



Manuel de contrôle¹

Abricotine, Eau-de-vie d'abricot du Valais AOP²

Approuvé par l'Interprofession des Eaux-de-Vie du Valais le : 6 novembre 2017

Approuvé par le Conseil des Gérants de l'OIC le : 25 mai 2018

Transmis au SAS et à l'OFAG le : 3 août 2018

¹ 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.

² Selon le cahier des charges de l'Abricotine, Eau de vie d'abricots du Valais enregistrée comme AOP selon la décision du 06.11.2002 de l'Office Fédéral de l'Agriculture, modifié le 27.05.2014 (ci-après le cahier des charges).

Sommaire

Annexes	2
1. Contrôles / certification	4
1.1 Généralités	4
1.1.1 But et entreprises concernées	4
1.1.2 Compétences et neutralité des sous-traitants	4
1.1.3 Conditions requises pour l'utilisation de l'Abricotine	4
1.1.4 Certification initiale	4
1.1.5 Renouvellement de certificat	4
1.1.6 Fréquences des contrôles	4
1.1.7 Communication entre l'OIC et l'Interprofession des Eaux-de-Vie du Valais	5
1.2 Contrôles aux différents échelons de la filière	5
1.2.1 Contrôle des fournisseurs (FOU)	5
1.2.2 Contrôle des intermédiaires (INT)	5
1.2.3 Contrôle des utilisateurs (UTI)	6
2. Règlement des sanctions	7
2.1 Généralités	7
2.1.1 But	7
2.1.2 Obligations légales de transmission de l'information aux autorités concernées	8
2.1.3 Procédures entre l'OIC et le MAN	8
2.1.4 Description	8
2.1.5 Schéma de non-conformités et sanctions	8
2.1.6 Mesures	8
2.1.7 Classification du produit et durée de validité du certificat	9
2.1.8 Système de non-conformités	9
2.1.9 Communication des sanctions	10
2.2 Catalogue de sanctions	10
2.2.1 La matière première	11
2.2.2 Méthode réception & foulage	11
2.2.3 Description du produit	12
3. Identification des produits certifiés par l'OIC	13

Annexes

Règlement de la commission de dégustation des eaux-de-vie du Valais AOP

Abréviations

AFD	Administration fédérale des douanes
AOP	Appellation d'Origine Protégée
AQ	Assurance Qualité
C	Contrat
CdC	Cahier des charges / règlement
CL	Check-list ou Rapport de contrôle
CTR	Contrôle
D	Déclassement de la marchandise
Délai	Délai de remise en conformité
DFE	Département Fédéral de l'Economie
FOU	Fournisseurs de matières premières ou transformées
IGP	Indication Géographique Protégée
INT	Intermédiaires : le lien entre le FOU et l'UTI
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
M	Non-conformité Majeure
m	Non-conformité mineure
MAN	Mandant : interprofession ou propriétaire de la marque
MC	Manuel de contrôle
NC	Non-conformité
OFAG	Office Fédéral de l'Agriculture
OIC	Organisme Intercantonal de Certification
RFA	Régie fédérale des alcools, intégrée dans AFD
R	Retrait/Refus de certificat ou d'agrément
RS	Recueil Systématique
SAS	Service d'Accréditation Suisse
SST	Sous-traitants
UTI	Utilisateurs de l'AOP-IGP ou de la marque ou du label

1. Contrôles / certification

1.1 Généralités

1.1.1 But et entreprises concernées

Ce manuel de contrôle, basé sur le cahier des charges de l'Abricotine, enregistré comme AOP selon la décision du 6 novembre 2002 de l'Office fédéral de l'agriculture, régit l'ensemble des contrôles auxquels sont soumis les entreprises qui consacrent toute ou une partie de leur production à l'Abricotine et leur agrémentation (Producteurs) respectivement leur certification (Transformateurs).

L'OIC applique en cas de non-respect des exigences (non-conformité) les sanctions selon le présent manuel de contrôle.

