

VERSION APPROUVEE LE 11 SEPTEMBRE 2015

PLAN DE CONTRÔLE APPELLATION D'ORIGINE HUILE D'OLIVE DE NYONS


Document de référence :

Cahier des charges de l'appellation d'origine «Huile d'olive de Nyons » homologué par le décret n°2014-89 du 30 janvier 2014, JORF du 1er février 2014 Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°6-2014

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2015/1373 DE LA COMMISSION du 5 août 2015 approuvant une modification non mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées : Huile d'olive de Nyons (AOP)

Organisme de Défense et de Gestion :

Syndicat interprofessionnel de défense et de gestion de l'Olive de Nyons et des Baronnie, 40 place de la Libération, 26110 NYONS Tel /Fax : 04 75 27 41 02

INDICE	DATE	EVOLUTIONS	VALIDATION
0	13-12-13	Création à partir du PI d'OTC antérieurement approuvé par l'INAO	<i>Le Directeur :</i> François LUQUET
1	13-08-2015	Modification du plan de contrôle suite à modification du cahier des charges de l'appellation d'origine «Huile d'olive de Nyons » homologué par le décret n°2014-89 du 30 janvier 2014, JORF du 1er février 2014 Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°6-2014 RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2015/1373 DE LA COMMISSION du 5 août 2015 approuvant une modification non mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées : Huile d'olive de Nyons (AOP)	

Organisme certificateur : QUALISUD

Siège social : QUALISUD - 2 Allée Brisebois - 31320 AUZEVILLE TOLOSANE

Adresse administrative : 15 avenue de l'Océan- 40500 SAINT SEVER

Tel : 05 58 06 15 21 - Fax : 05 58 75 13 36 - e-mail : contact@qualisud.fr

SOMMAIRE

I.	INTRODUCTION	3
II.	CHAMP D'APPLICATION Schéma de vie	4
III.	ORGANISATION DE LA CERTIFICATION	6
	3.1. Organisation générale	6
	3.2. Rôle de l'ODG dans l'organisation de la certification	7
	3.3. Evaluation initiale de l'ODG	8
	3.4. Evaluation périodique de l'ODG	9
IV.	IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS	12
	4.1. Identification des opérateurs	12
	4.2. Habilitation des opérateurs	12
	4.3. Critères de contrôle pour habilitation	13
	4.4. Modification des habilitations	14
	4.5. Liste des opérateurs habilités	14
V.	CONTROLE DES OPERATEURS ET DES PRODUITS	15
	5.1. Pression de contrôle : répartition entre contrôle interne et contrôle externe	15
	5.2. Modalités d'autocontrôle	16
	5.3. Modalités de contrôle interne	17
	5.4. Modalités de contrôle externe	17
	5.5. Méthodes de contrôle des points de contrôle	17
	5.6. Modalités d'organisation du contrôle produit	25
VI.	TRAITEMENT DES MANQUEMENTS	27
	6.1. Constat des manquements – Classification des manquements	27
	6.2. Suites données aux manquements constatés lors du contrôle interne	27
	6.3. Suites données aux manquements constatés lors du contrôle externe	28
	6.4. Grille des suites données aux manquements constatés lors du contrôle externe	30

1. INTRODUCTION

Le présent plan de contrôle, tel que prévu à l'article L.642-2 du Code Rural et de la pêche maritime, est associé au Cahier des charges de l'appellation d'origine «Huile d'olive de Nyons » homologué par le décret n°2014-89 du 30 janvier 2014, JORF du 1er février 2014 -Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°6-2014 et par le RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2015/1373 DE LA COMMISSION du 5 août 2015 approuvant une modification non mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées : Huile d'olive de Nyons (AOP), dont l'Organisme de Défense et de Gestion est le Syndicat interprofessionnel de défense et de gestion de l'Olive de Nyons et des Baronnies, 40 place de la Libération, 26110 NYONS

Ce plan de contrôle :

- ✓ décrit les différentes étapes de production, les points à contrôler s'y afférant et identifie les opérateurs concernés. Dans l'ensemble du document les points principaux à contrôler figurent en caractères gras ;
- ✓ précise l'organisation de la certification, le rôle de l'ODG dans la certification et les modalités de son évaluation par QUALISUD ;
- ✓ décrit les modalités d'identification des opérateurs tels qu'ils sont définis par l'article L642-3 du Code Rural et de la pêche maritime et de la Pêche Maritime auprès de l'ODG et la délivrance de leur habilitation par QUALISUD ;
- ✓ décrit les modalités de contrôle des conditions de production et des produits chez les opérateurs habilités, rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité, rappelle les contrôles internes réalisés par l'ODG et précise les contrôles réalisés par QUALISUD ;
- ✓ comprend le plan de traitement des manquements appliqué par QUALISUD.

Ce plan de contrôle est susceptible d'évoluer. Toute modification du plan de contrôle doit être approuvée par l'INAO préalablement à son entrée en vigueur.

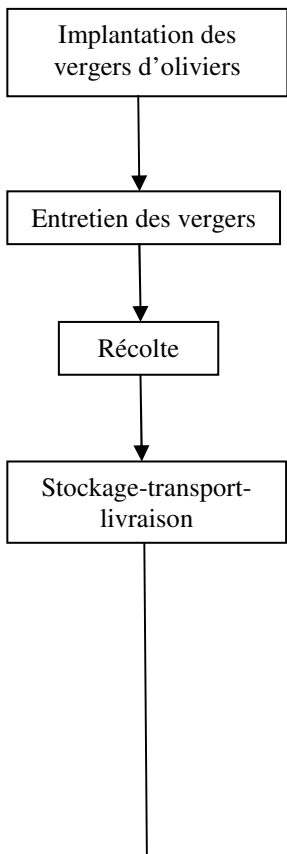
2. CHAMP D'APPLICATION

SCHEMA DE VIE

Sont concernés par la mise en œuvre du cahier des charges de l'appellation « Huile d'Olive de Nyons » les opérateurs suivants :

- ✓ **Producteurs d'olives**
- ✓ **Transformateurs/mouliniers**
- ✓ **Producteur d'huile d'olive en AOP metteur en marché**

Le tableau suivant présente, les différentes étapes d'élaboration du produit, l'ensemble des points à contrôler, y compris les principaux points à contrôler, ainsi que les opérateurs concernés.

OPERATEUR	ETAPES	POINTS A CONTRÔLER
Producteur d'olives	 <pre> graph TD A[Implantation des vergers d'oliviers] --> B[Entretien des vergers] B --> C[Récolte] C --> D[Stockage-transport-livraison] </pre>	<p><u>Règles structurelles :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Situation dans l'aire géographique des parcelles</u> • <u>Identification parcellaire</u> • <u>variété</u> • Proportion et disposition harmonieuse d'arbre de variétés pollinisatrice • Distance minimale entre les oliviers, densité de plantation • Age des arbres <p><u>Conditions de production :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Taille : • Irrigation • Culture intercalaire • Entretien des vergers entretien des sols, maîtrise du couvert végétal. <ul style="list-style-type: none"> • <u>Date de récolte</u> • Rendement (t/ha) • <u>Maturité</u> • <u>Variété des olives</u> • Mode de cueillette : <ul style="list-style-type: none"> <u>Récolte sur l'arbre</u> Produit d'abscission interdit Récolte avec filet Filet vidé avant récolte AOP Lot d'olive AOP conservées séparément • Condition de stockage et de transport • <u>Délai de livraison au moulin</u> <p><u>Obligations déclaratives et enregistrements prévus par le CDC :</u> déclaration d'oliviers, déclaration de récolte</p>

OPERATEUR	ETAPES	POINTS A CONTRÔLER
Moulinier	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block; margin-bottom: 10px;">Réception et Stockage</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">Moulin, lavage, décantation, centrifugation, filtration</div>	<p><u>Règle structurelle :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Situation dans l'aire géographique des ateliers</u> <p><u>Condition de production :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Identité de l'apporteur et de la parcelle récoltée • Poids ; variété ; % pollinisatrices sur la masse des olives mises en œuvre. • Modalités de réception des olives et enregistrements date d'apport et de mise en œuvre. <p style="padding-left: 20px;">Délai entre cueillette et livraison Délai de stockage au moulin avant mise en œuvre .</p> <p style="text-align: center;"><u>Délais entre récolte et mise en œuvre</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Séparation lots AOP des lots non AOP • Etat sanitaire des olives • Effeuilage des olives • Mode de fabrication : <u>Procédé d'extraction mécanique uniquement</u> Broyage des olives. Malaxage de la pâte Séparation grignons /partie liquide. Séparation margine/huile d'olive. • <u>Température d'extraction</u> • Adjuvent : eau uniquement, • Filtration possible. • Stockage et conditionnement • traçabilité des lots : identification et enregistrements, comptabilité des volumes <p>Obligations déclaratives et enregistrements prévus par le CDC : déclaration de fabrication, déclarations de stock</p>
Producteur d'huile d'olive en AOP metteur en marché	<p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">Produit revendu en AOP</div>	<ul style="list-style-type: none"> • Etiquetage <p>Obligations déclaratives et enregistrements prévus par le CDC : déclaration de fabrication, déclarations de stock,</p> <p>Caractéristiques du produit :</p> <p><u>Nomes analytiques</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Acidité</u> • <u>Indice de peroxyde</u> <p><u>Caractéristiques organoleptiques</u></p>

3. ORGANISATION DE LA CERTIFICATION

3.1 ORGANISATION GENERALE

QUALISUD réalise la certification de l'appellation Huile d'Olive de Nyons selon les modalités définies dans le CPRM, dans le cadre de la circulaire INAO-CIRC-2014-04 (délégation de tâches aux OCO agréées), dans le respect de la norme NF EN ISO 17065, de la circulaire INAO-CIRC-2014-01 (points d'interprétation de la norme 17065 au regards des SIQO), et de la DIR-CAC-1.

En outre, le présent plan de contrôle tient lieu de plan d'évaluation tel que défini en chapitre 7 de la norme NF/EN/ISO 17065.

La certification est délivrée à l'ODG et aux opérateurs qui se sont identifiés auprès de ce dernier et qui ont obtenu leur habilitation accordée par QUALISUD (voir §4). Cette habilitation nécessite l'engagement de l'opérateur à respecter les exigences du cahier des charges et du plan de contrôle ainsi que son aptitude à respecter les exigences du cahier des charges le concernant.

