

VERSION APPROUVEE LE 20 JUILLET 2015

PLAN DE CONTRÔLE APPELLATION D'ORIGINE LUCQUES DU LANGUEDOC

Document de référence : Cahier des charges de l'appellation d'origine Lucques de Languedoc, présenté au comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 23 octobre 2014


Organisme de Défense et de Gestion :

Syndicat de défense de la Lucques du Languedoc et de l'Huile d'Olive du Languedoc

Domaine d'Astiès

34490 THEZAN LES BEZIERS

Mail : aoc.olivehuilelanguedoc@gmail.com

INDICE	DATE	EVOLUTIONS	VALIDATION
0	19/07/2014	Création du document	<i>Le Directeur :</i> François LUQUET 

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.	Dispositions générales	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	23
VI.	TRAITEMENT DES MANQUEMENTS	26
6.1.	Constat des manquements – Classification des manquements	26
6.2.	Suites données aux manquements constatés lors du contrôle interne	27
6.3.	Suites données aux manquements constatés lors du contrôle externe	27
6.4.	Grille des suites données aux manquements constatés lors du contrôle externe	28

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 « Lucques du Languedoc » dont l'Organisme de Défense et de Gestion est le Syndicat de Défense de la Lucques du Languedoc et de l'Huile d'Olive du Languedoc, Domaine d'Astiès 34490 THEZAN LES BEZIERS.

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 **principaux points à contrôler** figurent en caractères gras souligné.
- ✓ 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.

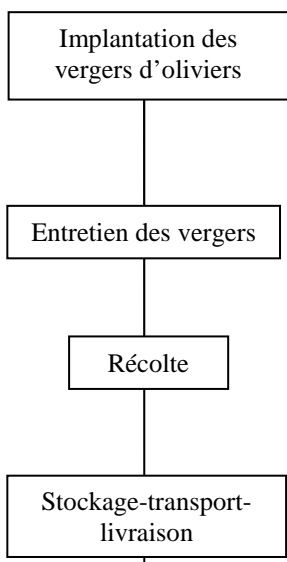
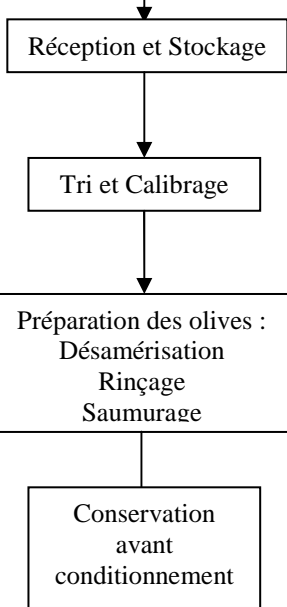
2. CHAMP D'APPLICATION

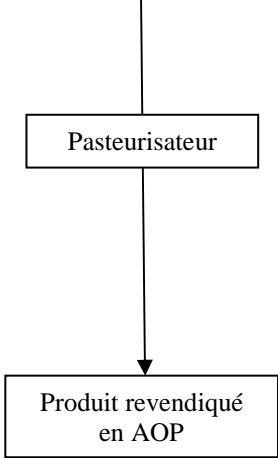
SCHEMA DE VIE

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

- ✓ **Producteurs d'olives**
- ✓ **Transformateur : confiserie**
- ✓ **Transformateurs : pasteurisation**

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

OPERATEUR	ETAPES	POINTS A CONTRÔLER
Producteur d'olives	 <pre> graph TD A[Implantation des vergers d'oliviers] --> B[Entretien des vergers] B --> C[Récolte] C --> D[Stockage-transport-livraison] </pre>	<p><u>Règles structurelles :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Localisation des parcelles dans l'aire parcellaire 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>
Transformateur : confiserie	 <pre> graph TD A[Réception et Stockage] --> B[Tri et Calibrage] B --> C["Préparation des olives : Désamérisation Rinçage Saumurage"] C --> D[Conservation avant conditionnement] </pre>	<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> <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</u> • <u>durée de stockage avant conditionnement</u> • traçabilité des lots : identification et enregistrements <p><u>Obligations déclaratives et enregistrements prévus par le CDC :</u></p>

