

**VERSION APPROUVEE LE 11 SEPTEMBRE 2015**


# PLAN DE CONTRÔLE APPELLATION D'ORIGINE OLIVES NOIRES DE NYONS

**Document de référence :**

Cahier des charges de l'appellation d'origine «Olives noires de Nyons » homologué par le décret n°2014-53 du 23 janvier 2014, JORF du 25 janvier 2014 Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 5-2014

**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	23-12-2013	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 «Olives noires de Nyons » homologué par le décret n°2014-53 du 23 janvier 2014, JORF du 25 janvier 2014 Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 5-2014	

**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	18
	5.6. Modalités d'organisation du contrôle produit	26
VI.	TRAITEMENT DES MANQUEMENTS	29
	6.1. Constat des manquements – Classification des manquements	29
	6.2. Suites données aux manquements constatés lors du contrôle interne	29
	6.3. Suites données aux manquements constatés lors du contrôle externe	29
	6.4. Grille des suites données aux manquements constatés lors du contrôle externe	31
ANNEXE 1- MODE OPERATOIRE – METHODE DE RECHERCHE DE CONSERVATEUR DANS LES OLIVES EN SAUMURE		37
ANNEXE 2 - MODE OPERATOIRE – CALIBRAGE DES OLIVES NOIRES DE NYONS		38

## 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 «Olives noires de Nyons » homologué par le décret n°2014-53 du 23 janvier 2014, JORF du 25 janvier 2014 Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 5-2014 dont l'Organisme de Défense et de Gestion est le Syndicat interprofessionnel de défense et de gestion de l'Olive de Nyons et des Baronnie, 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 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.

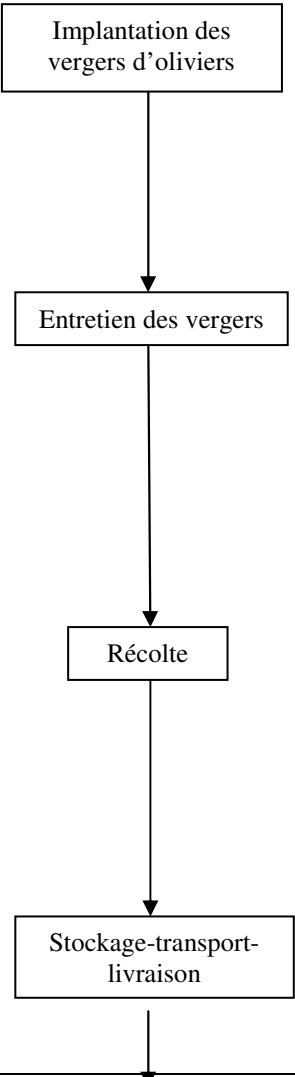
## 2. CHAMP D'APPLICATION

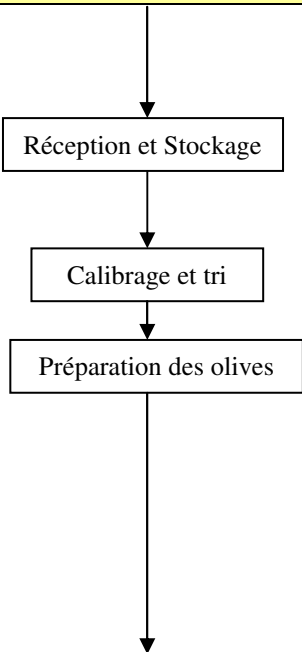
### SCHEMA DE VIE

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

- ✓ **Producteurs d'olives /Oléiculteurs**
- ✓ **Transformateurs/confiseurs**
- ✓ **Producteur 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] --&gt; B[Entretien des vergers]     B --&gt; C[Récolte]     C --&gt; D[Stockage-transport-livraison]           </pre>	<p><u>Règles structurelles :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Situation des parcelles sur l'aire géographique</u></b></li> <li>• <b><u>Identification parcellaire</u></b></li> <li>• <b><u>Variété</u></b></li> <li>• Proportion et disposition harmonieuse des arbres de variétés pollinisatrices</li> <li>• Distance minimale entre les oliviers, densité de plantation</li> <li>• Age des arbres</li> </ul> <p><u>Conditions de production :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Taille : <ul style="list-style-type: none"> <li>Une fois tous les deux ans minimum</li> <li>Elimination gourmands</li> <li>Bois de taille retirés ou éliminés</li> </ul> </li> <li>• Irrigation : respect des dates</li> <li>• Culture intercalaire,</li> <li>• Entretien des vergers entretien des sols, maîtrise du couvert végétal.</li> <li>• Rendement</li> </ul> <p>• <b><u>Date de récolte : respect de la date d'ouverture de la récolte.</u></b></p> <p>• <b><u>Maturité et variété des olives</u></b></p> <p>• Mode de cueillette :  <b><u>Récolte sur l'arbre</u></b>  d'abscission interdit  Récolte avec filet :.  Filet vidé avant récolte AOP  Lot d'olive AOP conservées séparément</p> <p>Respect du délai de livraison au confiseur</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Condition de stockage et de transport</li> <li>• Etat sanitaire</li> </ul> <p><u>Obligations déclaratives et enregistrements prévus par le CDC :</u>  déclaration d'oliviers, déclaration de récolte, cahier de culture.</p>