Les modalités de délivrance de la certification sont décrites dans les procédures de certification de QUALISUD qui respectent le point 7 de la norme NF EN ISO/CEI 17065, la directive INAO-DIR-CAC-1 et la circulaire INAO-CIRC-2014-01. Le rôle de l'ODG dans la certification est défini par le Code Rural et de la Pêche Maritime, la directive CAC-1 de l'INAO et par le présent plan de contrôle voir §3.2). La décision de certification initiale sera prise après vérification par QUALISUD de l'aptitude de l'ODG à réaliser ses missions : cette vérification est réalisée au cours d'une évaluation initiale (voir §3.3).

A l'issue de la décision de certification initiale, QUALISUD adresse à l'ODG un certificat qui se compose de deux parties : un certificat « chapeau » qui correspond à la décision prise de certification pour l'ensemble du groupe (ODG + opérateurs) et qui précise la portée de la certification (intitulé du cahier des charges et référence du plan de contrôle) et un document «annexe» spécifique permettant d'apprécier la portée et le périmètre de la certification, qui correspond à la liste des opérateurs habilités.

Ce certificat initial ne pourra être délivré que dès lors qu'au moins un opérateur par catégorie requise pour la production du SIQO (c'est-à-dire nécessaire à une mise en marché du produit) aura fait l'objet d'une habilitation par QUALISUD. En outre, tous les opérateurs ayant vocation à être inscrits dans le périmètre de certification initiale devront avoir été préalablement habilités par l'OC.

Par la suite, la mise à jour de la liste des opérateurs habilités est effectuée par QUALISUD en fonction de ses décisions, mais n'entraîne pas la délivrance d'un nouveau certificat (document « chapeau »).

Les modalités d'habilitation des opérateurs après leur identification auprès de l'ODG sont décrites dans le chapitre §4. Les opérateurs ainsi que les produits font l'objet d'un contrôle de suivi dont les modalités sont décrites dans le chapitre §5 du présent document.

L'ODG est périodiquement évalué par QUALISUD pour le maintien de la certification (voir §3.4). La non-réalisation par l'ODG, y compris ses sous-traitants éventuels sous sa responsabilité, des missions prévues dans le cadre de la certification, pourrait amener QUALISUD à suspendre ou retirer la certification et à résilier la convention de certification : l'INAO serait aussitôt tenu informé de cette décision,, qui suspend/retire de fait l'habilitation de tous les opérateurs de la filière, et par conséquence l'arrêt de la commercialisation de tout produit revendiquant le SIQO concerné.

Le non-respect des exigences du cahier des charges par les opérateurs, entraînant un manquement (appelé aussi non-conformité) sur les conditions de production ou sur les caractéristiques du produit, amènera QUALISUD à décider de suites pouvant aller jusqu'au retrait du bénéfice de l'appellation (déclassement du produit, suspension ou retrait de l'habilitation). Les modalités des suites données aux manquements sont décrites dans le chapitre §6 du présent document. Les manquements constatés lors des contrôles externes ainsi que les suites données par QUALISUD sont portées à la connaissance de l'ODG.

Lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par QUALISUD, l'ODG doit réaliser une mesure de l'étendue du ou des manquement(s), en rendre compte à QUALISUD et, le cas échéant, lui proposer un plan d'action. Cette disposition s'applique en parallèle et indépendamment du traitement du ou des manquements au niveau des opérateurs tels que prévus dans le chapitre §6.

Si après analyse de l'étendue du manquement, QUALISUD constate une situation de dérive généralisée (impliquant l'ODG et/ou les opérateurs) de la mise en œuvre du programme de certification, cette situation sera présentée au comité de certification de QUALISUD qui décidera de mesures pouvant aller jusqu'à la suspension de certification.

3.2 ROLE DE L'ODG DANS L'ORGANISATION DE LA CERTIFICATION

Conformément au Code Rural et de la Pêche Maritime et à la directive INAO-DIR-CAC-01, l'ODG :

1. Réceptionne, enregistre et transmet à QUALISUD les identifications des opérateurs souhaitant leur habilitation ; cette identification est réalisée à l'aide de la déclaration d'identification qui contient l'engagement de l'opérateur dans l'appellation ;
2. Tient à jour la liste des opérateurs identifiés qu'il transmet sur demande à l'organisme de contrôle et à l'INAO ;
3. Informe les opérateurs candidats à l'habilitation sur les exigences de la certification et les opérateurs habilités de toute modification du cahier des charges ou du plan de contrôle ;
4. Contribue à l'application du cahier des charges par les opérateurs et participe à la mise en œuvre du plan de contrôle notamment en réalisant les contrôles internes prévus dans le plan de contrôle (voir §5) ;
5. Assure la sélection et la formation des agents effectuant le contrôle interne ;
6. Réceptionne, enregistre et gère les données remontant des opérateurs ; en particulier les déclarations prévues par le cahier des charges ;
7. Propose à QUALISUD des personnes compétentes pour permettre la composition de la commission organoleptique citée au chapitre §5. L'ODG assure la formation des membres de la commission : formation initiale et formation continue (Cf. chapitre §5.) ;
8. Assure le suivi des actions correctives proposées par les opérateurs suite à la réalisation du contrôle interne et de la vérification de leur efficacité ;
9. Informe sans délai QUALISUD, à des fins de traitement, de toute non-conformité quel que soit son niveau de gravité lorsque : l'opérateur a refusé le contrôle ou aucune mesure correctrice ne peut être proposée ou les mesures correctrices n'ont pas été appliquées par l'opérateur dans les délais prescrits ou l'application des mesures correctrices n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement ;
10. Est informé par QUALISUD des manquements (non conformités) constatés par ce dernier chez les opérateurs et des suites données ;
11. Lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par QUALISUD, réalise une mesure de l'étendue du ou des manquement(s), en rend compte à QUALISUD et, le cas échéant, lui propose un plan d'action ;
12. Enregistre, conformément aux exigences de la norme NF EN ISO/CEI 17065, les réclamations et plaintes reçues des utilisateurs du produit certifié, et assure le suivi des actions éventuellement mises en œuvre suite à ces réclamations.

3.3 ÉVALUATION INITIALE DE L'ODG

Prévue par le processus de la certification cette évaluation initiale a pour objet la vérification de l'aptitude de l'ODG à réaliser les missions prévues au §3.2 (points 1 à 12).

Cette vérification est préalable à la décision de délivrance de certification telle que précisée au §3.1.

En particulier QUALISUD doit vérifier que l'ODG dispose des moyens humains et d'une organisation documentée permettant d'assurer les missions et responsabilités qui lui incombent. La directive INAO-DIR-CAC-01 « Mise en œuvre des contrôles et traitement des manquements » précise des exigences en termes d'organisation de l'ODG.

Lors de son évaluation, QUALISUD vérifie que :

1	L'organisation de l'ODG est décrite et assortie de procédures pertinentes encadrant la réalisation des missions prévues au §3.2, adaptées au périmètre d'activité de l'ODG et aux exigences du présent plan de contrôle. Ces procédures sont diffusées aux endroits nécessaires.
2	Les moyens humains dont il dispose sont suffisants (en nombre et en compétence) en prenant en compte des éventuelles structures mandatées.
3	Les liens de l'ODG avec le personnel chargé du contrôle interne sont documentés.
4	L'ODG dispose d'un système d'enregistrement des identifications des opérateurs: les dossiers correspondants devront être archivés par l'ODG et conservés tant que l'opérateur est engagé dans le SIQO.
5	Les modalités d'information des opérateurs sur le contenu du cahier des charges et du plan de contrôle et sur toute décision de l'INAO sur l'application du cahier des charges et du plan de contrôle sont définies et mises en œuvre
6	Les modalités de gestion des enregistrements, déclarations, et d'une manière générale des données remontant des opérateurs sont décrites dans des documents.
7	<p>En adéquation avec le présent plan de contrôle, sont précisés dans des procédures écrites pertinentes (adaptées au périmètre d'activité de l'ODG) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ les modalités permettant de déterminer le nombre d'opérateurs ou le volume (surface, production, ...) contrôlé par an, les critères des choix d'intervention (taille volumes de production, confiance dans les autocontrôles...). Il doit garantir de voir l'ensemble des opérateurs dans un délai donné adapté au nombre d'opérateurs de la filière ; ○ les modalités, les méthodologies des contrôles internes, lesquels portent sur la vérification de la réalisation des autocontrôles et la vérification du respect du cahier des charges (documentaire, examens analytiques, organoleptiques, ...) ; ○ les mesures correctives auxquelles le contrôle interne peut donner lieu ; ○ le contenu du document nécessaire au suivi des mesures correctives et les modalités de suivi des mesures correctives ; ○ la liste des situations donnant lieu à l'information de QUALISUD à des fins de traitement par celui-ci (comprenant au moins les manquements pour lesquels aucune mesure correctrice ne peut être proposée, refus de contrôle par l'opérateur, absence d'application des mesures correctrices par l'opérateur, manquements pour lesquels l'application des mesures correctrices n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement) et les modalités selon lesquelles l'ODG en informe QUALISUD ; ○ Les modalités de la réalisation de la mesure de l'étendue de certains manquements (lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par QUALISUD dans le cadre des contrôles externes), et les modalités selon lesquelles l'ODG informe QUALISUD de l'étendue constatée et du plan d'action éventuellement mis en œuvre.
8	Les modalités de gestion et d'archivage des résultats des contrôles internes (rapport de contrôle, rapport d'analyse éventuelle) ainsi que du suivi des non-conformités constatées lors du contrôle interne sont décrites. Les rapports de contrôle et les suites données par l'ODG aux non-conformités constatées lors du contrôle interne devront pouvoir être consultés à tout moment sur simple demande, par QUALISUD ou par l'INAO.
9	La mise en place d'un registre de suivi des réclamations (norme NF/ENISO/CEI 17065)

3.4 EVALUATION PERIODIQUE DE L'ODG

QUALISUD réalise chaque année une évaluation de l'ODG afin de vérifier que celui-ci réalise ses missions prévues dans le cadre de la certification (cf. §3.2) et continue à disposer d'une organisation conforme aux exigences précisées dans le paragraphe précédent (§3.3).

