrôleur OIC et/ou OIC	Journal de production, registre achat des fruits/vente d'eau-de-vie, Etiquettes tonneaux

## 1.3.2 Modifications et changements

Lors de l'acquisition d'une nouvelle unité de production, l'entreprise/exploitation concernée est soumise à un contrôle initial. Lors de reprise de commerce, de changement de gérant, d'exploitant ou de responsable de fabrication susceptible d'avoir une influence sur la conformité aux exigences, l'entreprise/exploitation concernée est également soumise à contrôle initial.

En cas de doute relatif au respect des exigences, chaque entreprise/exploitation peut subir un contrôle sur site indépendamment de la conclusion de conformité ou de non-conformité établie sur les rapports de contrôle. En outre, l'OIC se réserve le droit de faire des contrôles inopinés.

## 1.3.3 Soustraction des contrôles

L'OIC peut soustraire les contrôles sur site à d'autres organismes de contrôle dans le but de combiner les différents contrôles auprès de l'entreprise/exploitation concernée. Les contrôles sur site doivent être effectués de préférence par des organismes de contrôle accrédités à la norme ISO 17'020.

L'OIC peut également soustraire les contrôles sur site à des contrôleurs indépendants pour autant que ceux-ci respectent les exigences de l'OIC.

## 1.4 Taxation

L'IPDAM organise une analyse sensorielle (taxation) pour chaque lot.

Un règlement de taxation est élaboré par le mandant et contrôlé par l'OIC. Ce règlement définit les conditions pour lesquelles un lot est accepté ou refusé.

Tout lot non taxé ou refusé lors de la taxation ne peut pas être commercialisé sous la dénomination Damassine.

La gestion des taxations est vérifiée par l'OIC lors des audits de taxation.

Rôle	Fréquence minimale de taxation	Documents	Supervision OIC
Transformateur	Chaque lot de chaque millésime	2-SNE-F Rapport dégustation individuel 2-SNE-F Synthèse rapports individuels	Examens des rapports

Article		Exécution	Document
Commission et épreuve de dégustation	Art. 22	Commission de dégustation IPDAM	IP-DAM fiche dégustation 2015 Table IP-DAM fiche dégustation 2015 Individuelle



## 1.5 Gestion de la traçabilité

La traçabilité doit être garantie par toutes les entreprises. Tout produit dont la traçabilité ne peut être garantie sera déclassé, c'est-à-dire non livré/vendu comme Damassine.

Le mandant organise la gestion des marques de traçabilité. La gestion des marques de traçabilité est vérifiée par l'OIC lors des audits mandant.

### 1.5.1 Délivrance de l'agrément

Pour l'obtention l'agrément initial, tout producteur doit remplir toutes les exigences du cahier des charges et n'avoir aucune non-conformité majeure en suspens (les non-conformités mineures sont admises pour autant que les délais de remise en conformité soient respectés).

Pour l'obtention du renouvellement de l'agrément, un producteur ne doit avoir aucune sanction de retrait.

Dans le cas d'un délai de remise en conformité non respecté, une sanction de refus/retrait d'agrément sera édictée par l'OIC.

### 1.5.2 Délivrance de la certification

Pour l'obtention la certification initiale, tout transformateur doit remplir toutes les exigences du cahier des charges et n'avoir aucune non-conformité majeure en suspens (les non-conformités mineures sont admises pour autant que les délais de remise en conformité soient respectés).

Pour l'obtention du renouvellement de la certification, un transformateur ne doit avoir aucune sanction de retrait.

Dans le cas d'un délai de remise en conformité non respecté, une sanction de refus/retrait de certification sera édictée par l'OIC.

### 1.5.3 Edition du certificat

Un certificat est délivré à chaque transformateur obtenant la certification. La durée de validité du certificat correspond à la fréquence de contrôle.

## 2. Règlement des sanctions

### 2.1 Généralités

#### 2.1.1 But

Ce règlement a pour but d'offrir à toutes les entreprises un traitement équitable et égal.