OPERATEUR	ETAPES	POINTS A CONTRÔLER
Transformateur : pasteurisation	 <pre> graph TD A[Pasteurisateur] --> B[Produit revendiqué en AOP] </pre>	<p><u>Règle structurelle :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Localisation de l'atelier de pasteurisation dans l'aire géographique</u> <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,</u> • <u>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> • <u>caractéristiques organoleptiques et kinesthésiques</u>

3. ORGANISATION DE LA CERTIFICATION

3.1 ORGANISATION GENERALE

QUALISUD réalise la certification de l'appellation d'origine « Olive de Lucques du Languedoc » 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 oeuvre
6	Les modalités de gestion des enregistrements, déclarations, et d'une manière générale des données remontant des opérateurs sont décrites dans des documents.
7	<p>En adéquation avec le présent plan de contrôle, sont précisés dans des procédures écrites pertinentes (adaptées au périmètre d'activité de l'ODG) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ les modalités permettant de déterminer le nombre d'opérateurs ou le volume (surface, production, ...) contrôlé par an, les critères des choix d'intervention (taille volumes de production, confiance dans les autocontrôles...). Il doit garantir de voir l'ensemble des opérateurs dans un délai donné adapté au nombre d'opérateurs de la filière ; ○ les modalités, les méthodologies des contrôles internes, lesquels portent sur la vérification de la réalisation des autocontrôles et la vérification du respect du cahier des charges (documentaire, examens analytiques, organoleptiques, ...) ; ○ les mesures correctives auxquelles le contrôle interne peut donner lieu ; ○ le contenu du document nécessaire au suivi des mesures correctives et les modalités de suivi des mesures correctives ; ○ la liste des situations donnant lieu à l'information de QUALISUD à des fins de traitement par celui-ci (comprenant au moins les manquements pour lesquels aucune mesure correctrice ne peut être proposée, refus de contrôle par l'opérateur, absence d'application des mesures correctrices par l'opérateur, manquements pour lesquels l'application des mesures correctrices n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement) et les modalités selon lesquelles l'ODG en informe QUALISUD ; ○ Les modalités de la réalisation de la mesure de l'étendue de certains manquements (lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par QUALISUD dans le cadre des contrôles externes), et les modalités selon lesquelles l'ODG informe QUALISUD de l'étendue constatée et du plan d'action éventuellement mis en œuvre.

8	Les modalités de gestion et d'archivage des résultats des contrôles internes (rapport de contrôle, rapport d'analyse éventuelle) ainsi que du suivi des non-conformités constatées lors du contrôle interne sont décrites. Les rapports de contrôle et les suites données par l'ODG aux non-conformités constatées lors du contrôle interne devront pouvoir être consultés à tout moment sur simple demande, par QUALISUD ou par l'INAO.
9	La mise en place d'un registre de suivi des réclamations (norme NF/ENISO/CEI 17065)