L'évaluation est constituée d'un audit des procédures (rédaction et application des procédures prévues dans le cadre du contrôle interne : points 1 à 8 et 12, 13, 15 et 16) et de la vérification de la mise en œuvre effective du contrôle interne [points 9,10,11,14]

	Point évalué	Méthode
1	Organisation de l'ODG	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que l'organisation décrite fonctionne, • Consulter les procédures ou autres documents décrivant les modes opératoires et vérifier la conformité de leur contenu avec le présent plan de contrôle (en particulier en cas de modifications), • D'une manière générale vérifier la tenue des dossiers et la mise à jour des enregistrements
2	Moyens généraux de l'ODG	<ul style="list-style-type: none"> • D'une manière générale vérifier à l'aide des documents présentés que l'ODG dispose des moyens pour réaliser ses missions (moyens humains, documentation, informatique, ...).
3	Moyens en personnel	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier sur document que le personnel est en nombre suffisant et a les compétences requises, • Vérifier que le lien entre le personnel et l'ODG est décrit (en particulier si le personnel n'est pas salarié de l'ODG mais mis à disposition sous contrat ou autre dispositif)
4	Identification des opérateurs	<ul style="list-style-type: none"> • Vérification du respect de la procédure d'identification des opérateurs (y compris la conformité de la déclaration d'identification) et de la transmission de l'information à QUALISUD dans les délais prévus ; • Vérification documentaire des dossiers des opérateurs ; • Vérification documentaire de la tenue à jour de la liste des opérateurs identifiés,
5	Information des opérateurs	<ul style="list-style-type: none"> • Vérification documentaire de la transmission aux opérateurs des cahiers des charges et plan de contrôle (aux nouveaux opérateurs et/ou aux opérateurs en cas de modifications) • Vérification documentaire que les documents diffusés sont les versions en vigueur,
6	Gestion des données remontant des opérateurs	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que les données remontant des opérateurs prévues par le cahier des charges et le présent plan de contrôle sont enregistrées, archivées et consultables.
7	Planification du contrôle interne	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que le contrôle interne est planifiée, et que cette planification est conforme au présent plan de contrôle, et a été établie sur la base de la liste des opérateurs habilités • Vérifier les règles de choix des opérateurs à contrôler en interne,
8	Modalités de réalisation des contrôles internes	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que les procédures éventuelles de

	Point évalué	Méthode
		contrôle interne sont conformes au plan de contrôle en vigueur (modalités, méthodes, ..) et sont appliquées
9	Respect du plan de contrôle interne	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluation documentaire de la réalisation effective du contrôle interne : vérification et enregistrement du nombre de contrôles réalisés/au nombre de contrôles prévus.
10	Suivi des non conformités constatées lors du contrôle interne et des actions correctrices et correctives proposées par les opérateurs	<ul style="list-style-type: none"> • Vérification documentaire que les non conformités constatées lors du contrôle interne sont enregistrées, • Vérification documentaire par sondage que l'ODG s'assure de la correction par les opérateurs des non conformités (échanges sur les actions proposées, suivi de ses actions, contrôles de vérification, ...)
11	Information de QUALISUD en cas de non-conformités constatées lors du contrôle interne nécessitant le traitement par celui-ci	<ul style="list-style-type: none"> • Vérification documentaire que QUALISUD a été informé de toute non-conformité quel que soit son niveau de gravité dans les cas suivants : l'opérateur a refusé le contrôle ou aucune mesure correctrice n'a été proposée ou les mesures correctrices n'ont pas été appliquées par l'opérateur dans les délais prescrits ou l'application des mesures correctrices n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement ;
12	Enregistrement et archivage des résultats de contrôle interne et du suivi des non conformités	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que les contrôles et leurs suivis en cas de non conformités sont enregistrés et que les rapports de contrôle et autres documents sont accessibles
13	Réceptionne les manquements constatés lors du contrôle externe et transmis par QUALISUD	<ul style="list-style-type: none"> • Vérification que l'ODG réceptionne bien et examine les manquements constatés chez les opérateurs par QUALISUD lors des contrôles externes.
14	Lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par QUALISUD, réalise une mesure de l'étendue du ou des manquement(s), en rend compte à QUALISUD et, le cas échéant, lui propose un plan d'action	<ul style="list-style-type: none"> • Vérification, si le cas se présente, de l'effectivité de la réalisation de la mesure de l'étendue du manquement , • Evaluation de l'effectivité des mesures prises par l'ODG.
15	Propose à QUALISUD des jurés pour les commissions organoleptiques et réalise la formation de ces jurés	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que la liste des jurés fournie par l'ODG comporte les trois collègues définis dans la DIR-CAC-2 • Vérification de l'existence d'un plan de formation des jurés de la commission organoleptique (conforme aux exigences éventuelles du plan de contrôle), • Vérification documentaire que ce plan de formation est appliqué, • Vérification par sondage des dossiers des jurés • Vérification que les jurés ont été formés à l'usage du support de dégustation.
16	Enregistre, conformément aux exigences de la norme ISO/CEI 17065, les réclamations et plaintes reçues des utilisateurs du produit certifié et assure le suivi des actions éventuellement mises en œuvre suite à ces réclamations.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la tenue d'un registre des réclamations et plaintes et à leur prise en compte

En sus des évaluations documentaires au siège de l'ODG, QUALISUD réalise une évaluation de la qualité du contrôle interne sur le terrain grâce à la vérification chez les opérateurs contrôlés dans le cadre du contrôle externe, de la cohérence entre le résultat du contrôle externe, et le résultat du dernier contrôle interne réalisé. Cette cohérence sera évaluée en tenant compte du délai entre le contrôle externe et le contrôle interne d'une part et le caractère évolutif des points contrôlés d'autre part.

L'agent de QUALISUD enregistre le résultat de son évaluation dans un rapport mettant clairement en évidence les non-conformités éventuellement constatées, qui devront être corrigées par l'ODG.

Les non conformités sont traitées conformément au chapitre §6.

En cas de non-conformité grave ou majeure répétée, QUALISUD :

- transmettra sans délai le rapport d'audit à l'INAO ;
- pourra retirer la certification. Dans ce cas, l'INAO sera immédiatement tenu informé de sa décision.

4. IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS

4.1 IDENTIFICATION DES OPERATEURS

Tout opérateur (producteur d'olives ou d'huile d'olive faisant appel à un prestataire ou moulinier transformateur), souhaitant bénéficier de l'appellation est tenu de s'identifier auprès de l'ODG (art L642-3 du Code Rural et de la pêche maritime et de la pêche maritime) en déposant une déclaration d'identification, suivant le modèle validé par l'INAO. Cette déclaration est tenue à disposition des opérateurs par l'ODG, elle doit notamment comporter les références de l'opérateur et les éléments descriptifs des outils de production, elle doit être déposée auprès de l'ODG avant le 31 mars précédant la date de sa première récolte pour les producteurs d'olives, et avant le 31 août pour les autres opérateurs.

Elle est renouvelée en cas de modification affectant l'outil de production, et doit être transmise à l'organisme de défense et de gestion dans un délai maximum de deux mois suivants la modification.

Cette identification prend la forme d'une déclaration contenant :

- l'identité du demandeur,
- les éléments descriptifs de son outil de production ;
- l'engagement du demandeur à :
 - respecter les conditions de production fixées par le cahier des charges ;
 - réaliser les autocontrôles et se soumettre aux contrôles internes et externes prévus par le présent plan de contrôle ;
 - supporter les frais liés aux contrôles susmentionnés ;
 - accepter de figurer sur la liste des opérateurs habilités ;
 - informer l'ODG dans les deux mois de toute modification le concernant ou affectant ses outils de production, cette information est transmise à QUALISUD par l'ODG dans les 15 jours ouvrés suivants.

L'ODG vérifie que la déclaration d'identification est complète, réalise un contrôle documentaire de son contenu, procède à son enregistrement et transmet la demande d'identification, ainsi qu'une demande d'habilitation à QUALISUD dans les 15 jours ouvrés à compter du jour de la réception du dossier conforme (transmission par courriel ou par courrier).

L'ODG aura au préalable transmis à l'opérateur le cahier des charges de l'appellation ainsi que le plan de contrôle.

L'ODG tient à jour la liste des opérateurs identifiés

4.2 HABILITATION DES OPERATEURS

Afin de bénéficier de l'appellation les opérateurs doivent bénéficier au préalable d'une habilitation prononcée par QUALISUD.

Cette habilitation est accordée après une évaluation qui doit montrer l'aptitude de l'opérateur à respecter les exigences du cahier des charges et à mettre en œuvre les mesures d'autocontrôle précisées dans le présent document.

La procédure d'habilitation est mise en œuvre dès réception par QUALISUD d'une demande d'habilitation transmise par l'ODG (voir point §4.1) : la déclaration d'identification vaut demande d'habilitation.

Elle prévoit une évaluation de l'opérateur dans les 20 jours ouvrés suivant la réception par QUALISUD de la demande : les tableaux présentés au point §4.3 précisent les points contrôlés. Conformément aux principes de la

norme ISO/CEI 17065 l'habilitation sera prononcée lorsqu'aucune non-conformité n'aura été mise en évidence, ou, dans le cas contraire, lorsque l'opérateur aura apporté la preuve de la correction des non-conformités.

L'opérateur et l'ODG sont tenus informés de la décision d'habilitation et de sa portée qui déclenche la mise en œuvre des contrôles de surveillance (Chapitre 5) : cette information a lieu au plus tard 15 jours après la décision d'habilitation quel que soit la décision (acceptation ou refus avec le motif dans ce dernier cas).










4.3 MODALITES ET CRITERES DE CONTROLE POUR HABILITATION


De manière générale, l'évaluation pour habilitation comportera la vérification pour tous les opérateurs :


- de la réalisation de l'identification de l'opérateur auprès de l'ODG, dans le respect du modèle de DI (déclaration d'identification) validé par l'INAO, contenant l'engagement de l'opérateur (voir §4 .1),
- de la détention et de la connaissance par l'opérateur du cahier des charges et du plan de contrôle ;


a) Producteur d'olive

L'évaluation du producteur est réalisée par un agent de QUALISUD et porte sur les critères suivant. Pour les surfaces inférieure à 0,50 ha, le contrôle sera uniquement documentaire ; toutefois, il sera suivi d'«un contrôle sur site dans la première année de production en AO avant la fin du cycle de production.