Si une entreprise comporte plusieurs unités de production sur différents sites, chaque unité de production est autonome.

La mise à jour du présent manuel de contrôle conformément aux nécessités du terrain est de la responsabilité de l'OIC et le mandant ne peut s'y opposer. Par ailleurs, si une modification du cahier des charges a lieu, le manuel de contrôle doit être modifié en conséquence.

1.1.2 Compétences et neutralité des sous-traitants

L'OIC peut sous-traiter à l'Interprofession des Eaux-de-vie du Valais certaines tâches administratives, les examens organoleptiques (dégustations), les analyses chimiques et la gestion des marques de traçabilité des produits. Selon la norme ISO 17'065, les compétences et la neutralité de cette personne sont évaluées lors d'un audit effectué par l'OIC.

L'OIC peut sous-traiter les contrôles sur site à d'autres organisations dans le but de combiner les différents contrôles au niveau de l'entreprise concernée. Les contrôles sur site doivent être effectués de préférence par des organismes d'inspection accrédités à la norme ISO 17'020. Les analyses chimiques doivent être effectués de préférence par des laboratoires accrédités à la norme ISO 17'025.

1.1.3 Conditions requises pour l'utilisation de l'Abricotine

Pour utiliser la dénomination Abricotine, tous les producteurs/transformateurs doivent remplir les conditions fixées dans le cahier des charges et être contrôlés/certifiés par l'OIC.

L'Interprofession des Eaux-de-Vie du Valais octroie et retire le droit d'utilisation de la marque sur la base des contrôles/certificats OIC.

1.1.4 Certification initiale

Tout transformateur est soumis à un contrôle et une certification initiale.

Pour obtenir la certification initiale de la part de l'OIC, les transformateurs doivent remplir toutes les conditions fixées dans le cahier des charges et n'avoir aucune non-conformité majeure. Pour les non conformités mineures, un délai de remise en conformité est accordé.

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

1.1.5 Renouvellement de certificat

Le renouvellement du certificat s'effectue dans le cadre de l'annonce par le transformateur d'un lot élaboré selon les exigences du cahier des charges.

Dans le cas d'un délai de remise en conformité non respecté, de cumul de non-conformités, une sanction de refus de renouvellement de certificat sera édictée par l'OIC.

1.1.6 Fréquences des contrôles

Les fréquences minimales de contrôle sont déterminées par l'Art. 2, al. 2 de l'Ordonnance sur les exigences minimales relatives au contrôle des AOP/IGP (RS 910.124). Elles sont précisées dans le chapitre ci-dessous pour chaque échelon de la filière et chaque type de contrôle, et sont appliquées à partir de l'année suivant la certification initiale.

Lors de reprise de commerce, de changement de gérant, d'exploitant ou de responsable de fabrication, l'entreprise concernée est également soumise à un contrôle/certification initial/e.

En cas de doute, l'OIC se réserve le droit de faire des contrôles inopinés en opérant de manière indépendante.

L'Interprofession des Eaux-de-Vie du Valais, les sous-traitants non accrédités et les contrôleurs mandatés directement par l'OIC sont audités régulièrement par l'OIC. Les fréquences de ces audits sont précisées ci-après.

1.1.7 Communication entre l'OIC et l'Interprofession des Eaux-de-Vie du Valais

L'OIC s'appuie sur sa base de données interne. L'Interprofession peut en obtenir certains aspects spécifiques. L'Interprofession doit avertir l'OIC directement lors de l'inscription de nouveaux membres adhérent à la démarche du produit. Les changements administratifs au sein de l'Interprofession et/ou de ses commissions doivent être communiqués sans retard à l'OIC

1.2 Contrôles aux différents échelons de la filière

1.2.1 Contrôle des fournisseurs (FOU)

Document s'appliquant aux exploitations fournissant des abricots à destination de la distillation.

- ◆ Cahier des charges de l'Abricotine, articles 2 et 5.