3.4 EVALUATION PERIODIQUE DE L'ODG

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

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

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

	Point évalué	Méthode
6	Gestion des données remontant des opérateurs	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que les données remontant des opérateurs prévues par le cahier des charges et le présent plan de contrôle sont enregistrées, archivées et consultables.
7	Planification du contrôle interne	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que le contrôle interne est planifié, et que cette planification est conforme au présent plan de contrôle, et a été établie sur la base de la liste des opérateurs habilités Vérifier les règles de choix des opérateurs à contrôler en interne,
8	Modalités de réalisation des contrôles internes	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que les procédures éventuelles de contrôle interne sont conformes au plan de contrôle en vigueur (modalités, méthodes, ..) et sont appliquées
9	Respect du plan de contrôle interne	<ul style="list-style-type: none"> Evaluation documentaire de la réalisation effective du contrôle interne : vérification et enregistrement du nombre de contrôles réalisés/au nombre de contrôles prévus.
10	Suivi des non conformités constatées lors du contrôle interne et des actions correctrices et correctives proposées par les opérateurs	<ul style="list-style-type: none"> Vérification documentaire que les non conformités constatées lors du contrôle interne sont enregistrées, Vérification documentaire par sondage que l'ODG s'assure de la correction par les opérateurs des non conformités (échanges sur les actions proposées, suivi de ses actions, contrôles de vérification, ...)
11	Information de QUALISUD en cas de non-conformités constatées lors du contrôle interne nécessitant le traitement par celui-ci	<ul style="list-style-type: none"> Vérification documentaire que QUALISUD a été informé de toute non-conformité quel que soit son niveau de gravité dans les cas suivants : l'opérateur a refusé le contrôle ou aucune mesure correctrice n'a été proposée ou les mesures correctrices n'ont pas été appliquées par l'opérateur dans les délais prescrits ou l'application des mesures correctrices n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement ;
12	Enregistrement et archivage des résultats de contrôle interne et du suivi des non conformités	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que les contrôles et leurs suivis en cas de non conformités sont enregistrés et que les rapports de contrôle et autres documents sont accessibles
13	Réceptionne les manquements constatés lors du contrôle externe et transmis par QUALISUD	<ul style="list-style-type: none"> Vérification que l'ODG réceptionne bien et examine les manquements constatés chez les opérateurs par QUALISUD lors des contrôles externes.
14	Lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par QUALISUD, réalise une mesure de l'étendue du ou des manquement(s), en rend compte à QUALISUD et, le cas échéant, lui propose un plan d'action	<ul style="list-style-type: none"> Vérification, si le cas se présente, de l'effectivité de la réalisation de la mesure de l'étendue du manquement , Evaluation de l'effectivité des mesures prises par l'ODG.
15	Propose à QUALISUD des jurés pour les commissions organoleptiques et réalise la formation de ces jurés	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que la liste des jurés fournie par l'ODG comporte les trois collègues définis dans la DIR-CAC-2 Vérification de l'existence d'un plan de formation des jurés de la commission organoleptique (conforme aux exigences

	Point évalué	Méthode
		éventuelles du plan de contrôle), <ul style="list-style-type: none"> • Vérification documentaire que ce plan de formation est appliqué, • Vérification par sondage des dossiers des jurés
16	Enregistre, conformément aux exigences de la norme ISO/CEI 17065, les réclamations et plaintes reçues des utilisateurs du produit certifié et assure le suivi des actions éventuellement mises en œuvre suite à ces réclamations.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la tenue d'un registre des réclamations et plaintes et à leur prise en compte

En sus des évaluations documentaires au siège de l'ODG, QUALISUD réalise une évaluation de la qualité du contrôle interne sur le terrain grâce à :

- ✓ la vérification chez les opérateurs contrôlés dans le cadre du contrôle externe, de la cohérence entre le résultat du contrôle externe, et le résultat du dernier contrôle interne réalisé. Cette cohérence sera évaluée en tenant compte du délai entre le contrôle externe et le contrôle interne d'une part et le caractère évolutif des points contrôlés d'autre part.
- ✓ l'accompagnement et la supervision d'un contrôleur interne de l'ODG, en situation de contrôle pour habilitation chez un opérateur, au moins une fois par an.

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 transformateur/confiseur ou pasteurisateur), 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 30 juin précédant la récolte pour les autres opérateurs impliqués dans la confiserie et la pasteurisation des olives.

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 suivant la modification.

Cette identification prend la forme d'une déclaration contenant :

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

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

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

L'ODG tient à jour la liste des opérateurs identifiés

4.2 HABILITATION DES OPERATEURS

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

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

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

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

lorsqu'aucune non-conformité n'aura été mise en évidence (au plus tard un mois après l'évaluation), ou dans le cas contraire, lorsque l'opérateur aura apporté la preuve de la correction des non-conformités (au plus tard un mois après réception par QUALISUD des preuves de 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 ou par un agent de l'ODG (contrôle interne) selon un planning de contrôle établi d'un commun accord. Dans ce cas (évaluation par l'agent de l'ODG), le rapport d'évaluation est transmis à QUALISUD dans les 15 jours après réalisation.

L'évaluation porte sur les critères suivants. 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 réalisé par QUALISUD ou par l'ODG (contrôle interne).