Toutes les décisions en matière de certification faisant suite aux contrôles sont du ressort de l'OIC. Les entreprises sont tenues, en cas de recours sur une décision de l'OIC, d'apporter la preuve de la conformité de leur entreprise et de leur production.

#### 2.1.2 Obligations légales de transmission de l'information aux autorités concernées

Les non-conformités sont signalées aux autorités concernées, selon la nature et la gravité de la non-conformité.

L'OIC doit répondre aux demandes des autorités concernées.

Si les autorités d'exécution du droit alimentaire informent l'OIC d'un manquement lié au respect du cahier des charges, l'OIC doit prendre les mesures nécessaires conformément aux dispositions du présent manuel de contrôle.

#### 2.1.3 Description

Dans le catalogue de sanctions, chaque sanction décrite correspond à une non-conformité liée à un point de contrôle correspondant au cahier des charges.

Le catalogue de sanctions n'est pas exhaustif. Selon la nature de la non-conformité, l'OIC peut édicter des sanctions encore non décrites.

Dans les cas de récidive (la même non-conformité en 2 ans), la sanction décrite peut être alourdie par l'OIC.

## 2.1.4 Mesures

En cas de constat de non-conformité, l'OIC peut prendre différents types de mesures :

- ◆ L'enregistrement et la comptabilisation de la non-conformité, éventuellement accompagné d'un délai pour la remise en conformité.
- ◆ Un refus ou un retrait d'agrément, qui se traduit par l'interdiction de transformer le produit issu du producteur primaire concerné pour la fabrication de produits Damassine / interdiction de livraison (concerne les fournisseurs de la matière première).
- ◆ Un refus ou un retrait de certificat s'appliquant à un lot donné et/ou à une période donnée (déclassement).
- ◆ Un refus ou un retrait de certificat s'appliquant à une entreprise. Dans ce cas, l'entreprise concernée ne peut ni transformer ni mettre sur marché des produits Damassine.

Ces mesures peuvent être prises conjointement ou indépendamment les unes des autres et seront obligatoirement suivies d'un contrôle supplémentaire.

## 2.1.5 Système de sanction

### 2.1.5.1 Principes

L'OIC notifie toute non-conformité à l'entreprise/exploitation concernée, en l'informant également des sanctions qui en découlent et en l'avertissant des conséquences éventuelles de non-conformités futures.

Toute non-conformité est enregistrée dans la base de données interne de l'OIC.

Chaque non-conformité est définie comme mineure ou majeure selon sa gravité.

Une non-conformité majeure peut induire un refus/retrait de certification ou un délai de remise en conformité.

Les cas de fraudes graves, les fausses déclarations et le refus de contrôle (non accès au site et/ou aux informations nécessaires) peuvent entraîner un refus/retrait d'agrément ou de certificat immédiat.

### 2.1.5.2 Définition du lot

Le lot est défini au niveau de chaque entreprise dans sa pratique interne de traçabilité, niveau applicable en cas de déclassement.

Une décision de refus/retrait de certification s'appliquant à une quantité donnée de marchandise peut être prise (interdiction de livrer une matière première, refus de certification de lots entiers ou pièce par pièce = déclassement).

Dans la pratique Damassine AOP, un lot est un millésime, une année de production. Des mélanges de millésimes ne sont pas autorisés par le cahier des charges. Idem pour les vergers/communes politiques différentes.

Il est donc nécessaire de préciser qu'un producteur pouvant mettre en tonneaux, distiller des fruits de plusieurs vergers greffés et/ou non-greffés, situés sur des communes politiques différentes, **les lots seront distingués en conséquence.**

- ◆ Production : Fruits issus d'un verger, d'une commune politique.
- ◆ Transformation/élaboration : eau-de-vie issue d'un verger, d'une commune politique.