Il est prévu pour chaque fournisseur direct respectant les PER et qui a livré des abricots d'industrie d'obtenir annuellement du Service de l'arboriculture du canton du Valais, la surface totale en abricotier et la surface en abricotier de la variété Luizet. Les contrôles sont effectués sur la base des données obtenues.

Chaque utilisateur demande à ses fournisseurs directs via un formulaire préparé par l'interprofession de déclarer l'origine et la qualité des fruits conformes au cahier des charges.

1.2.1.1 Contrôle de données

Art. Cahier des charges, Points de contrôle	Exploitations concernées	Fréquence minimale	Exécution	Document émis / source	Supervision OIC
Art. 2 Aire géographique	Chaque exploitation répondant aux PER	Chaque année	Organisme d'inspection	Liste des producteurs selon achats des utilisateurs et des intermédiaires	Examen des données
Art. 5 Matières premières et qualité					

1.2.2 Contrôle des intermédiaires (INT)

Document s'appliquant à l'ensemble des intermédiaires d'abricots :

- ◆ Cahier des charges de l'Abricotine, articles 2 et 5.

Chaque INT s'engage à respecter les exigences du cahier des charges. Il faut comprendre par « intermédiaire », l'entreprise qui réceptionne des abricots, les conditionne et livre la qualité « à distiller » à la distillation.

Pour les entreprises faisant l'objet d'audits de contrôle par l'OIC, un suivi des flux d'abricots Luizet peut être combiné par la même occasion.

Lorsque la saison est terminée, chaque entreprise doit remplir le formulaire de livraisons de ses producteurs. Ceci permet d'avoir une liste des producteurs à jour. Ces données servent également de base pour la vérification auprès du canton.

Chaque utilisateur demande aux intermédiaires lui livrant des fruits via un formulaire préparé par l'interprofession de déclarer l'origine et la qualité des fruits conformes au cahier des charges.

1.2.2.1 Contrôle de données

Art. Cahier des charges, Points de contrôle	Exploitations concernées	Fréquence minimale	Exécution	Document émis / source	Supervision OIC
Art. 2 Aire géographique	Chaque entreprise	Chaque année	Organisme d'inspection	Liste des fournisseurs selon la base de données	Examen des listes
Art. 5 Matières premières et qualité					

1.2.3 Contrôle des utilisateurs (UTI)

Document s'appliquant à l'ensemble des utilisateurs d'abricots :

- ◆ Tous les utilisateurs doivent signer un contrat de contrôle et de certification avec l'OIC.
- ◆ Chaque utilisateur doit respecter les exigences du cahier des charges, articles 2 à 11.
- ◆ Un certificat doit être délivré à chaque transformateur conforme.

Le contrôle de la matière première et la qualité est effectué chez l'utilisateur lors de la réception, du foulage des fruits. En cas de non-conformité, le producteur, éventuellement l'intermédiaire et l'utilisateur sont avertis.

Sur la base de la réception des fruits, l'utilisateur fournit à l'OIC la liste de ses fournisseurs. C'est cette liste qui servira de base pour le contrôle auprès du canton.

Chaque utilisateur demande à ses fournisseurs (FOU et INT) sur la base d'un formulaire mis à disposition par l'Interprofession, d'attester l'origine et la qualité des fruits conformes au cahier des charges.

1.2.3.1 Inspection sur site

Art. Cahier des charges, Points de contrôle	Entreprises concernées	Fréquence minimale	Exécution	Document émis / source	Supervision OIC
Art. 5 Matières premières et qualité	Chaque entreprise	1x chaque 2 ans plusieurs fois par campagne	<ul style="list-style-type: none"> • Organisme d'inspection • Contrôleurs internes OIC 	2-CL-Producteurs-Abricots Formulaire contrôle des fruits 2-EDV-CL Contrôle des fruits-Abricots	Examen du rapport, du formulaire