Point à contrôler	Méthode de contrôle		Documents/enregistrements
<u>Localisation des parcelles dans l'aire géographique délimitée</u>		Contrôle documentaire de la localisation géographique des parcelles de l'exploitation et de la présence des parcelles sur la liste des parcelles identifiées par l'INAO	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration d'identification • Liste des parcelles identifiées
<u>Variété</u>	 	Contrôle documentaire et visuel de la variété des oliviers déclarés dans la DI	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration d'identification, confirmant pour chaque parcelle le nombre d'arbres, la variété et la surface plantée par parcelle
Proportion d'arbres de variétés pollinisatrices		Contrôle documentaire de la variété des oliviers déclarés dans la DI	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration d'identification, confirmant pour chaque parcelle le nombre d'oliviers pollinisateurs
Age de la plantation		Contrôle documentaire des âges des plantations dans la DI	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration d'identification, confirmant pour chaque parcelle la date de plantation des oliviers
Densité de plantation	 	Contrôle visuel et mesure par sondage.	Déclaration d'identification (surface et nombre d'arbres par parcelle)



 : Vérification documentaire


 : Contrôle visuel


 : Mesure, analyse


b) Transformateur : confiserie et pasteurisation

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

Point à contrôler	Méthode de contrôle	Documents/enregistrements
<u>Localisation sur l'aire géographique</u>	<p> Contrôle documentaire de la localisation géographique des locaux dans lesquels ont lieu la réception, le stockage, le calibrage, la préparation des olives et la conservation des olives avant conditionnement.</p> <p> Contrôle documentaire de la localisation géographique de l'atelier de pasteurisation des olives.</p> <p>Vérification de la concordance avec la DI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration d'identification

 : 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, conditionnement),
- la construction ou la réhabilitation d'une confiserie ou plus généralement d'un atelier de transformation ou de conditionnement.

Ces modifications majeures déclencheront un contrôle documentaire par l'ODG, qui devra transmettre à QUALISUD les dossiers conformes dans les 15 jours ouvrés 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
Contrôle des règles structurelles et contrôle des règles annuelles des conditions de production			
Producteur d'olives		<u>Vergers</u> : implantation, entretien Contrôle visuel et documentaire par sondage 20% des surfaces exploitées par au moins 10% des producteurs d'olives/an (dont au moins la moitié au moment de la récolte)	<u>Vergers</u> : implantation, entretien Contrôle visuel et documentaire par sondage 20% des surfaces exploitées par au moins 10% des producteurs d'olives/an (dont au moins la moitié au moment de la récolte)
	Contrôle de 100% des déclarations de récolte	<u>Récolte, rendement, stockage</u> : Contrôle 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 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 confiserie	Contrôle de 100% des déclarations transmises par les opérateurs	Contrôle documentaire et visuel sur site de 30% des opérateurs/an	Contrôle de 100% des déclarations transmises par les opérateurs à l'ODG Contrôle documentaire et visuel sur site de 30% des opérateurs/an
Pasteurisateur pasteurisation		Contrôle documentaire et visuel sur site de 30% des opérateurs/an	Contrôle documentaire et visuel sur site de 30% des opérateurs/an
Contrôle du produit			
Aspect, calibre, homogénéité des lots, caractéristiques organoleptiques et kinesthésique		Pour chaque transformateur (confiseries et pasteurisateur mettant en marché des olive sous appellation) et chaque année : un lot par semaine d'apport pour tenir compte de l'évolution de la maturité des olives avec au moins un lot d'olive commercialisé en frais et un lot pasteurisé si pasteurisation.	Pour chaque transformateur (confiseries et pasteurisateur mettant en marché des olive sous appellation) et chaque année : un lot par semaine d'apport pour tenir compte de l'évolution de la maturité des olives avec au moins un lot d'olive commercialisé en frais et un lot pasteurisé si pasteurisation.