## 2.1.6 Comptabilisation

Cumul de non-conformités mineures :

	Conséquence
Ne se remet pas en conformité dans le délai imparti	La NC mineure devient majeure
Récidive dans les 2 ans	

Cumul de non-conformités majeures :

	Conséquence
Ne se remet pas en conformité dans le délai imparti	Retrait de l'agrément/certificat

Récidive dans les 2 ans	
-------------------------	--

Lors de reprise de commerce, de changement de gérant, d'exploitant ou de responsable de fabrication, la comptabilisation des non-conformités repart à zéro.

## 2.2 Types de non-conformités

### 2.2.1 Non-conformité **mineure**

Délai de remise en conformité	Preuve
Immédiat / Dans les 30 jours / Cas particulier à définir / Prochaine saison (alpages)	Preuve écrite et/ou recontrôle

L'entreprise indique sa remise en conformité par écrit à l'OIC.

Mesures prises par l'OIC : Lettre recommandée de non-conformité avec copie au mandant.

### 2.2.2 Non-conformité **majeure**

Délai de remise en conformité	Preuve
Immédiat sauf dérogation (délai fixé au cas par cas)	Preuve écrite et/ou recontrôle

L'entreprise indique sa remise en conformité par écrit à l'OIC.

Mesures prises par l'OIC : Lettre recommandée de non-conformité avec copie au mandant et aux autorités compétentes (chimiste cantonal + responsable du registre des indication géographiques, OFAG).

### 2.2.3 Non-conformité majeure avec **refus/retrait**

Délai de remise en conformité	Preuve
Nouvelle demande d'agrément initial	Preuve écrite et recontrôle
Nouvelle demande de certification initiale	Preuve écrite et recontrôle

L'entreprise indique sa remise en conformité par écrit à l'OIC.

Mesures prises par l'OIC : Lettre recommandée de non-conformité avec copie au mandant et aux autorités compétentes.

## 2.3 Catalogue de sanctions

Types de non-conformité :

« m » = non-conformité mineure - « M » = non-conformité majeure

Types de sanctions :

« délai » = délai de remise en conformité - « R » = retrait/refus d'agrément/de certification –

« D » = déclassement du lot concerné

### 2.3.1 Traitement des non-conformités liées à la production et la récolte des Damassons rouges

Art.	Exigence (ou manquement)	Si non-conformité		
		Type de NC	Sanctions	Responsable
Art. 2 : Aire géographique	La production des damassons rouges, le stockage, la fermentation, la distillation et la mise en bouteille de la <i>Damassine</i> s'effectuent à l'intérieur des limites de la République et canton du Jura.	M	Refus/retrait	Producteur