Art. Cahier des charges, Points de contrôle	Entreprises concernées	Fréquence minimale	Exécution	Document émis / source	Supervision OIC
Art. 3 Caractéristiques chimiques	Chaque entreprise	1x chaque 2 ans	<ul style="list-style-type: none"> • Organisme d'inspection • Contrôleurs internes OIC 	Rapport d'inspection 2-EDV-CL Utilisateur-Abricots	Examen du rapport
Art. 6 Traçabilité					
Art. 7 Encavage et fermentation					
Art. 8 Distillation					

Art. Cahier des charges, Points de contrôle	Entreprises concernées	Fréquence minimale	Exécution	Document émis / source	Supervision OIC
Art. 9 Mise en bouteille	Chaque entreprise	1x chaque 2 ans	<ul style="list-style-type: none"> Organisme d'inspection Contrôleurs internes OIC 	Rapport d'inspection 2-EDV-CL Utilisateur-Poires	Examen du rapport
Art. 10 Conditionnement					
Art. 11 Etiquetage					

1.2.3.2 Analyses

Les analyses chimiques sont effectuées pour chaque lot.

Art. Cahier des charges, Points de contrôle	Entreprises concernées	Fréquence minimale	Exécution	Document émis / source	Supervision OIC
Art. 4 Caractéristiques organoleptiques	Chaque entreprise	Chaque année	OIC Prélèvement des échantillons	Rapport d'analyse	Examen du rapport
			SCAV VS		

1.2.3.3 Dégustation

La dégustation est effectuée pour chaque lot. Les indications s'appliquant au test du produit final basé sur les exigences du cahier des charges se trouvent dans le document « Règlement de dégustation » figurant en annexe du présent MC.

Art. Cahier des charges, Points de contrôle	Entreprises concernées	Fréquence minimale	Exécution	Document émis / source	Supervision OIC
Art. 4 Caractéristiques organoleptiques	Chaque entreprise	1x / an	SCAV VS (commission de dégustation)	Rapport de dégustation	Examen du rapport

2. Règlement des sanctions

2.1 Généralités

2.1.1 But

Toutes les décisions en matière de certification faisant suite aux contrôles sont du ressort de l'OIC. Les non-conformités sont signalées aux autorités (MAN, chimistes cantonaux) concernées et à l'OFAG.

Les FOU, INT et UTI sont tenus, 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

L'OIC dénonce immédiatement au Service de la consommation et affaires vétérinaires du Valais (SCAV) les non-conformités liées au cahier des charges, selon la nature et la gravité de la faute.

L'OIC annonce annuellement à l'instance supérieure (OFAG) concernée les non-conformités liées au cahier des charges.

Réciproquement, si les autorités d'exécution du droit alimentaire relèvent dans une entreprise un manquement grave à la législation qui pourrait avoir des conséquences négatives sur la qualité (au sens large) ou l'appellation géographique de l'Abricotine, elles peuvent en informer l'OIC qui prendra alors les mesures nécessaires.

2.1.3 Procédures entre l'OIC et le MAN

Lors de la certification initiale (1.1.4), les certificats sont envoyés par l'OIC aux UTI avec copie au MAN.

Lors du renouvellement de la certification (chap. 1.1.5), les certificats sont envoyés par l'OIC directement aux UTI concernés avec copie au MAN correspondant.

L'OIC décide des non-conformités et des sanctions et communique les décisions directement aux UTI concernés avec copie au MAN correspondant.

Les MAN décident des éventuelles sanctions liées au contrat MAN-UTI (en complément des sanctions OIC).

Seul le MAN peut modifier son cahier des charges.

2.1.4 Description

Dans le catalogue de sanctions (chap. 2.2), chaque sanction décrite correspond à une non-conformité liée à un point de contrôle correspondant au cahier des charges.

Le catalogue de sanctions énumère les points de contrôle selon les rapports établis pour couvrir les exigences du cahier des charges. Si des cas se présentent qui ne sont pas décrits, l'OIC adapte la sanction et veille à combler la lacune.