Point à contrôler	Méthode de contrôle		Documents/enregistrements
<u>Localisation des parcelles sur l'aire géographique</u>		Contrôle documentaire de la localisation géographique des parcelles de l'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration d'identification – déclaration d'oliviers • Relevé parcellaire MSA
<u>Identification parcellaire dans l'aire géographique</u>		Contrôle documentaire de la présence des parcelles déclarées par le producteur dans sa DI + DO (déclaration d'oliviers) dans la liste des vergers identifiés par l'INAO	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration d'identification - déclaration d'oliviers, contenant la liste des parcelles,
<u>Variétés</u>	 	Contrôle documentaire de la variété des oliviers déclarés dans la DI+DO + visuel	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration d'identification - déclaration d'oliviers, confirmant pour chaque parcelle le nombre d'arbres, la variété et la surface plantée par parcelle
Proportion d'arbre à variété pollinisatrice	 	Contrôle documentaire de la variété des oliviers déclarés dans la DI+DO + visuel	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration d'identification - déclaration d'oliviers, confirmant pour chaque parcelle le nombre d'oliviers pollinisateurs
Age de la plantation		Contrôle documentaire des âges des plantations dans la DI+DO	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration d'identification - déclaration d'oliviers, confirmant pour chaque parcelle la date de plantation des oliviers
Densité de plantation Ecartement entre les arbres	 	Contrôle visuel et mesure par sondage.	Déclaration d'identification - déclaration d'oliviers (surface et nombre d'arbres par parcelle)





 : Vérification documentaire


 : Contrôle visuel


 : Mesure, analyse


b) Moulinier

L'évaluation du moulinier est réalisée par un agent de QUALISUD et porte sur les critères suivants :

Point à contrôler	Méthode de contrôle		Documents/enregistrements
<u>Localisation sur l'aire géographique</u>	 	Contrôle documentaire de la localisation géographique des locaux dans lesquels ont lieu la réception, le stockage des olives et leur transformation. Vérification de la concordance avec la DI	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration d'identification + plan du moulin et identification des cuves
Matériel et technique d'extraction	 	Vérification que le moulin utilise les techniques prévues par le CDC	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration d'identification (matériel d'extraction et outil de mesure de la température)

 : Vérification documentaire

 : Contrôle visuel

 : Mesure, analyse

4.4 MODIFICATION DES HABILITATIONS

En cas de modification majeure de l'outil de production, une nouvelle procédure d'habilitation est engagée.

Sont considérées comme modifications majeures :

- Un changement d'identité de l'opérateur autre qu'une modification de la structure juridique de celui-ci (raison sociale) ou la transmission par succession à une personne travaillant déjà sur l'exploitation,
- L'augmentation du potentiel de production en appellation d'origine de l'opérateur producteur d'olives (basé sur le nombre d'arbres) :
 - o de plus de 20% pour les surfaces supérieures à 5 ha ;
 - o de plus de 50% pour les surfaces supérieures à 2,5 ha et inférieures à 5 ha ;
 - o de plus de 75% pour les surfaces inférieures à 2,5 ha ;
- Le changement d'activité de l'opérateur au sein de l'Appellation ou nouvelle activité de l'opérateur (mise en place d'une activité de production, transformation),
- La construction ou la réhabilitation d'un moulin ou plus généralement d'un atelier de transformation, l'extension de + de 20% de la cuverie ou l'augmentation de la capacité de trituration de plus de 50%.

Ces modifications majeures déclencheront un contrôle documentaire par l'ODG, qui devra transmettre à QUALISUD les dossiers conformes dans le mois suivant l'information afin de déclencher le contrôle externe.

QUALISUD réalisera son évaluation et traitera le dossier selon les mêmes modalités et les mêmes délais qu'une demande d'habilitation initiale.

Toutes les autres modifications sont considérées comme mineures et l'opérateur doit en informer l'organisme de défense et de gestion dans les deux mois qui suivent cette modification, afin que sa déclaration d'identification soit tenue à jour et que la liste des opérateurs soit mise à jour.

4.5 Liste des opérateurs habilités

QUALISUD tient à jour la liste des opérateurs habilités suite aux décisions d'habilitation (habilitation initiale et modifications d'habilitation).

QUALISUD est responsable de la diffusion de cette liste à l'ODG et à l'INAO.

5. CONTROLE DES CONDITIONS DE PRODUCTION ET DES PRODUITS

5.1 PRESSION DE CONTROLE : REPARTITION ENTRE CONTROLE INTERNE ET CONTROLE EXTERNE

Étape/Opérateur	Contrôle interne réalisé par l'ODG	Contrôle externe réalisé par QUALISUD	Fréquence Globale
ODG		1 evaluation / an	1 evaluation / an
Contrôle du maintien des conditions initiales d'habilitation et contrôle des conditions de production			
Producteurs d'olive		<u>Vergers</u> : implantation, entretien Contrôle visuel et documentaire par sondage 20% des surfaces exploitées par au moins 10% des producteurs d'olives/an (dont 5% des opérateurs au moment de la récolte*)	<u>Vergers</u> : implantation, entretien Contrôle visuel et documentaire par sondage 20% des surfaces exploitées par au moins 10% des producteurs d'olives/an (dont 5% des opérateurs au moment de la récolte*)
	Contrôle de 100% des déclarations de récolte	<u>Récolte, rendement, stockage</u> : Contrôle inopiné dans les vergers ou aux apports au moulin au moment de la récolte du respect des conditions/méthodes de récolte : 5% des producteurs d'oliviers par an	<u>Récolte, rendement, stockage</u> : Contrôle inopiné dans les vergers ou aux apports au moulin au moment de la récolte du respect des conditions/méthodes de récolte : 5% des producteurs d'oliviers par an
Mouliniers	Contrôle de 100% des déclarations de fabrication et déclaration de stock	Contrôle documentaire et visuel de 30% des opérateurs/an	Contrôle documentaire et visuel de 30% des opérateurs/an
Producteur d'huile d'olive en AOP	Contrôle documentaire des déclarations de fabrication et de stock Contrôle documentaire 100% des déclarations	Contrôle documentaire des déclarations de fabrication et de stock Contrôle par sondage au siège de l'ODG	Contrôle documentaire des déclarations de fabrication et de stock Contrôle documentaire 100% des déclarations
Contrôle du produit			
Contrôle analytique	.	1) Vérification documentaire de l'analyse d'autocontrôle 2) Réalisation d'une analyse aléatoire (par laboratoire accrédité COFRAC) de 10% des prélèvements / an par un	1) Vérification documentaire de l'analyse d'autocontrôle 2) Réalisation d'une analyse aléatoire (par laboratoire accrédité COFRAC) de 10% des prélèvements / an par un

Étape/Opérateur	Contrôle interne réalisé par l'ODG	Contrôle externe réalisé par QUALISUD	Fréquence Globale
Contrôle sensoriel		Contrôle par la commission organoleptique (cf §5.6) 1 - revendication annuelle égale ou supérieure à 200 l/an : contrôle d'un lot par producteur d'huile AOP metteur en marché, représentant au minimum 20% du volume annuel revendiqué 2- revendication annuelle inférieure à 200l / an : contrôle d'un lot par producteur d'huile AOP metteur en marché par cycle de 3 ans ; 10% de ces opérateurs pourront faire l'objet d'un nouveau contrôle au cours des deux années suivantes par tirage au sort	Contrôle par la commission organoleptique (cf §5.6) 1 - revendication annuelle égale ou supérieure à 200 l/an : contrôle d'un lot par producteur d'huile AOP metteur en marché, représentant au minimum 20% du volume annuel revendiqué 2- revendication annuelle inférieure à 200l / an : contrôle d'un lot par producteur d'huile AOP metteur en marché par cycle de 3 ans ; 10% de ces opérateurs pourront faire l'objet d'un nouveau contrôle au cours des deux années suivantes par tirage au sort

5.2 MODALITES D'AUTOCONTROLE

Le présent plan de contrôle rappelle les documents prévu par le cahier des charges, à produire par l'opérateur pour démontrer la réalisation des autocontrôles, ainsi que la durée de conservation de ces documents. Ces documents doivent être consultables chez l'opérateur et/ou chez l'ODG. En sus de ces documents l'opérateur doit renseigner les enregistrements, à sa convenance, permettant de prouver la bonne mise en œuvre du cahier des charges et son contrôle.

DECLARATIONS ANNUELLES ET REGISTRES OBLIGATOIRES		
Type de déclaration ou Registre	Opérateurs concernés	Obligations
• <i>Demande d'identification parcellaire</i>	Producteurs d'olives	Transmission à l'INAO avant le 1 octobre de l'année qui précède la récolte.
• <i>Déclaration d'identification.</i>	<u>Producteur d'olive</u> <u>Transformateur/moulinier</u> <u>Metteur en marché d'huile d'olive en AOP.</u>	Transmission à l'ODG avant le 31 mars de l'année en cours pour les producteurs d'olives Transmission à l'ODG avant le 31 Aout de l'année en cours pour les <u>transformateurs confiseurs et les metteurs en marché d'olive en AOP</u>
• <i>Déclaration annuelle de non intention de production totale ou partielle.</i>	Producteurs d'olives	Transmission à l'ODG avant le 31 mars de l'année en cours
• <i>Déclaration de récolte d'olives.</i>	Producteurs d'olives	Transmission à l'ODG avant le 30 avril suivant la récolte
• <i>Cahier de culture</i> Il comporte : Entretien des sols Date de taille Poids d'olive récolté par parcelle Date de pose et parcelle concernée par la pose de filets permanents. Quantité d'olive chutées naturellement sur filets. Date de récolte.	Producteurs d'olives	Enregistrement des opérations culturales.