Art.3 : Matière première	<p>1 La <i>Damassine</i> est élaborée exclusivement à partir de damassons rouges de la famille des fruits à noyaux.</p> <p>2 La grosseur du damasson rouge est comparable à celle de la mirabelle. De couleur rouge, la peau n'est pas uniforme. La dominante est rose à rouge, voire rouge foncé, avec de nombreux points foncés côté soleil, plutôt jaune-orange et légèrement pointillée de rouge côté ombre. La pellicule est recouverte d'une pruine assez abondante, bleuâtre.</p> <p>3 A pleine maturité, le fruit est charnu et sa chair se détache facilement du noyau. Le damasson rouge est juteux.</p>	M	Refus/retrait	Producteur
Section 3 Description de la méthode d'obtention				
Art.6 : Généralités	1 La diversité des phénotypes dans les vergers est un principe fondamental appliqué lors de plantations nouvelles pour le maintien de la biodiversité des damassiniers de la République et canton du Jura	M	Refus/retrait	Producteur
	2 Les damassiniers peuvent être multipliés de différentes manières: drageonnage, bouturage, marcot tage ou greffage.	M	Refus/retrait	Producteur
	3 Les damassiniers peuvent être cultivés en haies fruitières ou en vergers traditionnels.	M	Refus/retrait	Producteur
	4 Les productions d'arbres greffés et non greffés sont séparées et ce, depuis la récolte jusqu'à la mise en bouteille de la <i>Damassine</i> <sup>4</sup> + <sup>5</sup> .	M	délai	Producteur
	5 La reproduction in vitro n'est pas admise comme moyen de multiplication.	M	Refus/retrait	Producteur
Art.7 : Arbres	1 Tout damassinier multiplié provient de matériel végétal prélevé sur des arbres cultivés dans les limites de l'aire géographique.	M	Refus/retrait	Producteur
	<b>2 Dans le cas d'arbres greffés, les greffons sont prélevés sur des arbres non greffés de l'aire géographique ou du verger d'essai de la Station d'arboriculture cantonale.</b>	m	délai	Producteur
	<b>3 Pour les arbres greffés ou non, la hauteur de couronnement se situe au minimum à un mètre du sol.</b>	m	délai	Producteur
Art.8 : Vergers	1 Les arbres de nouvelles plantations doivent être issus de matériel végétal de plusieurs phénotypes provenant de différents vergers de l'aire géographique de la <i>Damassine</i> .	M	Refus/retrait	Producteur
	2 Les vergers ne sont constitués <sup>6</sup> que d'arbres greffés ou non greffés mais en aucun cas de mélange entre eux.	M	Refus/retrait	Producteur
	3 Les vergers plantés avant l'enregistrement de la <i>Damassine</i> sont tous admis en l'état.	M	Refus/retrait	Producteur
Art. 9 : Conditions générales de production	Les producteurs de <i>Damassine</i> <sup>7</sup> suivent les directives pour la production fruitière intégrée (PI) ou les dispositions applicables à l'agriculture biologique.	M	Refus/retrait	Producteur
Art. 10 : Récolte	1 La récolte se déroule de mi-juillet à fin septembre selon les régions.	M	Refus/retrait	Producteur
Art. 10 : Récolte	2 Le bétail est enlevé des vergers traditionnels au moins deux semaines avant le début probable de la récolte.	m	délai	Producteur
	L'herbe doit être fauchée sous les arbres et ...	m	délai	Producteur
	... les restes de fèces doivent être évacués.	m	délai	Producteur

<sup>4</sup> La séparation entre arbres greffés et non-greffés n'est pas clairement établie lors de la culture et de la récolte.

<sup>5</sup> En cas de mélange, l'eau-de-vie ne peut pas porter la mention "Non-greffé" ou "Sauvage".

<sup>6</sup> Constitué à partir de la date d'enregistrement du cahier des charges.

<sup>7</sup> Dans le cas de producteurs privés non PI ou non Bio un registre des traitements/tailles/interventions est tenu à jour.

	<p><sup>3</sup> Les damassons rouges mûrs, tombés sous l'arbre, sont récoltés quotidiennement à la main. En début et en fin de récolte ou en cas de conditions climatiques favorables, un ramassage tous les deux jours est possible.</p>	m	délai	Producteur
	<p><sup>4</sup> La cueillette des damassons rouges et le secouement des branches sont interdits.</p>	m	délai	Producteur
	<p><sup>5</sup> L'utilisation de bâches ou de filets disposés sous les couronnes des arbres est recommandée.</p>	-	-	Producteur
Art. 11 : Exigences qualitatives des fruits	<p><sup>1</sup> Les damassons rouges sont ramassés à maturité, sains et propres. <sup>2</sup> Avant leur mise en tonneau, les damassons rouges sont encore triés consciencieusement. Les fruits pourris, moisis ou ne respectant pas les exigences ci-dessus ainsi que les déchets tels que bois, feuilles, herbes ou autres doivent être écartés.</p>	m	délai	Producteur
Art. 19 : Marquage des lots	<p><sup>2</sup> Dès la récolte, les lots sont dûment étiquetés selon les indications suivantes : Nom du producteur et du numéro qui lui est attribué ; Nom de la commune ; Année de production ; Arbres greffés ou non<sup>8</sup>.</p>	M	délai	Producteur
	<p><sup>3</sup> Le nom du verger est également précisé dans le cas où la mention facultative mentionnée à l'article 24 est utilisée.</p>	m	délai	Producteur
	<p><sup>4</sup> Les distillateurs qui acquièrent des damassons rouges tiennent à jour une liste des achats de damassons rouges mentionnant le nom du fournisseur, le nom du producteur, le type de damassinières (greffés ou non) ainsi que le nom de la commune d'origine. Les étiquettes originelles des lots de damassons rouges font office de pièce de contrôle.</p>	M	délai	Producteur