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. En sus de ces documents prévus par le cahier des charges 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
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Déclaration annuelle de non intention de production totale ou partielle (liste des parcelles identifiées pour lesquelles la production n'est pas revendiquée en appellation d'origine Lucques du Languedoc.</i> 	Producteurs d'olives	Transmission à l'ODG avant le 31 mars précédant la récolte en cause
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Déclaration de récolte d'olive</i> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>les superficies des vergers dont la production est susceptible de revendiquer l'appellation d'origine ;</i> ✓ <i>les quantités d'olive récoltées,</i> ✓ <i>la destination des olives : appellation d'origine ou non, identité du lieu de livraison)</i> 	Producteurs d'olives	Transmission à l'ODG avant le 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Cahier de culture (ou tout autre document) permettant d'enregistrer les opérations culturales effectuées sur les parcelles, notamment : la date des pratiques culturales, la date de récolte, le poids d'olive récolté, l'état sanitaire des olives, les conditions de stockage et la date de livraison au confiseur.</i> 	Producteurs d'olives	Conservé par l'opérateur durant l'année à laquelle elle se rapporte et les 2 années qui suivent
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Registre de manipulation : registres de comptabilité matière permettant l'enregistrement de l'ensemble des mouvements des produits et le déroulement des manipulations et permettant de présenter la date de réception des olives, la quantité et l'origine des olives apportées, l'état sanitaire des lots mis en œuvre, la maturité et la variété.</i> <p><i>Tout opérateur impliqué dans la pasteurisation tient à jour une comptabilité matière au moyen de registres retraçant l'ensemble des mouvements des produits et le déroulement des manipulations, permettant de justifier la séparation des lots et l'enregistrement des temps et températures de pasteurisation.</i></p>	Confiserie et pasteurisation	Conservé pendant l'année à laquelle il se rapporte et les deux années qui suivent.
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Déclaration annuelle de fabrication qui précise les quantités d'olives transformées en olives d'appellation d'origine ainsi que l'identité des apporteurs d'olive</i> 	Confiserie	Transmission à l'ODG avant le 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Déclaration de revendication partielle et totale. Tout opérateur souhaitant commercialiser des olives bénéficiant de l'appellation d'origine effectue avant la première mise en circulation ou la première mise en marché de ses olives, une déclaration de revendication précisant au minimum les quantités revendiquées en appellation d'origine, l'identification du lot et le lieu d'entreposage du produit. L'opérateur fait autant de déclaration de revendications partielles que nécessaire. Cet opérateur établit également une déclaration de revendication totale qui récapitule l'ensemble des quantités d'olives revendiquées en appellation d'origine pour la récolte considérée.</i> 	Tout opérateur souhaitant commercialiser des olives	Transmission à l'ODG avant la première mise en circulation ou première mise en marché des olives et avant le 30 juin suivant la récolte pour la déclaration de revendication totale.

DECLARATIONS ANNUELLES ET REGISTRES OBLIGATOIRES		
Type de déclaration ou Registre	Opérateurs concernés	Obligations
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Déclaration de vente en vrac (Pour toute livraison en vrac > 100kg) précisant le destinataire et les quantités commercialisées</i> 	Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac des olives	Transmission à l'ODG
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Déclaration de stocks précisant les stocks détenus</i> 	Confiserie	Transmission à l'ODG avant 31 aout de l'année qui suit la récolte

Les documents d'obligation déclarative devront être conservés pendant une durée de 3 ans après leur émission.

Le délai de transmission par l'ODG à QUALISUD de chaque type de déclaration annuelle, s'effectue dans les 3 jours suivant la réception de l'ensemble des dites déclarations par l'ODG. Les déclarations de revendication partielles ainsi que les déclarations de vente en vrac sont transmises à QUALISUD dans les 3 jours afin de permettre la mise en œuvre des contrôles.

5.3 MODALITES DE CONTROLE INTERNE

Les contrôles internes, réalisés par l'Organisme de Défense et de Gestion, doivent être exercés par des salariés ou des vacataires ou, par convention, par des prestataires externes qui ne sont pas liés à une partie directement engagée dans la production, la transformation, ou l'élaboration d'un produit de l'appellation d'origine protégée et toute autre fonction qu'ils exercent par ailleurs ne revêt aucun intérêt économique direct.

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

5.4 MODALITES DE CONTROLE EXTERNE

Les contrôles de QUALISUD seront planifiés selon les % prévus/an, soit en aléatoire par catégorie d'opérateur, 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 se feront soit de façon inopinée, soit par prise de rendez-vous,