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

2.1.5 Schéma de non-conformités et sanctions

On distingue 2 types de non-conformités :

Non-conformité mineure = m

Non-conformité majeure = M

On distingue également 3 types de sanctions possibles :

Délai de remise en conformité = Délai

Interdiction de livrer = D

Refus/Retrait de certification = R

2.1.6 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, accompagnés d'un avertissement sur les conséquences éventuelles de non-conformités futures, selon les principes définis au § 2.1.6 ;

- ◆ Un refus ou un retrait de certificat s'appliquant à un lot donné et/ou à une période donnée / avec éventuellement un déclassement (concerne UTI). Dans ce cas, l'entreprise concernée ne peut pas mettre sur le marché de l'Abricotine.

Ces mesures peuvent être prises conjointement ou indépendamment les unes des autres et seront obligatoirement suivies d'un contrôle supplémentaire et/ou d'une nouvelle séance de la commission de taxation et/ou d'une nouvelle analyse.

Les coûts supplémentaires causés aux FOU, INT et UTI par un déclassement de produit ou une non-conformité et par la procédure mise en place pour la remise en conformité, ainsi que les coûts de traitement du dossier par l'OIC sont à la charge de l'entreprise responsable de la non-conformité (sauf indications spécifiques définies par le MAN).

2.1.7 Classification du produit et durée de validité du certificat

L'Abricotine est un produit à durée de conservation longue. Le certificat remis à un UTI n'a pas d'indication de la durée de la validité.

2.1.8 Système de non-conformités

2.1.8.1 Principes

L'OIC comptabilise les non-conformités selon les principes décrits ci-dessous et les notifie à l'entreprise incriminée, en l'informant également des sanctions qui en découlent et en l'avertissant des conséquences éventuelles de non-conformités futures.

- ◆ Toute non-conformité est notifiée à l'entreprise incriminée et enregistrée à l'OIC.
- ◆ Chaque non-conformité est classée "mineure" ou "majeure" selon sa gravité (voir chap. 2.2).
- ◆ Lors de la certification initiale aucune non-conformité majeure ne doit subsister (voir chap 1.1.4).
- ◆ Lors du changement du responsable de fabrication/exploitant/signataire du contrat, la comptabilisation des non-conformités repart à zéro.
- ◆ Les cas de fraudes graves et avérées, les fausses déclarations et le refus de contrôle (non accès au site et/ou aux informations nécessaires) peuvent entraîner un retrait de certificat immédiat.
- ◆ Les délais de remise en conformité sont décidés par l'OIC selon le chap. 2.1.9.
- ◆ La sanction de retrait du certificat pour toute entreprise est décidée au cas par cas par l'OIC.

2.1.8.2 Définition du lot

Un lot est défini au niveau de l'entreprise (UTI) dans sa pratique interne de traçabilité, niveau applicable en cas de déclassement. Le lot n'est applicable que pour le produit fini.

2.1.8.3 Comptabilisation des non-conformités

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 du certificat
Récidive dans les 2 ans	

2.1.9 Communication des sanctions

2.1.9.1 Non-conformités mineures

Sanction : Délai de remise en conformité	Preuve
Immédiatement/ dans les 30 jours / dans les 60 jours / pour la prochaine campagne	Preuve écrite et/ou re-contrôle

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

Mesures prises par l'OIC :

Lettre de notification recommandée à l'utilisateur concerné et copie au MAN.

2.1.9.2 Non-conformités majeures

Sanction : Délai de remise en conformité	Preuve
Immédiatement sauf dérogation (délai fixé au cas par cas)	Preuve écrite et/ou re-contrôle

Sanction : Refus / retrait de certificat	Preuve
Nouvelle demande de certification initial	Preuve écrite et re-contrôle

Sanction : Interdiction de livrer	Preuve
Nouvelle demande de livrer	Preuve écrite et re-contrôle

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

Mesures prises par l'OIC :

Lettre recommandée d'avertissement à l'utilisateur concerné et copie au MAN. Les autres autorités sont informées selon les instructions en vigueur.