## 2.3.2 Traitement des non-conformités liées à la transformation/l'élaboration.

Art.	Exigence (ou manquement)	Si non-conformité		
		Type de NC	Sanctions	Responsable
Art.1 : Nom et protection	Toute eau-de-vie de damasson rouge portant une désignation jurassienne (nom de lieu, de commune, de districts ou autre) doit respecter les dispositions du présent cahier des charges.	M	Refus/retrait	Transformateur /élaborateur
Art. 2 : Aire géographique	La production des damassons rouges, le stockage, la fermentation, la distillation et la mise en bouteille de la <i>Damassine</i> s'effectuent à l'intérieur des limites de la République et canton du Jura.	M	Refus/retrait	Transformateur /élaborateur
Art. 3 : Matière première	<p><sup>1</sup> La <i>Damassine</i> est élaborée exclusivement à partir de damassons rouges de la famille des fruits à noyaux.</p> <p><sup>2</sup> La grosseur du damasson rouge est comparable à celle de la mirabelle. De couleur rouge, la peau n'est pas uniforme. La dominante est rose à rouge, voire rouge foncé, avec de nombreux points foncés côté soleil, plutôt jaune-orange et légèrement pointillée de rouge côté ombre. La pellicule est recouverte d'une pruine assez abondante, bleuâtre.</p> <p><sup>3</sup> A pleine maturité, le fruit est charnu et sa chair se détache facilement du noyau. Le damasson rouge est juteux.</p>	M	Refus/retrait	Transformateur /élaborateur

<sup>8</sup> En cas de mélange, l'eau-de-vie ne peut pas porter la mention "Non-greffé" ou "Sauvage".