DECLARATIONS ANNUELLES ET REGISTRES OBLIGATOIRES		
Type de déclaration ou Registre	Opérateurs concernés	Obligations
<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration de pose de filets permanents 	Producteurs d'olives	Déclaration 10 Jours avant la pose des filets..
<ul style="list-style-type: none"> • Registre de manipulation Il comporte : L'identification de l'apporteur La quantité et l'origine des olives apportées La quantité et la destination des olives mises en œuvre et des huiles produites par catégorie. La date de réception des olives. 	<u>Transformateur/moulinier</u>	Enregistrements traçabilité comptabilité matière récolte
<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration annuelle de fabrication. Elle précise : Les quantités d'huile en AOP fabriquées pour son compte avec l'identité de l'apporteur. Les quantités d'huile en AOP fabriquées en prestation de service et l'identité de l'opérateur pour lequel la prestation a été effectuée. 	<u>Transformateur/moulinier</u>	Transmission à l'ODG avant le 30 avril suivant la récolte
<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration de revendication partielle ou totale Elle précise : La quantité d'huile revendiquée en AOP. L'identification du lot Le lieu d'entreposage 	<u>Producteur d'huile d'olive en AOP metteur en marché</u>	<p>Déclaration de revendication totale Transmission à l'ODG avant le 30 juin suivant la récolte.</p> <p>Déclaration de revendication partielle Transmission à l'ODG dans les 5 jours minimum précédant la date de première mise en circulation.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration de vente en vrac : volumes supérieure à 100 Kg par livraison. Elle précise : Le destinataire Les quantités par catégorie commercialisées 	<u>Producteur d'huile d'olive en AOP metteur en marché</u>	Transmission à l'ODG dans les cinq jours minimum qui précèdent la date de la livraison.
<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration annuelle de stocks. 	<u>Producteur d'huile d'olive en AOP metteur en marché</u>	Transmission à l'ODG avant le 31 octobre qui suit la récolte..

5.3 MODALITES DE CONTROLES INTERNE

L'Organisme de Défense et de Gestion met en œuvre la procédure de contrôle citée au §3.2 point 5.

5.4 MODALITES DE CONTROLES EXTERNE

Les contrôles de QUALISUD se feront en aléatoire par catégorie d'opérateur selon les % prévus/an :

- Soit par prise de rendez-vous,
- Soit de façon inopinée
- soit par contrôle ciblé :
 - ✓ risques identifiés chez les opérateurs,
 - ✓ résultats obtenus lors des précédents contrôles,

CERTIFICATION APPELLATION D'ORIGINE-PLAN DE CONTROLE	Référence : PC/AO068/P300-1	
HUILE D'OLIVE DE NYONS	Indice n°1	Page 18/34

- ✓ fiabilité pouvant être accordée aux autocontrôles,
- ✓ toute information donnant à penser qu'un manquement pourrait avoir été commis.

Les contrôles sont organisés de telle manière que l'ensemble des points à contrôler soient évalués selon les fréquences prévues dans le présent plan de contrôle.

5.5 METHODES ET FREQUENCES DE CONTROLE DES POINTS DE CONTROLE

Les tableaux suivants détaillent pour chaque point à contrôler, les méthodes de contrôle (documentaires, visuelles, mesures ou analyses)

a) Contrôle chez le producteur d'olive

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Règles structurelles					
Exigences structurelles	<ul style="list-style-type: none"> • Situation dans l'aire géographique des parcelles • Identification parcellaire 	<ul style="list-style-type: none"> ✍ Information de l'ODG de toute modification des vergers : transmission de la DI + DO à l'ODG ✍ transmission à l'ODG de la déclaration d'olivier (fiche de la DI) ✍ transmission à l'INAO de la déclaration d'olivier (avant le 1 octobre de l'année qui précède la récolte.) 	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration d'identification modification de DI et/ou DO transmises à l'ODG – déclaration d'oliviers mise à jours tous les 5 ans 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Evaluation documentaire sur déclaration d'identification et déclaration d'olivier. <p>Fréquence : Documentaire à chaque demande de modification</p>	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Evaluation documentaire sur déclaration d'identification et déclaration d'olivier. 📖 👁 Vérification des documents et concordance avec contrôle visuel sur le terrain. <p>Fréquence : Contrôle sur site à chaque modification majeure</p> <p>Contrôle sur site aléatoire 20% des surfaces concernées</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Connaissance du cahier des charges en vigueur et du PC 	<ul style="list-style-type: none"> ✍ détention des versions en vigueurs 	<ul style="list-style-type: none"> • CDC et plan de contrôle 		<ul style="list-style-type: none"> 📖 👁 Contrôle documentaire sur le terrain. <p>Fréquence : Contrôle sur site de 10 % des producteurs/an</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Variété • Proportion d'arbres de variété pollinisatrice • Age des arbres. 	<ul style="list-style-type: none"> ✍ Information de l'ODG de toute modification des vergers : transmission de la DI+DO à l'ODG ✍ transmission à l'ODG de la déclaration d'olivier (document INAO) mise à jour tous les 5 ans 	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration d'identification modification de DI +DO transmises à l'ODG – déclaration d'oliviers mise à jours tous les 5 ans 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Evaluation documentaire sur déclaration d'identification.- déclaration d'olivier <p>Fréquence : Documentaire à chaque demande de modification</p>	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Evaluation documentaire sur déclaration d'identification et déclaration d'olivier. 📖 👁 Vérification des documents et concordance avec contrôle visuel sur le terrain. <p>Fréquence : Contrôle sur site à chaque modification majeure</p> <p>Contrôle sur site aléatoire 20% des surfaces concernées</p>

✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Exigences structurelles	<ul style="list-style-type: none"> Densité de plantation Distance minimale entre les oliviers 	<ul style="list-style-type: none"> ✍ Information de l'ODG de toute modification des vergers : transmission de la DI+DO à l'ODG ✍ transmission à l'ODG de la déclaration d'olivier (document INAO) mise à jour tous les 5 ans 	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration d'identification modification de DI transmises à l'ODG – déclaration d'oliviers mise à jours tous les 5 ans 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Evaluation documentaire sur déclaration d'identification.- déclaration d'olivier <p>Fréquence : Documentaire à chaque demande de modification</p>	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Evaluation documentaire sur déclaration d'identification.- déclaration d'olivier 📖 👁 ✂ Vérification des documents et concordance avec contrôle visuel et mesure sur le terrain. <p>Fréquence Contrôle sur site à chaque modification majeure Contrôle sur site aléatoire 20% des surfaces concernées</p>
Règles annuelles de production au verger.					
Entretien des vergers :	Taille	✍ enregistrement des travaux	• Cahier de culture	:	<ul style="list-style-type: none"> 📖 👁 Vérification documentaire et contrôle visuel sur le terrain par sondage <p>Fréquence Contrôle sur site aléatoire 20% des surfaces concernées</p>
	Irrigation	✍ enregistrement des dates éventuelles d'irrigation	• Cahier de culture	:	<ul style="list-style-type: none"> 📖 👁 Vérification documentaire et contrôle visuel sur le terrain par sondage <p>Fréquence Contrôle sur site par sondage 20% des surfaces exploitées par au moins 10% des producteurs d'olives/an (dont 5% des opérateurs au moment de la récolte*)</p>
	Maitrise du couvert végétal	✍ enregistrement des travaux	• Cahier de culture	:	<ul style="list-style-type: none"> 👁 contrôle visuel sur le terrain par sondage <p>Fréquence par sondage 20% des surfaces exploitées par au moins 10% des producteurs d'olives/an (dont 5% des opérateurs au moment de la récolte*)</p>
	Enregistrement des dates de labour si utilisation de filets permanents	✍ enregistrement des dates éventuelles de labour	• Cahier de culture	:	<ul style="list-style-type: none"> 📖 👁 Vérification documentaire et contrôle visuel sur le terrain par sondage <p>Fréquence par sondage 20% des surfaces exploitées par au moins 10% des producteurs d'olives/an (dont 5% des opérateurs au moment de la récolte*)</p>
	Cultures intercalaires	✍ Déclaration d'identification à jour	• Déclaration d'identification	:	<ul style="list-style-type: none"> 👁 contrôle visuel sur le terrain par sondage <p>Fréquence par sondage 20% des surfaces exploitées par au moins 10% des producteurs d'olives/an (dont 5% des opérateurs au moment de la récolte*)</p>

✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Récolte	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Date de récolte</u> 	<ul style="list-style-type: none"> ✍️ enregistrement de récolte 	<ul style="list-style-type: none"> • Cahier de culture ou tout autre enregistrement 		<ul style="list-style-type: none"> 📖 Vérification documentaire et/ou visuelle
	<ul style="list-style-type: none"> • Mode de cueillette <u>Récolte sur l'arbre</u> Manuelle ou mécanique. Vibreur ou peigne Produits d'abscission interdit. • <u>Maturité.</u> • <u>Variété d'olive</u> Séparation des olives AOP des olives récoltées à même le sol • Stockage en caisse à claires voies 				<ul style="list-style-type: none"> 👁️ Contrôle visuel.
Délai de livraison	<ul style="list-style-type: none"> • Délai de livraison aux moulins 	<ul style="list-style-type: none"> ✍️ bon de livraison, facture 	<ul style="list-style-type: none"> • Bon de livraison, facture 	:	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Vérification documentaire et/ou visuelle
Comptabilité matière	<ul style="list-style-type: none"> • Quantités récoltés, rendement 	<ul style="list-style-type: none"> ✍️ déclaration de récolte (voir décret), transmise à l'ODG avant le 30 avril de chaque année 	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration de récolte 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Contrôle documentaire de 100% des déclarations de récolte sur base des opérateurs identifiés (superficie en production, quantités d'olives produites, respect des rendements définis, destination des olives récoltées) 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Contrôle documentaire
				<ul style="list-style-type: none"> Fréquence : Contrôle documentaire de 100% des déclarations 	<ul style="list-style-type: none"> Fréquence : Contrôle documentaire sur site suite à évaluation de l'ODG et/ou information d'anomalie par l'ODG