OPERATEUR	ETAPES	POINTS A CONTRÔLER
Transformateur/confiseur	 <pre> graph TD     A[ ] --&gt; B[Réception et Stockage]     B --&gt; C[Calibrage et tri]     C --&gt; D[Préparation des olives]     D --&gt; E[ ]             </pre>	<p><u>Règle structurelle :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Situation dans l'aire géographique des ateliers</u></b></li> </ul> <p><u>Condition de production :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Modalités de réception des olives et enregistrements</li> <li>• Calibrage : calibre avec tolérance</li> <li>• Tri</li> <li>• Date de préparation</li> <li>• Respect du délai de préparation des olives</li> <li>• <b><u>Respect du délai de stockage entre récolte et fabrication</u></b></li> <li>• <b><u>Respect des recettes autorisées</u></b></li> <li>• <b><u>Respect de la teneur en sel de la saumure</u></b></li> <li>• Respect de la durée de mise en saumure</li> <li>• traçabilité des lots : identification et enregistrements</li> </ul> <p><u>Obligations déclaratives et enregistrements prévus par le CDC :</u> déclaration de fabrication, déclarations de stock, registres permettant la traçabilité et la réalisation d'une comptabilité matière</p>
Transformateur/confiseur Producteur d'olives en AOP metteur en marché.	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Produit revendiqué en AOP</div>	<p><b>Caractéristiques du produit :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Absence d'additifs autre que chlorure de sodium, calibre</u></b></li> <li>• <b><u>Caractéristiques organoleptique</u></b></li> </ul> <p>Etiquetage</p>

## 3. ORGANISATION DE LA CERTIFICATION

### 3.1 ORGANISATION GENERALE

QUALISUD réalise la certification de l'appellation Olive Noire de Nyons selon les modalités définies dans le Code Rural et de la Pêche Maritime, dans le cadre de la circulaire INAO-CIRC-2014-04 (délégation de tâches aux OCO agréés), 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 regard 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 conséquent 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"> <li>○ 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 ;</li> <li>○ 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, ...) ;</li> <li>○ les mesures correctives auxquelles le contrôle interne peut donner lieu ;</li> <li>○ le contenu du document nécessaire au suivi des mesures correctives et les modalités de suivi des mesures correctives ;</li> <li>○ 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 ;</li> <li>○ 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.</li> </ul>
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"> <li>• Vérifier que l'organisation décrite fonctionne,</li> <li>• 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),</li> <li>• D'une manière générale vérifier la tenue des dossiers et la mise à jour des enregistrements</li> </ul>
2	Moyens généraux de l'ODG	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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, ...).</li> </ul>
3	Moyens en personnel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier sur document que le personnel est en nombre suffisant et a les compétences requises,</li> <li>• 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)</li> </ul>
4	Identification des opérateurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 ;</li> <li>• Vérification documentaire des dossiers des opérateurs ;</li> <li>• Vérification documentaire de la tenue à jour de la liste des opérateurs identifiés,</li> </ul>
5	Information des opérateurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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)</li> <li>• Vérification documentaire que les documents diffusés sont les versions en vigueur,</li> </ul>
6	Gestion des données remontant des opérateurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier que les données remontant des opérateurs prévues par le cahier des charges et le présent plan de contrôle sont enregistrées, archivées et consultables.</li> </ul>
7	Planification du contrôle interne	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier que le contrôle interne est planifié, et que cette planification est conforme au présent plan de contrôle, et a été établie sur la base de la liste des</li> </ul>