Art. 4 : Caractéristiques chimiques	La <i>Damassine</i> est une eau-de-vie (spiritueux) dont la teneur minimale en alcool est de 40% volume au minimum lors de sa mise en marché.	M	délai	Transformateur / élaborateur
Art. 5.4 : Généralités	La séparation entre arbres greffés et non-greffés n'est pas clairement établie lors de la réception des tonneaux, distillation et stockage des bonbonnes.	M	Refus/retrait	Transformateur / élaborateur
Art.6 : Généralités	4 Les productions d'arbres greffés et non greffés sont séparées et ce, depuis la récolte jusqu'à la mise en bouteille de la <i>Damassine</i> <sup>9</sup> .	M	Refus/retrait	Transformateur / élaborateur
Art. 11 : Exigences qualitatives des fruits	1 Les damassons rouges sont ramassés à maturité, sains et propres. 2 Avant leur mise en tonneau, les damassons rouges sont encore triés consciencieusement. Les fruits pourris, moisissus ou ne respectant pas les exigences ci-dessus ainsi que les déchets tels que bois, feuilles, herbes ou autres doivent être écartés.	m	délai	Transformateur / élaborateur
Art. 12 : Mise en tonneau	1 La mise en tonneau se fait le plus rapidement possible après la récolte mais au plus tard le jour qui suit la récolte.	m	délai	Transformateur / élaborateur
	2 Le broyage et le dénoyautage sont interdits.	m	délai	Transformateur / élaborateur
	3 L'acidification jusqu'à un pH situé entre 3.0 et 3.2 n'est possible qu'avant le départ en fermentation.	m	délai	Transformateur / élaborateur
	Seuls l'acide phosphorique (H <sub>3</sub> PO <sub>4</sub> ) à 85% et l'acide lactique (C <sub>3</sub> H <sub>6</sub> O <sub>3</sub> ) à 80 % sont autorisés.	m	délai	Transformateur / élaborateur
	4 L'utilisation de levures et/ou d'enzymes sélectionnées non OGM est autorisée. Le groupement de mandeur dresse une liste positive des levures et enzymes autorisées en accord avec une instance fédérale compétente, par exemple Agroscope.	m	délai	Transformateur / élaborateur
Art. 13 : Fermentation alcoolique	1 La fermentation alcoolique se déroule à une température située entre 15 et 25 °C, à l'abri des intempéries et dans un environnement exempt d'odeurs susceptibles de nuire à la qualité du produit fini.	m	délai	Transformateur / élaborateur
	2 La fermentation alcoolique se déroule dans des tonneaux ou des cuves fermées avec bonde aseptique, ... les brassages ne sont pas souhaités. En principe les contenants restent fermés jusqu'aux contrôles de fin de fermentation <sup>10</sup> .	m	délai	Transformateur / élaborateur
	3 La fermentation alcoolique doit se faire le plus rapidement possible ; lorsqu'elle est terminée, les tonneaux restent fermés hermétiquement après avoir été complétés avec de la purée dont la fermentation alcoolique est terminée <sup>11</sup> .	m	délai	Transformateur / élaborateur
	4 Lorsque la fermentation alcoolique est terminée, les tonneaux sont stockés à une température comprise entre 15 et 25°C.	m	délai	Transformateur / élaborateur
	Les tonneaux ne sont pas fermés hermétiquement après la fermentation.	m	délai	Transformateur / élaborateur
Art. 14 : Distillation	1 La distillation doit s'effectuer le plus rapidement possible après la fin de la fermentation alcoolique, mais au plus tard le 31 décembre de l'année de la récolte des damassons rouges.	M	Refus/retrait	Transformateur / élaborateur
	La distillation ne peut s'effectuer qu'avec des alambics à une ou deux passes, à feu direct, au bain-marie ou à vapeur.	M	délai	Transformateur / élaborateur
	3 La tête est éliminée, la queue de distillation (70-40% volume d'alcool) est redistillée.	M	Refus/retrait	Transformateur / élaborateur
	<sup>12</sup> Seul le cœur de la seconde distillation peut être assemblé au premier distillat.	M	Refus/retrait	Transformateur / élaborateur

<sup>9</sup> En cas de mélange, l'eau-de-vie ne peut pas porter la mention "Non-greffé" ou "Sauvage".

<sup>10</sup> La fin de la fermentation est prématurée selon les mesures de la sonde à moût.

<sup>11</sup> Il est préférable d'utiliser des tonneaux plus petits que réouvrir et compléter.