✍️ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁️ : Contrôle visuel

✂️ : Mesure, analyse

b) **Fabrication huile d'olive**

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Règles structurelles					
Exigences structurelles	<ul style="list-style-type: none"> <u>Situation dans l'aire géographique des ateliers.</u> 	<ul style="list-style-type: none"> ✍ Information de l'ODG de toute modification majeure ou mineure 	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration d'identification et modification de DI transmises à l'ODG 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Evaluation documentaire sur déclaration d'identification. <p>Fréquence : Documentaire à chaque demande de modification</p>	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Evaluation documentaire sur déclaration d'identification. 📖 👁 Vérification des documents et concordance avec contrôle visuel sur le terrain. <p>Fréquence : Contrôle sur site à chaque modification majeure</p> <p>Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an</p>
Règles annuelles					
Réception des olives	<ul style="list-style-type: none"> • Origine des olives : identité é de l'apporteur parcelle récoltée. 	<ul style="list-style-type: none"> ✍ bon de livraison, registre interne permettant l'enregistrement des quantités, du fournisseur et des dates de livraison 	<ul style="list-style-type: none"> • Bon de livraison, registre interne 	:	<ul style="list-style-type: none"> 📖 contrôle documentaire de l'origine des olives <p>Fréquence : Contrôle sur site de 30%des opérateurs/an</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Etat sanitaire des olives • séparation des lots AOP des lots non AOP • Effeuilage des lots d'olive. 				<ul style="list-style-type: none"> 👁 Contrôle visuel. <p>Fréquence : Contrôle sur site de 30%des opérateurs/an</p>
Transformation des olives	<ul style="list-style-type: none"> • Durée de conservation des olives au moulin • <u>Délai entre récolte et mise en œuvre</u> 	<ul style="list-style-type: none"> ✍ enregistrement des quantités préparées avec référence des lots d'origine, dates de livraison et date de récolte 	<ul style="list-style-type: none"> • Registre interne permettant l'enregistrement des dates de préparation avec quantité 	:	<ul style="list-style-type: none"> 📖 contrôle documentaire des délais de préparation après réception et des délais de préparation depuis la récolte <p>Fréquence : Contrôle sur site de 30%des opérateurs/an</p>
	<ul style="list-style-type: none"> Mode de fabrication : <u>Procédé d'extraction mécanique</u> 				<ul style="list-style-type: none"> ✍ enregistrement des modalités d'extraction pour chaque lot : identification du lot, respect du

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
	<p>uniquement. Aucun traitement autre que lavage, décantation, centrifugation et filtration.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température maximale d'extraction. • Adjuvant : eau uniquement 	délai maximal entre récolte et date de mise en œuvre, date d'extraction, contrôle de la température en tous points de la chaîne	préparés		Fréquence : Contrôle sur site de 30%des opérateurs/an
Comptabilité matière Déclaration	<ul style="list-style-type: none"> • Mouvements des produits dans le moulin. • Quantités d'olives réceptionnées volumes d'huiles transformées • Obligations déclaratives 	<ul style="list-style-type: none"> ✍ conservation des bons de livraison des olives ✍enregistrement des opérations d'extraction, ✍Déclaration de fabrication annuelle qui précise les quantités d'huiles d'olive par catégorie à transmettre à l'ODG avant le 30 avril ✍Déclaration stock en huile d'olive transmis à l'ODG avant le 31 octobre 	<ul style="list-style-type: none"> • Bon de livraison en station • Registre internes • Déclaration de fabrication annuelle qui précise les quantités d'huiles d'olive par catégorie • Déclaration de stock en huile d'olive 	<p>📖 Vérification documentaire de 100% des déclarations de fabrication et de 100% des déclarations de stock sur base des opérateurs identifiés</p> <p>Fréquence : Contrôle de 100% des déclarations transmises à l'ODG</p>	<p>📖 Contrôle documentaire ; état de rapprochement des différents documents ; vérification de la cohérence des quantités</p> <p>Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an</p> <p>Contrôle des déclarations par sondage chez l'ODG</p>

✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

c) **Mise en marché :Producteur d'huile d'olive en AOP.**

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Traçabilité montante	<ul style="list-style-type: none"> • Origine des olives • Identification des lots avant et après transformation, 	✍suivi des lots d'huile d'olives, depuis la réception	• Registres internes		<p>📖 Contrôle documentaire et test de traçabilité remontante du lot prélevé</p> <p>Fréquence : Contrôle du lot prélevé</p>
Etiquetage et identification des huiles d'olive	<ul style="list-style-type: none"> • Etiquetage conforme au cahier des charges 				<p>👁 contrôle visuel</p> <p>Fréquence : Contrôle lors du prélèvement</p>

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Déclaration	• Obligations déclaratives	✍ Déclaration stock en huile d'olive transmis à l'ODG avant le 31 octobre	• Déclaration de stock en huile d'olive	<p>📖 Vérification documentaire de 100% des déclarations de stock sur base des opérateurs identifiés</p> <p>Fréquence : Contrôle de 100% des déclarations transmises à l'ODG</p>	<p>📖 Contrôle documentaire</p> <p>Fréquence : Contrôle des déclarations par sondage chez l'ODG</p>
Caractéristiques du produit fini analyses	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Acidité</u> • <u>Indice de peroxyde</u> 	✂ autocontrôle par analyse	• Résultat d'analyse d'autocontrôle		<p>📖 Vérification documentaire de l'analyse d'autocontrôle au plus près de la mise en marché.</p> <p>✂ Réalisation d'une analyse réalisée par un laboratoire habilité INAO et accrédité COFRAC.</p> <p>Fréquence Contrôle de 10% des prélèvements/an</p>
Caractéristiques du produit fini Examen sensoriel	• <u>Caractéristiques organoleptiques</u>	Evaluation en interne de chaque lot de fabrication	• Résultat d'autocontrôle		<p>Contrôle par la commission organoleptique (voir §5.6)</p> <p>Fréquence 1 - revendication annuelle égale ou supérieure à 200 l/an Contrôle d'un lot par producteur d'huile d'olive AOP metteur en marché représentant au minimum 20% du volume annuel revendiqué 2- revendication annuelle inférieure à 200l / an : contrôle d'un lot par producteur d'huile d'olive AOP metteur en marché, par cycle de 3 ans ; 10% de ces opérateurs pourront faire l'objet d'un nouveau contrôle au cours des deux années suivantes par tirage au sort</p>

5.6 MODALITES D'ORGANISATION DU CONTROLE DU PRODUIT

Autocontrôle

L'opérateur, conformément au plan de contrôle, doit procéder à une analyse de conformité par un laboratoire et, par tout moyen à sa convenance, à l'évaluation de l'acceptabilité du produit dans l'espace sensoriel de son appellation. Il peut, s'il estime être compétent, procéder à celle-ci en interne à l'entreprise ou faire appel à une évaluation extérieure.

Contrôle externe

QUALISUD contrôle les caractéristiques analytiques et sensorielles du produit :

- Examen analytique : % Acidité en acide oléique, indice de peroxyde. Les analyses sont réalisés par des laboratoires sous-traitants, accrédités COFRAC et habilités par l'INAO.
- Caractéristiques sensorielles : contrôle par la commission organoleptique de l'absence de défauts (liste mise à disposition de QUALISUD par l'ODG) et de l'acceptabilité du produit dans l'espace sensoriel de son appellation.

Sont soumis au contrôle au plus proche de la mise en marché, les échantillons de lots prélevés par QUALISUD chez l'opérateur revendiquant du produit en AOP.

a) Définition des lots de fabrication et de produit fini sous AOP

Le lot de fabrication correspond à un lot d'huile d'olive représentatif de l'appellation et présent dans une ou plusieurs cuves identifiées.

A l'initiative de l'opérateur, chaque lot fabriqué et déclaré constitue, soit un lot unique, soit plusieurs lots identifiés par un numéro (ces lots peuvent être logés dans une ou plusieurs cuve(s), ou tout autre conditionnement conforme aux dispositions prévues dans le CDC (bidon, bouteille,...).

b) Prélèvement

Le prélèvement est déclenché par QUALISUD de façon aléatoire pour contrôler un lot par opérateur et par an pour les opérateurs revendiquant plus de 200 litres (représentativité de l'échantillonnage : 20% des volumes revendiqués en AOP pour les mouliniers ou producteurs d'huile faisant appel à un prestataire) et par cycle de 3 ans comme défini au §5.1 pour les opérateurs revendiquant moins de 200 litres, et de manière ciblée pour les opérateurs sous contrôle renforcé (cf tableau des manquements § 6).

1 - La nature du contenu doit être identifiable pour chaque contenant figurant sur le descriptif du lieu de stockage ou d'entrepôt fourni avec la déclaration d'identification. Tout lot conditionné doit être individualisé dans le lieu de stockage ou d'entrepôt.

2 – Le prélèvement est effectué selon la méthode d'échantillonnage suivante :

- Huile d'Olive en cuve (vrac) :

Cinq échantillons de 25 cl minimum chacun sont prélevés et scellés. La destination de ces échantillons est la suivante :

- ✓ Un échantillon « témoin » reste chez l'opérateur,
- ✓ Un échantillon est destiné à l'analyse physico-chimique aléatoire (10% des prélèvements/an)
- ✓ Un échantillon est destiné à la dégustation,
- ✓ Un échantillon est destiné à la deuxième dégustation en cas de contestation de la décision,

CERTIFICATION APPELLATION D'ORIGINE-PLAN DE CONTROLE	Référence : PC/AO068/P300-1	
HUILE D'OLIVE DE NYONS	Indice n°1	Page 26/34

- ✓ Une bouteille « témoin » est conservée jusqu'au prononcé du résultat pour les lots jugés conformes et de un mois pour les lots jugés non-conformes, ce délai est compté à la date du prononcé de la sanction par QUALISUD.

- Huile d'Olive conditionnée :

Cinq échantillons de 25 cl minimum chacun sont prélevés au hasard dans le lot conditionné. La destination est la même que ci-dessus.

Ces échantillons sont prélevés dans les quinze jours ouvrés maximum qui précèdent la dégustation. Ils sont conservés dans un local tempéré à l'abri de la lumière et de la chaleur.

3 - Chaque échantillon prélevé est muni d'une étiquette sur laquelle sont inscrits tous les renseignements nécessaires à l'identification du lot correspondant.

4 - Chaque prélèvement fait l'objet d'une fiche de prélèvement contresignée par l'opérateur.

c) **Commission organoleptique : composition, formation et évaluation des jurés**

La commission chargée de procéder aux examens sensoriels, est constituée de jurés (dégustateurs) :

- ✓ formés à l'évaluation de l'acceptabilité du produit dans l'espace sensoriel de son appellation et proposé à QUALISUD par l'Organisme de Défense et de Gestion.
- ✓ évalués régulièrement et choisis par QUALISUD
- ✓ Formés à l'usage du support de dégustation.

Organisation de la formation des jurés à l'espace sensoriel de l'Appellation :

L'organisme de défense et de gestion (O.D.G) établit un calendrier de la réalisation de la formation.