	Point évalué	Méthode
		opérateurs habilités <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier les règles de choix des opérateurs à contrôler en interne,</li> </ul>
8	Modalités de réalisation des contrôles internes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier que les procédures éventuelles de contrôle interne sont conformes au plan de contrôle en vigueur (modalités, méthodes, ..) et sont appliquées</li> </ul>
9	Respect du plan de contrôle interne	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluation documentaire de la réalisation effective du contrôle interne : vérification et enregistrement du nombre de contrôles réalisés/au nombre de contrôles prévus.</li> </ul>
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"> <li>• Vérification documentaire que les non conformités constatées lors du contrôle interne sont enregistrées,</li> <li>• 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, ...)</li> </ul>
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"> <li>• 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 ;</li> </ul>
12	Enregistrement et archivage des résultats de contrôle interne et du suivi des non conformités	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> </ul>
13	Réceptionne les manquements constatés lors du contrôle externe et transmis par QUALISUD	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérification que l'ODG réceptionne bien et examine les manquements constatés chez les opérateurs par QUALISUD lors des contrôles externes.</li> </ul>
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"> <li>• Vérification, si le cas se présente, de l'effectivité de la réalisation de la mesure de l'étendue du manquement ,</li> <li>• Evaluation de l'effectivité des mesures prises par l'ODG.</li> </ul>
15	Propose à QUALISUD des jurés pour les commissions organoleptiques et réalise la formation de ces jurés	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier que la liste des jurés fournie par l'ODG comporte les trois collègues définis dans la DIR-CAC-2</li> <li>• Vérification de l'existence d'un plan de formation des jurés de la commission organoleptique (conforme aux exigences éventuelles du plan de contrôle),</li> <li>• Vérification documentaire que ce plan de formation est appliqué,</li> <li>• Vérification par sondage des dossiers des jurés</li> <li>• Vérification que les jurés ont été formés à l'usage du support de dégustation.</li> </ul>
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"> <li>• Vérifier la tenue d'un registre des réclamations et plaintes et à leur prise en compte</li> </ul>

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 confiseur ou producteur d'olive en AOP faisant appel à un prestataire), 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) 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 2 mois 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'olives**

L'évaluation du producteur est réalisée par un agent de QUALISUD et porte sur les critères suivant. Pour les surfaces inférieures 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 et avant la fin du cycle de production.

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



 : Vérification documentaire


 : Contrôle visuel


 : Mesure, analyse


### b) Transformateur/confiseur

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

Point à contrôler	Méthode de contrôle	Documents/enregistrements
<b><u>Localisation sur l'aire géographique</u></b>	<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 10px;">  </div> <div style="display: flex; align-items: center;">  </div> </div> <p>Contrôle documentaire de la localisation géographique des locaux dans lesquels ont lieu la réception, le stockage, le calibrage, le tri et la préparation des olives.</p> <p>Vérification de la concordance avec la DI</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déclaration d'identification</li> </ul>

 : 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) :
  - de plus de 20% pour les surfaces supérieures à 5 ha ;
  - de plus de 50% pour les surfaces supérieures à 2,5 ha et inférieures à 5 ha ;
  - 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'une confiserie ou plus généralement d'un atelier de transformation.

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 évaluation / an	1 évaluation / an
<b>Contrôle du maintien des conditions initiales d'habilitation et contrôle des conditions de production</b>			
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	<u>Vergers</u> : implantation, entretien  Contrôle visuel et documentaire par sondage 20% des surfaces exploitées par au moins 10% des producteurs d'olives/an
	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'olives 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'olives par an
Transformateur/confiseur	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
<b>Contrôle du produit</b>			
Contrôle sensoriel		1 - revendication annuelle égale ou supérieure à 200kg/an, prélèvement et contrôle d'un lot par opérateur /an (confiseur ou metteur en marché) représentant au minimum 20% du volume annuel déclaré 2- revendication annuelle inférieure à 200kg/ an : prélèvement et contrôle d'1 lot/opérateur (confiseur ou 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	1 - revendication annuelle égale ou supérieure à 200kg/an, prélèvement et contrôle d'un lot par opérateur /an (confiseur ou metteur en marché) représentant au minimum 20% du volume annuel déclaré 2- revendication annuelle inférieure à 200kg/ an : Prélèvement d'1 lot/opérateur (confiseur ou 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 analytique (olives en AOP)		Réalisation aléatoire d'une analyse sur l'absence de conservateur (olives au naturel): 5% des prélèvements ou en cas de suspicion par un laboratoire habilité INAO.	Réalisation aléatoire d'une analyse sur l'absence de conservateur (olives au naturel): 5% des prélèvements ou en cas de suspicion par un laboratoire habilité INAO.
Contrôle des calibres		Mesure aléatoire des calibres des lots prélevés.	Mesure aléatoire des calibres des lots prélevés.