	<sup>4</sup> La limite entre la tête et le cœur de distillat est laissée à l'appréciation du distillateur.			
Art.15 : Réduction de l'eau-de-vie	<sup>1</sup> La réduction de l'eau-de-vie s'effectue exclusivement avec de l'eau distillée ou déminéralisée ...	m	délai	Transformateur /élaborateur
	et provenant de l'aire géographique.	m	délai	Transformateur /élaborateur
	<sup>2</sup> Cette opération peut se dérouler avant ou après le stockage de l'eau-de-vie.	-	-	Transformateur /élaborateur
Art. 16 : Stockage de l'eau-de-vie	Pour la <i>Damassine</i> , un stockage durant au moins six mois est exigé.	M	Refus/retrait	Transformateur /élaborateur
	Les récipients sont en principe fermés par un bouchon ou une bonde aseptique. Si une aération de l'eau-de-vie s'avère nécessaire, une gaze recouvrira l'ouverture du contenant pour en protéger le contenu.	M	délai	Transformateur /élaborateur
	IP-DAM : Pour une longue période de repos, le distillat n'est pas stocké dans une cuve de verre ou d'acier inox ou de grès.	M	délai	Transformateur /élaborateur
Art. 17 : Mise en bouteille	<sup>1</sup> Les assemblages suivants sont interdits :	M	délai	Transformateur /élaborateur
	<input type="checkbox"/> Eaux-de-vie provenant d'années de récoltes différentes;	M	délai	Transformateur /élaborateur
	<input type="checkbox"/> eaux-de-vie provenant d'arbres greffés et eaux-de-vie provenant d'arbres non greffés;	M	délai	Transformateur /élaborateur
	<input type="checkbox"/> eaux-de-vie provenant d'arbres situés dans des communes politiques différentes.	M	délai	Transformateur /élaborateur
	<sup>2</sup> Le type et la contenance de la bouteille sont laissés au libre choix du producteur.	-	-	Transformateur /élaborateur
	<sup>3</sup> La capsule à vis, les bouchons en liège et en plastique sont les seuls systèmes de bouchage autorisés.	m	délai	Transformateur /élaborateur
Art. 18: Commercialisation	La <i>Damassine</i> ne peut être commercialisée avant la Saint Martin (2ème dimanche de novembre) de l'année qui suit la récolte des damassons rouges utilisés pour sa préparation.	M	délai	Transformateur /élaborateur
Section 4 : Traçabilité				
Art. 19 : Marquage des lots	<sup>2</sup> Dès la récolte, les lots ne sont pas dûment étiquetés selon les indications suivantes : ⇒ Nom du producteur et du numéro qui lui est attribué ⇒ nom de la commune; ⇒ année de production; ⇒ arbres greffés ou non.	M	Refus/retrait	Transformateur /élaborateur
	<sup>3</sup> Le nom du verger est également précisé dans le cas où la mention facultative mentionnée à l'article 24 est utilisée.	M	Refus/retrait	Transformateur /élaborateur
	<sup>4</sup> Les distillateurs qui acquièrent des damassons rouges tiennent à jour une liste des achats de damassons rouges mentionnant le nom du fournisseur, le nom du producteur, le type de damassiniens (greffés ou non) ainsi que le nom de la commune d'origine. Les étiquettes originelles des lots de damassons rouges font office de pièce de contrôle.	M	Refus/retrait	Transformateur /élaborateur
Section 5 : Epreuve de dégustation du produit final				
Art. 5 +	La <i>Damassine</i> se caractérise par un goût très affirmé de petite prune sauvage, d'où se dégagent des odeurs d'amande amère et d'herbe coupée et séchée. On trouve également des touches fruitées et douces ou épicées dans les distillats.	M	Refus/retrait	Transformateur /élaborateur
Art. 20 : Principe	La mise en vente ne peut être effectuée qu'après réussite de l'épreuve de dégustation du produit final selon la définition précisée à l'art. 5.			
Art.21 Commission de dégustation	L'épreuve de dégustation du produit final est effectuée par une commission de dégustation, nommée par le groupement demandeur.			