Les jurés devront participer à une formation initiale sur deux thèmes : un sur les défauts olfactifs et gustatifs des huiles d'olives et l'autre sur la définition de l'espace sensoriel de l'appellation Huile d'Olive de Nyons.

Les dégustations support de la formation des jurés devront être réalisées par des personnes compétentes ayant une connaissance reconnue de l'espace sensoriel de l'appellation Huile d'Olive de Nyons.

Les jurés devront, ensuite, participer par cycle de deux ans à une formation de maintien de compétence sur l'espace sensoriel de l'appellation.

L'ODG tient à jour la liste des jurés formés et la met à disposition de QUALISUD : ils sont répartis en trois collèges : les porteurs de mémoires, les techniciens et les usagers du produit.

Les jurés sont évalués par QUALISUD au cours des examens sensoriels (évaluation de leur fiabilité par la présence d'échantillons en double lors des dégustations).

QUALISUD évalue les membres des commissions chargées de l'examen organoleptique et établit annuellement un bilan communicable à chacun d'entre eux et transmis à l'ODG.

d) organisation du contrôle organoleptique

Le contrôle porte notamment sur l'aspect visuel, l'odeur et la saveur.

Les échantillons soumis à la dégustation sont présentés de façon anonyme selon une numérotation établie par QUALISUD.

Le nombre d'échantillons minimum soumis à la dégustation est de trois par commission ; le nombre d'échantillons maximum soumis à la dégustation est de douze par commission.

Les dégustateurs sont choisis par QUALISUD dans la liste proposée par l'ODG. Tout opérateur pour lequel un échantillon va être contrôlé ne peut être juré.

Les dégustations se déroulent le matin dans un lieu situé à proximité de la zone de l'appellation. La salle est tempérée et correctement éclairée. Les échantillons sont dégustés dans des récipients de couleur bleue et à une température de service de 28°C +/- 2°C.

Chaque commission de dégustation comprend au moins cinq membres (représentant au moins deux collègues dont au moins celui des porteurs de mémoire) convoqués par QUALISUD.

L'avis de la commission sur le produit est donné à la majorité. Il est formulé selon l'une des mentions suivantes : « conforme » ou « non-conforme ».

Dans le cas où l'échantillon est jugé « non-conforme » par la majorité des dégustateurs, un commentaire détaillé de non-conformité doit être rédigé de manière concertée entre les dégustateurs ayant relevé cette « non-conformité » afin d'être transmis à l'opérateur par QUALISUD (type de défaut, son intensité, l'appartenance ou non appartenance à l'AOP, selon le procès-verbal de la commission).

Un agent de QUALISUD établit le procès-verbal de la séance de dégustation, assure l'anonymat et la confidentialité des résultats.

6. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

6.1. CONSTAT DES MANQUEMENTS - CLASSIFICATION DES MANQUEMENTS

Tout constat de manquement fait l'objet de la rédaction d'une fiche de manquement remise à l'entité contrôlée ou auditée. Suite à un constat de manquement, une copie de cette fiche est également transmise à l'ODG afin de l'informer du manquement et de lui permettre de mettre en place, s'il le souhaite, des actions correctives.

Cette fiche de manquement comprend :

- un descriptif précis du manquement, avec la référence au cahier des charges auxquels il se rapporte ;
- lorsque le manquement porte sur le produit, la référence du lot concerné, ainsi que la quantité ;
- le niveau de gravité du manquement : mineur, majeur, ou grave.

La gravité du manquement est évaluée de la manière suivante :

Autocontrôle mal réalisé	Manquement mineur
Autocontrôle non réalisé	Manquement majeur
Manquement sur le produit ou sur les conditions de production ayant peu d'impact sur le produit	Manquement mineur

Manquement sur le produit ou sur les conditions de production ayant un impact sur le produit	Manquement majeur
Manquement sur le produit ou sur les conditions de production ayant un impact sur les caractéristiques fondamentales de l'appellation, sur les PPC.	Manquement grave

6.2. SUITES DONNEES AUX MANQUEMENTS CONSTATES LORS DU CONTROLE INTERNE

Tout manquement constaté lors des contrôles internes est notifié à l'opérateur par l'ODG selon les modalités définies dans la documentation de son organisation.

L'ODG transmet sans délai à l'organisme de contrôle, à des fins de traitement, l'information d'un constat de manquement, quel que soit son niveau de gravité, lorsque :

- l'opérateur a refusé le contrôle,
- aucune mesure corrective ne peut être proposée,
- les mesures correctives n'ont pas été appliquées par l'opérateur
- l'application des mesures correctives n'ont pas permis à l'ODG de lever les manquements

L'ODG enregistre les manquements ainsi que les suites données par les opérateurs (mesures correctives) et le résultat de la vérification de leurs efficacités. Cet enregistrement sera vérifié par QUALISUD lors de l'audit de l'ODG.

6.3. SUITES DONNEES AUX MANQUEMENTS CONSTATES LORS DU CONTROLE EXTERNE

a) Notification des suites données aux opérateurs

L'agent de contrôle de QUALISUD demande (dans la mesure du possible) la mise en place d'actions correctives immédiates après chaque constatation d'un manquement en présence d'un responsable du site contrôlé. L'opérateur contrôlé pourra compléter la fiche de manquement de toutes les remarques qu'il juge nécessaire. Le contrôleur et/ou auditeur vérifiera lors du prochain contrôle la mise en place effective des actions correctives. Le contrôleur complète la fiche de manquement.

La fiche de manquement est examinée par le Responsable de Certification de QUALISUD qui applique le barème des suites données aux manquements tel que précisé au point 6.4. Lorsque le cas n'est pas prévu dans le barème, le dossier est soumis au Comité de Certification.

En général, un manquement sera considéré comme une récidive s'il n'a pas été corrigé depuis le dernier contrôle ou s'il est constaté de nouveau dans un délai de 12 mois depuis le constat précédent. A noter cependant que la récidive peut être appréciée sur une durée variable, en fonction des fréquences de contrôle externe, ou lors du contrôle supplémentaire si celui-ci doit être appliqué.

La décision de QUALISUD est notifiée par courrier à l'opérateur dans un délai de 15 jours. Toutefois, en cas de manquement grave entraînant le déclassement du produit ou la suspension d'habilitation de l'opérateur, ce délai sera réduit à 7 jours.

Cette notification comprend :

- ✓ la sanction telle que prévu au point 6.4 ;
- ✓ une demande de mise en place d'actions correctives ou plan de mise en conformité (un délai de mise en place est alors précisé);
- ✓ les modalités éventuelles de vérification en sus du contrôle normal prévu au point 5.

Les sanctions pouvant être notifiées sont les suivantes :

- Avertissement
- Contrôle supplémentaire : ils sont à la charge de l'opérateur
- Déclassement d'un lot ou de l'ensemble de la production de l'opérateur en cause ;
- Suspension temporaire de l'habilitation de l'opérateur ;
- Retrait d'habilitation de l'opérateur

Le retrait ou la suspension d'habilitation d'un opérateur peut remettre en cause le bénéfice de l'appellation des produits en stock ; la décision sera prise au cas par cas par QUALISUD.

b) Information de l'INAO

QUALISUD informera les services de l'INAO, dans un délai de 7 jours après la date de décision de toute suspension ou retrait d'habilitation d'un opérateur ainsi que de tout déclassement de lot. Les manquements majeurs et récurrents concernant l'ODG seront transmis à l'INAO

c) Recours

Tout opérateur ou ODG peut demander un recours sur un constat de contrôle ou sur une décision de certification de QUALISUD. Le recours doit être transmis par courrier dans les 15 jours après la notification de la décision et adressé au Directeur de QUALISUD ou au Président du Comité de Certification Agroalimentaire de QUALISUD

d) Information de l'ODG par Qualisud des manquements relevés au niveau des opérateurs par Qualisud.

Les manquements relevés au niveau des opérateurs par Qualisud doivent être porté à la connaissance de l'ODG par Qualisud.

Les modalités de transmission de ces manquements portés à la connaissance de l'ODG par Qualisud seront déterminées au cas par cas.

Lorsque des manquements récurrents, ou affectant un nombre important d'opérateurs, sont constatés par Qualisud dans le cadre des contrôles externes (au sein de l'échantillon d'opérateurs contrôlés chaque année), l'ODG doit par la suite réaliser une mesure de l'étendue du ou des manquements afin de, le cas échéant, proposer à l'organisme certificateur un plan d'action, en parallèle et indépendamment du traitement par Qualisud du ou des manquements relevés chez les opérateurs contrôlés.

Si après analyse de l'étendue du manquement Qualisud constate une situation de dérive généralisée (impliquant l'ODG et/ou les opérateurs) de la mise en œuvre du programme de certification, la mesure à prendre par Qualisud peut aller jusqu'à la suspension du certificat.

6.4. GRILLE DES SUITES DONNEES AUX MANQUEMENTS CONSTATES LORS DU CONTROLE EXTERNE

a) Manquements généraux concernant l'ensemble des opérateurs

MANQUEMENTS CONSTATES	Code	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
Refus de contrôle ou d'accès aux divers documents	G007	Grave	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Faux caractérisé	G008	Grave	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Modification de l'organisation pouvant avoir une incidence sur le respect du cahier des charges, sans communication à l'ODG		Majeur	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Absence de réalisation des contrôles internes suite au non-paiement des cotisations à l'ODG	G009	Grave	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Absence de réalisation des contrôles externes suite au non-paiement des coûts des contrôles externes	G010	Grave	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Contenu du cahier des charges non connu	G011	Majeur	Demande de présentation du cahier des charges	Suspension d'habilitation
Absence de communication à l'ODG de toute modification concernant l'opérateur	G012	mineur si modifications non majeures	Avertissement	Contrôle supplémentaire
		Majeur si modifications majeures	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Enregistrement des réclamations (exigence de la norme NF EN ISO/CEI 17065)	Défaut dans l'enregistrement (et/ou le suivi) des réclamations		mineur	avertissement

b) ODG

Point contrôlé	MANQUEMENTS CONSTATES	Code	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
Diffusion des informations	Défaut de diffusion des informations aux opérateurs	G013	Majeur	Evaluation supplémentaire	Arrêt de certification et information de l'INAO
	Absence d'enregistrement relatif à la diffusion de l'information	G014	mineur	avertissement	Evaluation supplémentaire
Déclaration d'identification	Défaut d'enregistrement des déclarations d'identification et/ou de leur suivi	G015	Grave	Demande de correction immédiate et Evaluation supplémentaire	Arrêt de certification et information de l'INAO
	Défaut dans le système documentaire	G016	Mineur	avertissement	Evaluation supplémentaire
Réalisation et suivi des résultats des contrôles internes (y compris documentaires) et de la mise en place des actions correctives	Planification des contrôles internes absente ou incomplète	G017	Majeur	Evaluation supplémentaire	Arrêt de certification et information de l'INAO
	Défaut dans le suivi des manquements relevé en interne	G020	Majeur	Evaluation supplémentaire	Arrêt de certification et information de l'INAO
Maîtrise des moyens humains	Défaut de maîtrise des moyens humains en charge du contrôle interne	G021	Majeur	Evaluation supplémentaire	Arrêt de certification et information de l'INAO
	Absence de document de mandatement, le cas échéant (lien entre l'ODG et le personnel de contrôle interne)	G022	Mineur	avertissement	Evaluation supplémentaire
Mise en œuvre du programme de certification	Lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont	ODG2	Majeur	Evaluation supplémentaire	Présentation au Comité de