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'olives

✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Règles structurelles	<ul style="list-style-type: none"> • Localisation des parcelles dans l'aire géographique délimitée 	✍ Information de l'ODG de toute modification des vergers : transmission de la DI à l'ODG. Vérification de l'identification des parcelles	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration d'identification • Liste des parcelles identifiées 	Contrôle de la conformité des demandes d'identification Fréquence : Contrôle documentaire de 100% des demandes d'identification.	📖 👁 Vérification documentaire et concordance avec contrôle visuel sur le terrain. Fréquence : Contrôle sur site aléatoire 20% des surfaces concernées
	<ul style="list-style-type: none"> • Connaissance du cahier des charges en vigueur et du PC 	✍ détention des versions en vigueur	<ul style="list-style-type: none"> • CDC et plan de contrôle 		📖 👁 Contrôle documentaire sur le terrain. Fréquence : Contrôle sur site de 10 % des producteurs/an
	<ul style="list-style-type: none"> • Variété • Proportion d'arbres de variété pollinisatrice • Age de la plantation 	✍ Information de l'ODG de toute modification des vergers : transmission de la DI l'ODG	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration d'identification modification de DI 	Contrôle de la conformité des demandes d'identification Fréquence : Contrôle documentaire de 100% des demandes d'identification.	📖 👁 Vérification des documents et concordance avec contrôle visuel sur le terrain. Fréquence : Contrôle sur site aléatoire 20% des surfaces concernées
	<ul style="list-style-type: none"> • Densité de plantation 	✍ Information de l'ODG de toute modification des vergers : transmission de la DI à l'ODG ans	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration d'identification modification de DI transmises à l'ODG 	Contrôle de la conformité des demandes d'identification Fréquence : Contrôle documentaire de 100% des demandes d'identification.	📖 👁 ✂ Vérification des documents et concordance avec contrôle visuel et mesure sur le terrain. Fréquence : Contrôle sur site aléatoire 20% des surfaces concernées
Entretien des vergers	<ul style="list-style-type: none"> • Taille 	✍ enregistrement des travaux dans le cahier de culture	<ul style="list-style-type: none"> • Cahier de culture 		📖 👁 Vérification documentaire et contrôle visuel sur le terrain par sondage Fréquence : 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
Entretien des vergers :	• Entretien des vergers.	✍ enregistrement des interventions dans les vergers	• Cahier de culture		👁 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)
Récolte	• Date de récolte	✍ enregistrement de récolte	• Cahier de culture		📖 Vérification documentaire et/ou visuelle Fréquence : Contrôle sur site de 5% des producteurs/an
	• Technique de récolte • Etat des olives • Stockage • Rendement	✍ enregistrement des quantités récoltées et de l'état sanitaire des olives	• Cahier de culture ou enregistrement à la convenance de l'opérateur :		👁 📖 Contrôle visuel et documentaire Fréquence : Contrôle sur site de 5% des producteurs/an
Livraison aux confiseurs	• <u>Délai entre récolte et livraison aux transformateurs/confiseurs</u>	✍ bon de livraison, facture	• Bon de livraison, facture	:	📖 Vérification documentaire et/ou visuelle Fréquence : Contrôle sur site de 5% producteurs/an
Comptabilité matière et déclarations	• Quantités récoltées • Obligations déclaratives	✍ déclaration de récolte, transmise à l'ODG avant le 31 mars de chaque année	• Déclaration de récolte	📖 Contrôle documentaire de 100% des déclarations de récolte sur base des opérateurs habilités (superficie en production, quantités d'olives produites, respect des rendements définis, destination des olives récoltées) Fréquence : Contrôle documentaire de 100% des déclarations	📖 Contrôle documentaire Fréquence : Contrôle documentaire sur site au cours de l'évaluation de l'ODG et/ou information d'anomalie par l'ODG