## 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 confiseur.</u> <u>Metteur en marché 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 metteur 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> 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.
• <i>Déclaration de pose de filets permanents</i>	Producteurs d'olives	Déclaration 10 Jours avant la pose des filets..
• <i>Registre de manipulation</i>	Transformateur confiseur.	Enregistrements traçabilité comptabilité matière récolte
• <i>Déclaration annuelle de fabrication d'olives de confiserie.</i>	Transformateur confiseur	Transmission à l'ODG avant le 30 avril suivant la récolte
• <i>Déclaration de revendication partielle ou totale</i>	<u>Producteur d'olive en AOP metteur en marché</u>	<b>Déclaration de revendication totale</b> Transmission à l'ODG avant le 30 Septembre suivant la récolte. <b>Déclaration de revendication partielle</b> Transmission à l'ODG dans les 5 jours minimum précédant la date de première mise en circulation.
• <i>Déclaration de vente en vrac : volumes supérieur à 100 Kg par livraison.</i>	<u>Metteur en marché d'olive en AOP</u>	Transmission à l'ODG dans les cinq jours minimum qui précèdent la date de la livraison.
• <i>Déclaration annuelle de stocks.</i>	<u>Producteur 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,
  - ✓ 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
<b>Règles structurelles</b>					
Exigences structurelles	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Localisation géographique des parcelles</b></li> <li>• <b>Identification parcellaire</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✍ Information de l'ODG de toute modification des vergers : transmission de la DI+DO à l'ODG</li> <li>✍ transmission à l'ODG de la déclaration d'olivier (fiche de la DI)</li> <li>✍ transmission à l'INAO de la déclaration d'olivier (avant le 1 octobre de l'année qui précède la récolte.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Déclaration d'identification modification de DI +DO transmises à l'ODG –</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Evaluation documentaire sur déclaration d'identification et déclaration d'olivier.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Evaluation documentaire sur déclaration d'identification et déclaration d'olivier.</li> <li>📖 👁 Vérification des documents et concordance avec contrôle visuel sur le terrain.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaissance du cahier des charges en vigueur et du PC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✍ détention des versions en vigueur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CDC et plan de contrôle</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 👁 Contrôle documentaire sur le terrain.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Variété</b></li> <li>• Proportion et répartition harmonieuse des arbres de variété pollinisatrice.</li> <li>• Age des arbres</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✍ Information de l'ODG de toute modification des vergers : transmission de la DI+DO à l'ODG</li> <li>✍ transmission à l'ODG de la déclaration d'olivier (document INAO)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Déclaration d'identification modification de DI +DO transmises à l'ODG –</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Evaluation documentaire sur déclaration d'identification.- déclaration d'olivier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Evaluation documentaire sur déclaration d'identification et déclaration d'olivier.</li> <li>📖 👁 Vérification des documents et concordance avec contrôle visuel sur le terrain.</li> </ul>
				Fréquence : Documentaire à chaque demande de modification	Fréquence : Contrôle sur site à chaque modification majeure  Contrôle sur site aléatoire 20% des surfaces concernées
					Fréquence : Contrôle sur site de 10 % des producteurs/an
				Fréquence : Documentaire à chaque demande de modification	Fréquence : Contrôle sur site à chaque modification majeure Contrôle sur site aléatoire 20% des surfaces concernées

✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Exigences structurelles	<ul style="list-style-type: none"> <li>Densité de plantation</li> <li>Distance minimale entre les Olivers</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✍ Information de l'ODG de toute modification des vergers : transmission de la DI+DO à l'ODG</li> <li>✍ transmission à l'ODG de la déclaration d'olivier (document INAO)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Déclaration d'identification modification de DI transmises à l'ODG –</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Evaluation documentaire sur déclaration d'identification.- déclaration d'olivier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Evaluation documentaire sur déclaration d'identification.- déclaration d'olivier</li> <li>📖 👁 ✂ Vérification des documents et concordance avec contrôle visuel et mesure sur le terrain.</li> </ul>
				Fréquence : Documentaire à chaque demande de modification	Fréquence : Contrôle sur site à chaque modification majeure  Contrôle sur site aléatoire 20% des surfaces concernées
<b>Règles liées au cycle annuel.</b>					
Entretien des vergers	• Taille	✍ enregistrement des travaux	• Cahier de culture	:	📖 👁 Vérification documentaire et contrôle visuel sur le terrain par sondage  Fréquence : Contrôle sur site aléatoire 20% des surfaces concernées
	• Irrigation	✍ enregistrement des dates éventuelles d'irrigation	• Cahier de culture	:	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)
	• Cultures intercalaires			:	👁 contrôle visuel sur le terrain par sondage  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)

✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Entretien des vergers</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✍️ enregistrement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cahier de culture</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 👁️ Vérification documentaire et/ou visuelle</li> </ul>
					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)
Récolte	<ul style="list-style-type: none"> <li><b><u>Date de récolte</u></b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✍️ enregistrement des dates de récolte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cahier de culture</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Vérification documentaire et visuelle</li> </ul>
					Fréquence : Contrôle sur site de 5% des producteurs/an
	<ul style="list-style-type: none"> <li><b><u>Maturité</u></b></li> <li><b><u>Variété des olives</u></b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✍️ enregistrement de la maturité et de la variété</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cahier de culture</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 👁️ Vérification documentaire et/ou visuelle par sondage.</li> </ul>
					Fréquence : Contrôle sur site de 5% des producteurs/an
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mode de cueillette.</li> <li>Date de labour si utilisation de filets permanent.</li> <li>Filets permanents vidés avant récolte AOP</li> <li><b><u>Récolte sur l'arbre.</u></b></li> <li>Séparation des lots d'olive AOP des lots d'olive récoltés à même le sol ou chutés naturellement. avant récolte.</li> <li>Stockage en caisse claire-voie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✍️ Déclaration de pose de filets permanents transmise à l'ODG 10 jours avant récolte.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Evaluation documentaire sur chaque déclaration de pose de filets permanents.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 👁️ Vérification documentaire et/ou visuelle par sondage.</li> </ul>
					Fréquence : Contrôle sur site de 5% des producteurs/an