2.2 Catalogue de sanctions

NB: Les tableaux ci-après ne s'appliquent pas aux cas de fraude : toute fausse déclaration ou omission volontaire a pour conséquence le retrait immédiat du certificat. Le non-respect injustifié d'une demande d'action corrective a les mêmes conséquences.

2.2.1 La matière première

2.2.1.1 Les producteurs (FOU / INT)

Art. CdC	Exigence à remplir	Si non-conformité		
		Type de NC	Sanctions	Responsabilité
Art. 2, aire géographique	Déclaration du canton que le producteur dispose de surfaces d'abricotiers	M	D	FOU, INT
	Déclaration du canton que le producteur dispose de surfaces d'abricot Luizet	M	D	FOU, INT
Art. 5, matières premières et qualité	Les fruits sont de la variété Luizet ; le 10% d'autres variétés est toléré. Les fruits sont produits en Valais.	M	D	FOU, INT

2.2.2 Méthode réception & foulage

2.2.2.1 Les utilisateurs (UTI)

Art. CdC	Exigence à remplir	Si non-conformité		
		Type de NC	Sanctions	Responsable
Art. 5, Matières premières et qualité	Le fruit est à maturité optimale, de texture tendre, se liquéfiant autour du noyau.	m	Délai	FOU, INT, UTI
	Le fruit est visuellement sain, propre, en particulier exempt de résidus provenant de produits phytosanitaires et exempt d'humidité extérieure excessive.	M	D	FOU, INT, UTI
	Le calibre minimal est de 35 mm (tolérance de 15% du poids).	m	Délai	FOU, INT, UTI
	La livraison des abricots en fûts est interdite.	M	D	FOU, INT, UTI
	Les lots doivent être triés avant transformation. Les fruits pourris, moisissus ou ne respectant pas les exigences ci-dessus ainsi que les déchets tel que bois, feuilles, tiges et autres doivent être écartés des lots destinés à la transformation en Abricotine.	M	D	UTI

Art. CdC	Exigence à remplir	Si non-conformité		
		Type de NC	Sanctions	Responsable
Art. 6, traçabilité	Le registre des livraisons d'abricots contient <ul style="list-style-type: none"> - La quantité d'abricots - Le pourcentage de Luizet - La parcelle de provenance ou le nom de l'expéditeur ayant effectué le triage des fruits 	m	Délai	UTI

Art. CdC	Exigence à remplir	Si non-conformité		
		Type de NC	Sanctions	Responsable
Art. 7, encaillage et fermentation	Foulage : formation d'une purée homogène.	m	Délai	UTI
	Le dénoyautage est obligatoire. Il intervient soit à l'encaillage soit dans la cuve à la fin de la fermentation.	m	Délai	UTI
	L'acidification s'effectue exclusivement à l'aide d'acide phosphorique et/ou lactique.	M	D	UTI
	Le pH après acidification de la purée est compris entre 2.8 et 3.2.	m	Délai	UTI
	L'utilisation exclusive de levures et/ou d'enzymes purs, sélectionnés pour la distillerie, sous forme sèche ou liquide est autorisée. L'usage d'activateurs de levure est admis.	m	Délai	UTI
	La température de fermentation est située entre 15° et 25° C.	m	Délai	UTI