Point contrôlé	MANQUEMENTS CONSTATES	Code	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
	constatés par QUALISUD, non réalisation de la mesure de l'étendue du ou des manquement(s) et/ou non présentation à QUALISUD d'un plan d'action lorsque cela est nécessaire				Certification pour suspension de certificat
Mise en œuvre du programme de certification	Situation de dérive généralisée dans la mise en œuvre du programme de certification	ODG1	Grave	Présentation au Comité de Certification pour suspension de certificat	
Enregistrement des réclamations (point de la ISO/CEI 17065)	Défaut dans l'enregistrement (et/ou le suivi) des réclamations	G023	mineur	avertissement	Evaluation supplémentaire

c) Producteur d'olive

Point contrôlé	MANQUEMENTS CONSTATES	Code	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
Déclaration d'identification	Déclaration non mise à jour avec modification majeure	G024	Majeure	Suspension d'habilitation Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation
	Déclaration non mise à jour avec modification mineure	G025	Mineur	avertissement	Contrôle supplémentaire
Situation dans l'aire géographique des parcelles. Identification parcellaire	Parcelles non situées dans l'aire géographique délimitée	G026	Grave	Déclassement de la parcelle concernée et des produits éventuels	Suspension d'habilitation de l'opérateur
	Parcelle ne figurant pas dans la liste des vergers identifiés	G027	Grave	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la parcelle concernée et des produits éventuels pour la campagne en cours	Suspension d'habilitation de l'opérateur Si récidive sur la même parcelle
Variété Variétés pollinisatrices	Variété non conforme à la déclaration d'olivier et non conforme au cahier des charges	G028	Grave	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la parcelle concernée et des produits éventuels	Suspension d'habilitation de l'opérateur
	Non-respect des règles de proportion à la parcelle de variétés pollinisatrices : 5%	G029	Mineur	Avertissement	Contrôle supplémentaire
Entrée en production	Revendication de la production des oliviers en AOP avant la date autorisée d'entrée en production (5ans d'âge)	G030	Majeur	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les produits éventuels Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation de l'opérateur Si récidive l'année suivante
Conduite du verger					
Densité de plantation	Densité de plantation non conforme à la déclaration d'identification et conforme au cahier des charges	G031	Mineur	Avertissement Mise à jour de la DI+DO	Contrôle supplémentaire
	Densité de plantation et/ou distance minimales entre les arbres non conforme au cahier des charges	G032	Majeur	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la parcelle concernée et des produits éventuels Contrôle supplémentaire sur l'ensemble des parcelles	Suspension d'habilitation de l'opérateur si récidive l'année suivante

Point contrôlé	MANQUEMENTS CONSTATES	Code	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
Taille	Non-respect de la fréquence de taille : pouvant être rectifiée avant floraison	G033	Mineur	Avertissement Demande de mise en conformité	Contrôle supplémentaire sur l'ensemble des parcelles
	Non-respect de la fréquence de taille : ne pouvant être rectifiée avant floraison ou antérieure à 2 ans	G034	Majeur	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la parcelle concernée et des produits éventuels Contrôle supplémentaire sur l'ensemble des parcelles	Suspension d'habilitation
Irrigation	Non-respect de la date limite d'irrigation ou du stade limite	G036	Majeur	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la parcelle concernée et des produits éventuels Contrôle	Suspension d'habilitation
Entretien des vergers	Mauvais entretien des vergers présence de culture intercalaire pérenne (sur parcelle plantées après le 10/01/1994)	G035	Mineur	Avertissement	Contrôle supplémentaire
			Majeur	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la parcelle concernée et des produits éventuels Contrôle supplémentaire systématique	Suspension d'habilitation
<u>Date de récolte</u>	Non-respect de la date d'ouverture de récolte	G037	Majeur	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Mode de récolte <u>Récolte sur l'arbre</u>	Mode de récolte non conforme au CDC	G039	Majeur	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
<u>Maturité et Variété des olives</u>	Non-respect de la maturité et / ou de la variété d'olive	G038	Majeur	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné Contrôle supplémentaire sur d'autres lots durant la récolte	Suspension d'habilitation
Stockage et transport des olives	Non-respect des règles du cahier des charges avec incidence sur la qualité sanitaire des olives	G040	Mineur	Avertissement + demande d'action corrective à l'opérateur	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné Contrôle supplémentaire sur d'autres lots durant la récolte

Point contrôlé	MANQUEMENTS CONSTATES	Code	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
	Non-respect des règles du cahier des charges avec incidence sur la qualité sanitaire des olives	G041	Majeur	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné Contrôle supplémentaire sur d'autres lots durant la récolte	Suspension d'habilitation
Délai de livraison	Non-respect des règles du cahier des charges	G042	Majeur	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné	Suspension d'habilitation si récidive
Rendement	Non-respect des règles du cahier des charges	G043	Grave	Suspension d'habilitation	
Registres et déclarations	Déclarations non réalisées et/ou non transmises dans les délais	G045	Majeur	Contrôles supplémentaires	Suspension d'habilitation
	Non enregistrement des pratiques culturales	G044	G044	mineur	Demande d'action corrective + Avertissement

d) Moulinier

Point contrôlé	MANQUEMENTS CONSTATES	Code	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
<u>Situation dans l'aire géographique des ateliers.</u>	Non déclaration d'un nouveau local hors aire géographique de l'appellation	G046	Majeur	Avertissement et contrôle supplémentaire des lots transformés dans le local non déclaré	Suspension d'habilitation
	<u>Local situé hors de l'aire géographique de l'appellation</u>		Grave	Suspension d'habilitation	
Réception des olives : - Etat sanitaire <u>- variétés</u> <u>- maturité</u>	Non respect des règles du cahier des charges.	G047	Mineur	Avertissement	Contrôle supplémentaire Suspension d'habilitation
<u>Respect du délai entre récolte et mise en œuvre et mise en œuvre des olives</u>	Non-respect du délai délai non connu suite à une absence d'enregistrement des dates d'apport	G048	Majeur Mineur	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernés Avertissement	Suspension d'habilitation si récidive Contrôle supplémentaire de l'opérateur
Origine des olives : - producteurs habilités	Mélange avec des olives de producteurs non habilités ou de variété non conforme	G049	Grave	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernés Contrôle supplémentaire de l'opérateur	Retrait d'habilitation
Mode de fabrication. <u>Température d'extraction de l'huile</u> <u>Utilisation de procédés mécanique</u>	non-respect de la température maximale de trituration Utilisation de procédés autres que mécanique	G050	majeur	Contrôle supplémentaire sur le produit et/ou l'opérateur	Retrait d'habilitation Suspension d'habilitation

Point contrôlé	MANQUEMENTS CONSTATES	Code	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
Examen analytique (autocontrôle)	Autocontrôle non réalisé	G001	Mineur si analyse présentée sous 15 jours avec résultat conforme	Avertissement	Contrôle supplémentaire sur les lots concernés
			Majeur (absence d'analyse ou résultat non-conforme)	Contrôle sur les lots concernés et contrôle supplémentaire de tous les lots de la campagne en cours	Suspension d'habilitation
Examen analytique (autocontrôle)	Commercialisation en AO de lots dont les résultats sont non-conformes	G054	Grave	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots incriminés Contrôle supplémentaire sur la récolte suivante	Suspension d'habilitation
Traçabilité	Enregistrements mal tenu sans perte de traçabilité	G003	Mineur	Avertissement	Contrôle supplémentaire
	Incohérence entre entrées et sorties	G004	Majeur	Contrôles supplémentaires	Suspension d'habilitation
Registres et déclarations	Déclarations non réalisées ou erronés	G057	Majeur	Contrôles supplémentaires	Suspension d'habilitation
	Déclaration réalisé mais non-respect des dates de dépôt	G058	Mineur	Avertissement	Contrôle supplémentaire
	Registres prévus par le CDC non tenus	G055	Majeur	Contrôles supplémentaires	Suspension d'habilitation

e) Contrôle produit

Point contrôlé	MANQUEMENTS CONSTATES	Code	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
Critères analytiques Indice de peroxyde Acidité	Non respect des valeurs fixé par la cahier des charges	G059	Grave	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné.	Suspension d'habilitation
Caractéristiques organoleptiques	Défaut d'intensité faible avec appartenance à l'AOP	G061	Mineur	Avertissement	Contrôle supplémentaire sur d'autres lots
	Défaut d'intensité moyenne et / ou non appartenance à l'AOP	G062	Majeur	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné. Contrôle supplémentaire sur d'autres lots de la récolte ou la suivante	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné Contrôle supplémentaire sur d'autres lots de la récolte ou la suivante
	Défaut d'intensité forte et autre qu'amertume et salé- Non appartenance à l'appellation	G063	Grave	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné Contrôle supplémentaire sur d'autres lots en aléatoire	Déclassement du lot concerné Contrôle supplémentaire sur d'autres lots en aléatoire
Identification et Etiquetage	Etiquette ou document d'accompagnement non conforme au cahier des charges	G002	mineur	Avertissement	Contrôle supplémentaire
	Etiquetage AO de lot non AO	G005	Grave	Suspension d'habilitation	