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Livraison aux confiseurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>Délai de livraison aux transformateurs/confiseurs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ bon de livraison, facture</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bon de livraison, facture</li> </ul>	:	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Vérification documentaire et/ou visuelle</li> </ul> Fréquence : Contrôle sur site de 5% producteurs/an
Comptabilité matière et déclarations	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quantités récoltés : rendement</li> <li>Obligations déclarative</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ déclaration de récolte (voir décret), transmise à l'ODG avant le 30 avril de chaque année</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Déclaration de récolte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 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)</li> </ul> Fréquence : Contrôle documentaire de 100% des déclarations	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Contrôle documentaire</li> </ul> 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) **Transformation des olives**

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
<b>Règles structurelles</b>					
Déclaration d'identification et exigences structurelles	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Situation dans l'aire géographique des ateliers.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Information de l'ODG de toute modification majeure ou mineure</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Déclaration d'identification et modification de DI transmises à l'ODG</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Evaluation documentaire sur déclaration d'identification.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Evaluation documentaire sur déclaration d'identification.</li> <li>📖 👁 Vérification des documents et concordance avec contrôle visuel sur le terrain.</li> </ul>
				Fréquence : Documentaire à chaque demande de modification	Fréquence : Contrôle sur site à chaque modification majeure  Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an
<b>Règles liées au cycle annuel.</b>					
Réception des olives	<ul style="list-style-type: none"> <li>Origine des olives</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📄 bon de livraison, registre interne permettant l'enregistrement des quantités, du fournisseur et des dates de livraison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bon de livraison, registre interne</li> </ul>	:	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 contrôle documentaire de l'origine des olives</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Etat sanitaire, variété.</li> <li>Condition de réception et de stockage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✂ enregistrement De l'état sanitaire et de la variété.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>registre interne</li> </ul>	:	<ul style="list-style-type: none"> <li>👁 Contrôle visuel.</li> </ul>
Calibrage	<ul style="list-style-type: none"> <li>Calibrage des olives : avant préparation.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✂ enregistrement des quantités calibrées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>registre interne</li> </ul>	:	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 👁 contrôle documentaire et/ou visuel du résultat du calibrage</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Calibre des olives avec tolérance prévue dans le cahier des charges.</li> </ul>				Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an
Tri	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tri des olives : avant ou après préparation.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✂ enregistrement des quantités triées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>registre interne</li> </ul>	:	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 👁 contrôle documentaire et/ou visuel du résultat du tri</li> </ul>
					Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an





Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Préparation des olives	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respect des délais entre apport et fabrication</li> <li>• Date de préparation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✎ enregistrement des quantités préparées avec référence des lots d'origine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registre interne permettant l'enregistrement des dates de préparation avec quantité</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 contrôle documentaire des délais de préparation après réception</li> </ul> <p>Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Délai entre récolte et fabrication</u></b></li> <li>• <b><u>Respect des recettes autorisées.</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ En saumure, <ul style="list-style-type: none"> <li><b><u>Teneur en sel de la saumure</u></b></li> </ul> </li> <li>✓ Au naturel</li> <li>✓ Piquées au sel fin</li> </ul> </li> <li>• Absence de produits chimique autre que chlorure de sodium</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✎ enregistrement des lots préparés</li> <li>Déclaration annuelle de fabrication.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registre interne permettant l'enregistrement des lots préparés avec ingrédients</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 👁 contrôle documentaire et/ou visuel de la préparation des olives</li> </ul> <p>Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an</p>
Conservation et conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Délai de conservation selon méthode : durée de mise saumure pour les olives en saumure</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✎ enregistrement des lots conditionnés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registre interne permettant l'enregistrement des dates de préparation des lots et de leur conditionnement</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 contrôle documentaire des durées de conservation</li> </ul> <p>Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Homogénéité des lots en couleur et calibre</li> </ul>				<ul style="list-style-type: none"> <li>👁 contrôle visuel des lots conditionnés</li> </ul> <p>Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an</p>