Art.22 : Epreuve de dégustation	<p>1 La commission de dégustation attribue au maximum 5 points pour chacun des critères suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Qualités olfactives et pureté;</li> <li><input type="checkbox"/> goût et typicité du fruit;</li> <li><input type="checkbox"/> rétro-olfaction, saveur et pureté;</li> <li><input type="checkbox"/> harmonie.</li> </ul>			
	<p>2 Avant la dégustation, les indications suivantes sont fournies à la commission de dégustation:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Le degré d'alcool;</li> <li><input type="checkbox"/> le millésime.</li> </ul>			
	<p>3 La dégustation est considérée comme réussie en cas d'obtention d'au moins 12 points. En cas d'échec, l'eau-de-vie ne peut pas porter la dénomination <i>Damassine</i>.</p>			
Section 6 : Étiquetage et certification				
Art.23 : Etiquette	<p>1 Chaque bouteille de <i>Damassine</i> est munie d'une étiquette comportant les mentions suivantes:</p>	m	délai	Transformateur /élaborateur
	<p>a) <i>Damassine</i> selon art. 27, al. 2; b) appellation d'origine protégée ou AOP; c) le millésime; d) le degré d'alcool en % volume; e) la contenance; f) le nom et le domicile du négociant ou du producteur qui met en marché; g) le numéro attribué par l'organisme de certification; h) le nom de la commune où les damassons rouges ont été récoltés.</p>	m	délai	Transformateur /élaborateur
	<p>2 Les mentions indiquées aux lettres c), d), e), g) et h) peuvent être indiquées sur une contre-étiquette.</p>	m	délai	Transformateur /élaborateur
	<p>3 L'étiquette précise de quel type d'arbres est issue la production de <i>Damassine</i> selon les indications suivantes : « Production issue d'arbres greffés », ou « production issue d'arbres sauvages »</p>	m	délai	Transformateur /élaborateur
Art.24 : Mention facultative	<p>1 L'étiquette des bouteilles de <i>Damassine</i> produite exclusivement à partir de damassons rouges d'arbres d'un même verger peut mentionner le nom de ce verger.</p>	-	-	Transformateur /élaborateur
	<p>2 L'étiquette ou la contre-étiquette peut également mentionner la marque collective regroupant les spécialités de la République et canton du Jura.</p>	-	-	Transformateur /élaborateur
Art. 25 : Collerette	<p>La collerette est autorisée pour autant que seul le millésime ne soit mentionné. Dans ce cas, l'année de production n'est pas précisée sur l'étiquette ou la contre-étiquette.</p>	m	délai	Transformateur /élaborateur
	<p>Seuls les résultats de concours officiels reconnus par le groupement demandeur, peuvent être indiqués. Dans ce cas, un macaron ou une mention particulière est apposé exclusivement sur la contre-étiquette.</p>	m	délai	Transformateur /élaborateur
Art. 27 : Prescription d'étiquetage	<p>1 L'écriture de la mention « Production issue d'arbres greffés » ou « Production issue d'arbres sauvages » est d'une grandeur correspondant au moins à 30% de l'indication <i>Damassine</i>.</p>	m	délai	Transformateur /élaborateur
Art 27.2 : Logo numéroté	<p>2 L'utilisation du logo ci-dessous (marque de traçabilité : logo numéroté) est obligatoire.</p>	M	Refus/retrait	Transformateur /élaborateur



### 3. Documentation

#### 3.1 Documents de contrôle et de certification

<b><i>Documents de référence</i></b>	<b><i>Titre du document</i></b>
Cahier des charges	DAM-Damassine AOP-Cahier des charges
Manuel de contrôle	2-DAM-MC Manuel de contrôle
<b><i>Documents et directives de contrôle</i></b>	<b><i>Titre du document</i></b>
Directives de contrôle	2-DAM-L Directives de contrôle
Checklist de contrôle	2-DAM-CL Production-Transformation-Elaboration
Checkliste de prélèvement	2-DAM-CL Prélèvement
<b><i>Procédures de gestion</i></b>	<b><i>Titre du document</i></b>
Gestion du responsable de dossier, du suppléant et des contrôleurs	1-PER-P Gestion du personnel
Gestion du mandant	1-MAN-P Gestion des mandants
Gestion des contrôles	1-INS-P Gestion des inspections
Gestion des certifications	1-CER-P Gestion des certifications
Gestion des documents	1-DOC-P Gestion documentaire
Gestion de l'amélioration continue	1-AME-P Gestion de l'amélioration continue
<b><i>Documents spécifiques</i></b>	<b><i>Titre du document</i></b>
Rapport de taxation	IP-DAM fiche degustation xx Individuelle
	IP-DAM fiche degustation xx Table
Répartition des contrôles	DAM-MC-TableauRépartitionCTR