	Dès la fin de la fermentation, les cuves sont complètement remplies puis fermées hermétiquement ou distillées immédiatement.	m	Délai	UTI
	Un recapage avec de l'eau acidifiée est toléré (max. 5% du volume total) ; seul les acides lactiques et/ou phosphoriques peuvent être utilisés.	m	Délai	UTI
	Le pH lors de la fermeture des cuves doit être situé entre 2.8 et 3.2. Une légère correction à l'aide des acides phosphoriques et/ou lactiques est tolérée.	m	Délai	UTI
	Un pH inférieur à 2.6 ou supérieur à 3.4 entraîne le déclassement de la cuve en eau-de-vie d'abricot.	M	D	UTI
	La distillation doit s'effectuer dans les plus brefs délais ; la date limite de stockage est fixée au 28 février de l'année suivant la récolte du fruit.	m	Délai	UTI
	Lors du stockage, la surveillance du pH, des faux goûts et de l'acidité volatile ou totale est effectuée. Les données sont consignées dans un registre (cahier de fabrication).	m	Délai	UTI
	Lors de la modification du pH, un réajustage avec les acides phosphoriques et/ou lactiques est possible.	m	Délai	UTI
	Le développement de faux goûts entraîne un déclassement de la cuve en eau-de-vie d'abricot.	M	D	UTI
	En cas d'augmentation d'acidité volatile : réacidification et distillation immédiate. Déclassement de la cuve en cas d'augmentation de plus de 0.2 g/l d'acide acétique en eau-de-vie d'abricot.	M	D	UTI

Art. CdC	Exigence à remplir	Si non-conformité		
		Type de NC	Sanctions	Responsable
Art. 8, distillation	Utilisation d'un alambic agréé par l'AFD.	M	R	UTI
	Les têtes de tête sont écartées et détruites (5% à 15% des têtes).	m	Délai	UTI
	Le degré moyen du cœur de la distillation de situe au minimum à 60% volume.	m	Délai	UTI
	Les flegmes sont récoltés séparément et redistillés.	m	Délai	UTI

Art. CdC	Exigence à remplir	Si non-conformité		
		Type de NC	Sanctions	Responsable
Art. 9, mise en bouteille	La teneur minimale en alcool est de 40% volume et la réduction est effectuée avec de l'eau déminéralisée ou de l'eau de source à faible teneur en sels minéraux.	M	R	UTI
	L'édulcoration est autorisée à raison de 5 g/l.	M	R	UTI
	Tout bonificateur d'arômes ou colorant est interdit. Le vieillissement en fût est autorisé.	M	R	UTI
	L'Abricotine a reposé au minimum 3 mois en cuve avant sa mise en bouteilles	m	Délai	UTI

Art. CdC	Exigence à remplir	Si non-conformité		
		Type de NC	Sanctions	Responsable
Art. 10 + 11, conditionnement et étiquetage	Toutes les bouteilles doivent être munies d'une étiquette avec les mentions suivantes (pour les contenances supérieures à 1 dl) : - Abricotine ou Eau-de-vie d'abricot du Valais - Appellation d'origine protégée ou AOP - Le logo AOP ou le logo officiel de l'interprofession	m	Délai	UTI
	L'utilisateur présente un décompte basé sur les contrôles de l'AFD attestant des volumes vendus par période.	m	Délai	UTI

2.2.3 Description du produit

Art. CdC	Exigence à remplir	Si non-conformité		
		Type de NC	Sanctions	Responsable
Art. 4, caractéristiques organoleptiques	Les lots sont jugés satisfaisants par la commission de dégustation.	M	R	UTI

3. Identification des produits certifiés par l'OIC

La mention du nom de l'organisme de certification ou son numéro d'accréditation sur les produits AOP-IGP n'est pas une obligation légale. L'OIC requiert néanmoins les conditions minimales suivantes :

<i>Rubrique</i>	<i>Mention (Une mention par rubrique doit être indiquée sur l'étiquette)</i>
Indication concernant la certification	Abricotine ou Eau-de-vie d'abricots du Valais certifiée par <i>ou</i> (<i>ou la traduction correspondante dans une autre langue</i>)
Indication de l'organisme certificateur	OIC <i>ou</i> OIC, Lausanne <i>ou</i> OIC, Lausanne (SCESp 054) <i>ou</i> OIC (SCESp 054) <i>ou</i> SCESp 054