✎ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Étiquetage et identification des olives	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Étiquetage conforme au cahier des charges</li> </ul>				 contrôle visuel Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an
Traçabilité montante et descendante	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Origine des olives</li> <li>• Identification des lots (apports, calibrage, tri, préparation et type de produit, stockages)</li> <li>• Comptabilité matière</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• suivi des lots depuis la réception, puis lors des opérations de calibrage, de tri, préparation et de stockage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registres internes</li> </ul>		 Contrôle documentaire et test de traçabilité remontante et descendante par sondage Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an
Comptabilité matière Déclaration	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quantités livrées et quantités expédiés</li> <li>• Obligation déclarative</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• conservation des bons de livraison</li> <li>• enregistrement des opérations calibrage, tri et préparation</li> <li>• Déclaration de fabrication annuelle qui précise les quantités d'olives de table avec leur poids par calibre à transmettre à l'ODG avant le 30 avril</li> <li>• Déclaration stock transmis à l'ODG avant le 31 octobre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bon de livraison en station</li> <li>• Registre internes</li> <li>• Déclaration de fabrication annuelle qui précise les quantités d'olives de table avec leur poids par calibre</li> <li>• Déclaration de stock</li> </ul>	 Vérification documentaire de 100% des déclarations de Fabrication et de 100% des déclarations de stock sur base des opérateurs identifiés Fréquence : Contrôle de 100% des déclarations transmises à l'ODG	 Contrôle documentaire ; état de rapprochement des différents documents ; vérification de la cohérence des quantités Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an  Contrôle des déclarations auprès des opérateurs signalés par l'ODG



Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
<b>Caractéristiques du produit fini</b>					
Analyses	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Calibre</u></b></li> <li>• <b><u>Absence de conservateur autre que le chlorure de sodium</u></b></li> <li>• Contrôle de l'absence de feuilles de laurier à la commercialisation.</li> <li>• <b><u>Caractéristiques organoleptiques</u></b></li> </ul>				<p>Contrôle par la commission organoleptique (voir §5.6)</p> <p>✘ Analyse par sondage</p> <p>✘ Mesure de Calibre</p> <p>Fréquence</p> <p>1 - revendication annuelle égale ou supérieure à 200kg/an, prélèvement et contrôle d'un lot par opérateur /an (confiseur ou metteur en marché) représentant au minimum 20% du volume annuel déclaré</p> <p>2- revendication annuelle inférieure à 200kg/ an : Prélèvement d'1 lot/opérateur (confiseur ou 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> <p>Analyse de 5% des prélèvements par un laboratoire habilité INAO et selon la méthode décrite en ANNEXE 1 du présent plan de contrôle.</p> <p>Mesure du calibre en aléatoire sur les lots prélevés selon la méthode décrite en ANNEXE 2 du présent plan de contrôle.</p>

## 5.6 MODALITES D'ORGANISATION DU CONTROLE DU PRODUIT

### Autocontrôle

L'opérateur, conformément au plan de contrôle, doit 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 physiques, chimiques et sensorielles du produit :

- Absence d'additif autre que le chlorure de sodium, calibre et tri des olives (contrôle externe par sondage)
- Caractéristiques sensorielle : contrôle par la commission organoleptique 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 producteur d'olive AOP.

#### a) Définition du lot

Le lot correspond à un lot d'olives en AOP élaboré dans les mêmes conditions. En aucun cas, un lot ne peut être constitué par des contenants correspondant à des préparations différentes.

#### b) Prélèvement

Le prélèvement est déclenché par QUALISUD de manière aléatoire ou ciblée selon les pressions suivantes :

- 1 - revendication annuelle égale ou supérieure à 200kg/an, contrôle d'un lot par opérateur /an (confiseur ou metteur en marché) représentant au minimum 20% du volume annuel déclaré,
- 2- revendication annuelle inférieure à 200kg/ an, contrôle d'un lot/opérateur (confiseur ou 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
- 3- de manière ciblée pour les opérateurs sous contrôle renforcé suite au traitement des manquements.

La nature du contenu doit être identifiable pour chaque contenant.

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

- Pour les lots non conditionnés ou en cours de conditionnement, quatre échantillons sont prélevés au hasard sur un échantillonnage représentatif de 20% des volumes représentant le lot, que ce lot soit logé dans un ou plusieurs contenant. L'agent préleveur effectuera le prélèvement de façon à respecter la représentativité du prélèvement et à préserver l'intégrité des échantillons qui seront mis dans des pots alimentaires d'une capacité de 200 gr minimum, ces pots seront identifiés et scellés.

- Pour les lots conditionnés le prélèvement est effectué en aléatoire directement sur le stock du lot considéré. L'agent préleveur choisira quatre contenants, qu'il identifiera et scellera (\*)

(\*) Pour les lots conditionnés dans des gros contenants, il pourra être proposé à l'opérateur de reconditionner le lot. En cas de reconditionnement qui doit être accepté par l'opérateur, l'agent préleveur effectuera le prélèvement de façon à respecter la représentativité du prélèvement et à préserver l'intégrité

des échantillons qui seront mis dans des pots alimentaires d'une capacité de 200 gr minimum, ces pots seront identifiés et scellés. L'acceptation des conditions de prélèvement par l'opérateur figurera en remarques sur la fiche de prélèvement dont un double peut être laissé sur place.

