

POINTS A RETENIR SUR
LE PLAN DE CONTROLE

;

OPERATEUR	ETAPES	POINTS A CONTRÔLER
-----------	--------	--------------------

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>Localisation des parcelles dans l'aire parcelaire délimitée (parcelles identifiées par l'INAO)</u> • <u>Variété Lucques</u> • <u>Proportion d'arbres de variétés pollinisatrices</u> • Densité de plantation • Age de la plantation <p><u>Conditions de production – Règles annuelles :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Taille • Entretien des vergers • Date de récolte • Olive vertes à la récolte • Technique de récolte • Rendement (t/ha) • Condition de stockage et de transport • <u>Délai entre récolte et livraison à la confiserie</u> <p><u>Obligations déclaratives et enregistrements prévus par le CDC :</u></p> <p><u>Règle structurelle :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Localisation de la confiserie dans l'aire de production</u> <p><u>Condition de production – Règles annuelles :</u></p>
Transformateur : confiserie	<pre> graph TD A[Réception et] --> B[Tri et Calibrage] B --> C[Préparation des olives : Désamérisation] </pre>	<p><u>Condition de production – Règles annuelles :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Conditions de stockage chez le confiseur avant tri et calibrage : délai de stockage et T°C de stockage</u> • homogénéité des lots en calibre et en couleur, calibres • <u>taux de défaut</u> • <u>Désamérisation : densité de la solution alcaline</u>, durée d'immersion • Modalités de rinçage • <u>Saumurage : densité de la saumure après stabilisation</u>, additifs autorisés • <u>Conditions de conservation avant conditionnement : densité de sel, température de stockage, durée de stockage avant conditionnement</u> • traçabilité des lots : identification et enregistrements <p><u>Obligations déclaratives et enregistrements prévus par le CDC :</u></p> <p><u>Règle structurelle :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Localisation de l'atelier de pasteurisation dans l'aire géographique</u>
Transformateur : pasteurisation	<pre> graph TD A[Conservation avant conditionnement] --> B[Pasteurisateur] B --> C[Produit revendiqué en AOP] </pre>	<p><u>Condition de production – Règles annuelles :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Conditions de conservation avant pasteurisation et conditionnement : densité de sel, température de stockage, durée de stockage avant pasteurisation</u> • <u>Pasteurisation : durée et température</u> <p><u>Obligations déclaratives et enregistrements prévus par le CDC :</u></p> <p><u>Caractéristiques du produit y compris pour les olives pasteurisées :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Calibre</u> • <u>Forme, aspect</u> <p><u>caractéristiques organoleptiques et kinesthésiques</u></p>