Quatre échantillons de 200gr minimum sont prélevés et scellés (\*cinq en cas d'examen analytique externe aléatoire : le contrôle analytique portant sur l'absence de conservateur est réalisé sur 5% des prélèvements pour les Olives noires de Nyons AOP)

La destination de ces échantillons est la suivante :

- Un échantillon « témoin » reste chez l'opérateur jusqu'au résultat définitif
- Un échantillon est destiné à l'examen organoleptique,
- Un échantillon est destiné au traitement du recours (nouvelle expertise),
- Un échantillon est conservé par QUALISUD jusqu'au résultat final pour les lots conformes ; ce délai est prolongé d'un mois en cas de non-conformité confirmée.

Ces échantillons sont stockés et conservés dans un local tempéré à l'abri de la lumière.

### 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 portant sur les deux thèmes suivant : un sur les défauts visuels, olfactifs et gustatifs des olives et l'autre sur la définition de l'espace sensoriel des Olives noires 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 des Olives noires de Nyons.

Les jurés devront, ensuite, participer par cycle de deux ans à une formation de maintien des compétences 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 (couleur, « ridures » de l'olive), l'odeur, la saveur et la texture

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.

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.

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 concerté entre les dégustateurs ayant relevé cette « non-conformité » afin d'être transmis à l'opérateur par QUALISUD (type de défaut, son intensité, appartenance ou non appartenance à l'AOP).

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 ou le retrait 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'I.N.A.O**

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 portés 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	Evaluation supplémentaire

### **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

Point contrôlé	MANQUEMENTS CONSTATES	Code	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
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 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	ODG2	Majeur	Evaluation supplémentaire	Présentation au Comité de 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
<b>Localisation des parcelles</b> <b>Identification parcellaire</b>	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
<b>Variété</b> 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



Point contrôlé	MANQUEMENTS CONSTATES	Code	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
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
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	G035	Mineur	Avertissement	Contrôle supplémentaire
	présence de culture intercalaire pérenne (sur parcelle plantées après le 10/01/1994)		Majeur	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la parcelle concernée et des produits éventuels Contrôle supplémentaire systématique	Suspension d'habilitation
Récolte des olives					
<b><u>Date de récolte</u></b>	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

Point contrôlé	MANQUEMENTS CONSTATES	Code	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
<b>Mode de récolte.</b> <b><u>Récolte sur l'arbre</u></b>	Mode de récolte non conforme au CDC	G039	Majeur	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
<b><u>Maturité et Variété des olives</u></b>	Non-respect de la maturité et/ou de la variété	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
	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	Majeur	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation

#### d) Préparation des olives (transformateur/confiseur)

Point contrôlé	MANQUEMENTS CONSTATES	Code	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
<b><u>Localisation géographique des locaux de préparation des olives</u></b>	Non déclaration d'un nouveau local et local situé dans l'aire géographique de l'appellation	G046	Majeur	Avertissement et contrôle supplémentaire des lots transformés dans le local non déclaré	Suspension d'habilitation
	<b><u>Local situé hors de l'aire géographique de l'appellation</u></b>		Grave	Suspension d'habilitation	
Réception des olives	Mauvais état sanitaire des olives mises en œuvre	G047	Mineur	Avertissement	Contrôle supplémentaire
<b><u>Respect des délais : Durée de conservation entre récolte et mise en œuvre</u></b>	Non-respect du délai	G048	Majeur	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné	Suspension d'habilitation si récidive
	délai non connu suite à une absence d'enregistrement des dates d'apport		Mineur	Avertissement	Contrôle supplémentaire
<b><u>Calibre des olives</u></b> Homogénéité des lots	Non-respect du calibrage ou hétérogénéité des lots	G068	Majeur	Contrôles supplémentaires	Déclassement des lots concernés

Point contrôlé	MANQUEMENTS CONSTATES	Code	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
Origine des olives - (producteurs habilités, variétés)	Mélange avec des olives de producteurs non habilité ou de variété non conforme	G049	Grave	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné Contrôle supplémentaire de l'opérateur	Retrait d'habilitation
<b><u>Respect des recettes autorisées</u></b>	Non-respect des recettes préparation	G069	Majeur	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné Contrôle supplémentaire sur le produit et/ou de l'opérateur	Retrait d'habilitation
<b><u>Teneur en sel de la saumure.</u></b>	Teneur en sel de la saumure non respectée	G073	Majeur	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné Contrôle supplémentaire sur le produit et/ou de l'opérateur	Retrait d'habilitation
Durée minimale de mise en saumure	Non respect de la durée minimale de mise en saumure.	G074	Majeur	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné Contrôle supplémentaire sur le produit et/ou de l'opérateur	Retrait 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 erronées	G057	Majeur	Contrôles supplémentaires	Suspension d'habilitation
	Déclaration réalisée 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
<b><u>Calibre</u></b>	Non-respect des calibres	G067	Majeur	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné.	Suspension d'habilitation
<b><u>Critères analytiques</u></b> <b><u>Absence de conservateurs</u></b>	Présence de conservateurs non autorisés	G059	Grave	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné.	Suspension d'habilitation
<b><u>Caractéristiques organoleptiques</u></b>	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	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné Contrôle supplémentaire sur

Point contrôlé	MANQUEMENTS CONSTATES	Code	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
				supplémentaire sur d'autres lots de la récolte ou la suivante	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
	Présence de feuilles de laurier au stade de la commercialisation ;	G075	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
Identification et Etiquetage	Etiquette ou document d'accompagnement non conforme au cahier des charges	G002	mineur	Avertissement	Contrôle supplémentaire
	Etiquetage AO d'olives non AO	G005	Grave	Suspension d'habilitation	

<p style="text-align: center;"><b>ANNEXE 1</b> <b>MODE OPERATOIRE – METHODE DE RECHERCHE DE CONSERVATEUR DANS LES OLIVES EN SAUMURE</b></p>
---

**Principe :**

Ajout de levures actives en présence de glucose dans la saumure de conservation des olives afin de mettre en évidence une éventuelle inhibition de la fermentation.

**Appareillage :**

Tubes à essai de 35 ml.

**Réactifs :**

Levure du boulanger : paquet non ouvert et non périmé.

Glucose.

Acide sorbique.

**Préparation de la solution d'ensemencement :**

1 gramme de levure + 25 g de glucose + eau déminéralisée q.s.p. 100 mL.

**Mode opératoire :**

Dans des tubes à essai de 35 ml ajouter les différents éléments comme indiqués dans le tableau suivant :

	Témoin sans conservateur	Echantillon
Suspension (mL)	4	4
Eau (mL)	20	-
Saumure (mL)	-	20
Glucose (g)	2	2

Agiter doucement les tubes à essai, les retourner dans un récipient rempli d'eau, marquer le niveau du liquide sur le tube à essai, laisser incuber 24 heures. Marquer le niveau du liquide après incubation. Mesurer la différence entre les deux traits.

**Interprétation des résultats :**

La fermentation du glucose par les levures entraîne une production de CO<sub>2</sub> visible par l'augmentation du volume de gaz dans le tube à essai. Il y a inhibition de la fermentation lorsque l'on ne constate pas ou peu de dégagement gazeux (hauteur mesurée inférieure à celle du témoin d'au moins 50%).

<b>ANNEXE 2</b> <b>Mode Opérateur – CALIBRAGE DES OLIVES NOIRES DE NYONS</b>
---

**Principe :**

Déterminer le pourcentage d'olives dont le calibre est inférieur à 14 mm et celui dont le calibre est inférieur à 13 mm.

**Appareillage :**

Grille de tri formée de barres séparées par une distance maximale de 14.0 à 14.5 mm.

Pied à coulisse de résolution maximale 0.1 mm.

**Mode opératoire et calculs :**

- 1) Faire passer les olives, sans les presser, sur la grille de tri, les faire rouler sur elles-mêmes. Si aucune olive n'a traversé la grille, le pourcentage d'olives dont le calibre est inférieur à 14 mm est de 0%.
- 2) Tester les olives non retenues par la grille avec le pied à coulisse : Mettre le pied à coulisse à zéro puis fixer l'ouverture du pied à coulisse à 14.0 mm et faire rouler, sans appuyer, chaque olive entre les branches. Compter les olives non retenues (a) et compter le nombre total d'olives (n). Le pourcentage d'olives dont le calibre est inférieur à 14 mm est :  $\frac{a}{n} \times 100$
- 1) Tester les olives non retenues à 14.0 mm : Mettre le pied à coulisse à zéro puis fixer l'ouverture du pied à coulisse à 13.0 mm et faire rouler, sans appuyer, chaque olive entre les branches. Compter les olives non retenues (b). Le pourcentage d'olives dont le calibre est inférieur à 13 mm est :  $\frac{b}{n} \times 100$

**Interprétation des résultats :**

Dans le cadre de l'appellation « Olive noire de Nyons » le pourcentage d'olives de calibre inférieur à 13 mm doit être nul et le pourcentage d'olives de calibre inférieur à 14 mm doit être inférieur à 5% pour que l'échantillon soit déclaré conforme.