b) Transformation des olives : confiserie et pasteurisation

✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Règles structurelles	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Localisation des installations des locaux de stockage, calibrage, tri, transformation des olives</u> • <u>Localisation de l'atelier de pasteurisation des olives</u> 	✍ Information de l'ODG de toute modification majeure ou mineure	• Déclaration d'identification et modification de DI transmises à l'ODG	Contrôle de la conformité des demandes d'identification Fréquence : Contrôle documentaire de 100% des demandes d'identification Documentaire à chaque demande de modification	📖 👁 Vérification des documents et concordance avec contrôle visuel sur le terrain. Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an
Réception des olives	<ul style="list-style-type: none"> • Origine des olives • Date de réception 	✍ bon de livraison, registre interne permettant l'enregistrement des quantités, du fournisseur et des dates de livraison	• Bon de livraison, registre interne	:	📖 contrôle documentaire de l'origine des olives Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an
	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Etat sanitaire, % de fruits à défaut</u> 			:	👁 Contrôle visuel. Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an
Stockage des olives avant tri et calibrage	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Condition de stockage chez le confiseur avant tri et calibrage : délai de stockage et T°C de stockage</u> 	✍ bon de livraison, registre interne permettant l'enregistrement des quantités, du fournisseur et des dates de livraison	• Bon de livraison, registre interne		📖 Contrôle visuel et/ou documentaire de la durée de stockage ✂ Contrôle de la température de stockage Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an
Calibrage et tri des olives	<ul style="list-style-type: none"> • Calibre des olives • homogénéité des lots • <u>tri : taux de défaut après le tri</u> 	✍ enregistrement des quantités triées et calibrées avec référence des lots d'origine	• registre interne permettant d'enregistrer les quantités triées avec calibre, taux de défaut ainsi que les date et heures de calibrage	:	📖 👁 contrôle documentaire et/ou visuel du résultat du tri et calibrage Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an
Désamérisation	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Composition et densité de la solution alcaline</u> • Durée d'immersion, • Rinçage 	✍ enregistrement des différentes opérations de préparation	• Registre interne permettant l'enregistrement des préparations (densité de la solution, durée d'immersion)		📖 contrôle documentaire de la préparation des olives ✂ Mesure de la densité de la solution alcaline Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an

☞ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁️ : Contrôle visuel

✂️ : Mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Saumurage	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Densité de la saumure après stabilisation</u> • Composition des additifs 	☞ enregistrement des différentes opérations de préparation dont analyses d'autocontrôle (pH)	<ul style="list-style-type: none"> • Registre interne permettant l'enregistrement des préparations (densité de la saumure, additifs utilisés) 		<p>📖 contrôle documentaire de la densité de la saumure et des additifs utilisés.</p> <p>✂️ Mesure de la densité de la saumure</p> <p>Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an</p>
Conservation avant conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Densité en sel</u> • <u>Température de stockage</u> • <u>Durée de conservation</u> 	☞ enregistrement et suivi des lots fabriqués	<ul style="list-style-type: none"> • Registre interne permettant l'enregistrement des conditions de conservation 		<p>📖 👁️ contrôle documentaire et/ou visuel des conditions de conservation (densité de sel de la saumure, température de stockage, durée de conservation)</p> <p>✂️ Mesure de la densité de la saumure</p> <p>Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an</p>
Pasteurisation	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Date de pasteurisation</u> • <u>Durée de conservation avant pasteurisation</u> • <u>Durée de pasteurisation</u> • <u>Température de pasteurisation</u> 	☞ enregistrement et suivi des lots pasteurisés	<ul style="list-style-type: none"> • Registre interne permettant l'enregistrement des dates de pasteurisation et de vérifier la durée de conservation avant pasteurisation • Registres internes permettant l'enregistrement des conditions de pasteurisation (dure et T°C) 		<p>📖 👁️ contrôle documentaire et/ou visuel des conditions de conservation avant pasteurisation y compris durée de conservation.</p> <p>Contrôle visuel et/ou documentaire de la durée de pasteurisation et de la température de pasteurisation</p> <p>Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an</p>
Etiquetage des olives	<ul style="list-style-type: none"> • Etiquetage conforme au cahier des charges 				<p>👁️ contrôle visuel</p> <p>Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an</p>
Comptabilité matière Déclarations	<ul style="list-style-type: none"> • Quantités livrées et quantités expédiées • Obligations déclaratives 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ conservation des bons de livraison ☞ enregistrement internes permettant le contrôle des quantités fabriquées ☞ Déclaration annuelle de fabrication 	<ul style="list-style-type: none"> • Bon de livraison en station • Registres internes • Déclarations prévues par le cahier des charges 	<p>📖 Vérification documentaire de 100% des déclarations de Fabrication, des déclarations de revendication partielles et totales, des déclarations de vente en vrac et de 100% des déclarations de stock sur base des opérateurs habilités</p>	<p>📖 Contrôle documentaire ; état de rapprochement des différents documents ; vérification de la cohérence des quantités ; vérification des dates de transmission</p>

✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
		<ul style="list-style-type: none"> ✍ Déclarations de revendication partielles et totale ✍ Déclaration de vente en vrac ✍ Déclaration de stock 		Fréquence : Contrôle de 100% des déclarations transmises à l'ODG	Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an Contrôle par sondage lors de l'évaluation de l'ODG Contrôle des déclarations auprès des opérateurs signalés par l'ODG
Traçabilité montante et descendante	<ul style="list-style-type: none"> • Origine des olives • Identification des lots (apports, calibrage, préparation et type de produit, stockage, pasteurisation) • Comptabilité matière 	<ul style="list-style-type: none"> ✍ suivi des lots depuis la réception, puis lors des opérations de calibrage, de préparation, de stockage et de pasteurisation 	<ul style="list-style-type: none"> • Registres internes 		📖 Contrôle documentaire et test de traçabilité remontante et descendante par sondage Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an

 c) **Mise en marché des olives sous appellation d'origine, fraîches ou pasteurisées**

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Caractéristiques du produit fini	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Aspect des olives,</u> • <u>Calibre</u> • <u>homogénéité des lots,</u> • <u>Caractéristiques organoleptiques et kinesthésiques</u> 	<ul style="list-style-type: none"> 👁 ✍ autocontrôle par contrôle visuel et gustatif et enregistrement 	Enregistrement de l'autocontrôle à la convenance de l'opérateur		📖 Contrôle par la commission organoleptique (voir §5.6) Fréquence : Pour chaque transformateur mettant en marché des olives sous appellation, et chaque année : un lot par semaine d'apport à la confiserie pour tenir compte de l'évolution de la maturité des olives avec au moins un lot d'olive commercialisé en frais et un lot pasteurisé si pasteurisation.

5.6 MODALITES D'ORGANISATION DU CONTROLE DU PRODUIT

Autocontrôle

L'opérateur, conformément au plan de contrôle, doit s'assurer par autocontrôle de la conformité du produit aux exigences du cahier des charges.

Contrôle externe

QUALISUD contrôle le respect des autocontrôles et la conformité de leur résultat, ainsi que les caractéristiques du produit :

- Vérification de la conformité du produit sur résultat des autocontrôles,
- Caractéristiques : contrôle par la commission organoleptique de l'acceptabilité du produit au sein de son appellation.

Sont soumis au contrôle les échantillons de lots d'olives transformées, conditionnées en frais ou pasteurisés, en petit conditionnement, ou gros contenant pour la vente en vrac, prélevés par QUALISUD chez l'opérateur (producteur d'olives faisant appel à un prestataire ou confiseur ou pasteurisateur).

a) Définition du lot

Le lot est défini et identifié par l'opérateur : il est homogène et issu d'une même fabrication.

b) Prélèvement

Le prélèvement est déclenché par QUALISUD de manière aléatoire ou ciblée selon les pressions suivantes pour les lots en frais et pasteurisés :

1 – de manière aléatoire par sondage, pour chaque transformateur et chaque année : un lot par semaine d'apport à la confiserie pour tenir compte de l'évolution de la maturité des olives **avec au moins un lot d'olive commercialisé en frais et un lot pasteurisé si pasteurisation.**

2- de manière ciblée pour les opérateurs sous contrôle renforcé suite au traitement des manquements.

La nature du contenu doit être identifiée sur chaque contenant figurant sur le descriptif du lieu d'entrepôt. Tout lot doit être individualisé dans le lieu d'entrepôt.

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

- Pour les lots en cours de conditionnement ou conditionnés en gros contenant pour la vente en vrac, 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 contenants. 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.

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

Quatre échantillons de 200gr sont prélevés et scellés.

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 réfrigéré à l'abri de la lumière.

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

La commission chargée de procéder à l'examen organoleptique, 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

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 suivants : un sur les défauts visuels, olfactifs et gustatifs des olives et l'autre sur la définition de l'espace sensoriel de l'appellation Lucques du Languedoc.

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 Lucques du Languedoc.

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 mémoire, les techniciens et les usagers du produit.

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

d) organisation du contrôle organoleptique

Le contrôle porte :

- l'aspect visuel : couleur du fruit, le calibre, l'homogénéité du lot, la forme,
- sur l'aspect gustatif : amertume, acidité, arômes.
- Sur les critères kinesthésiques : fermeté, fibrosité, croquant

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 concertée 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 le critère du cahier des charges auquel il se rapporte ;
- lorsque le manquement porte sur le produit, la référence du lot concerné (n° de lot, date de production, producteurs, ...), ainsi que la quantité (nombre, poids, volume,...) de produit concerné ;
- 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 par l'ODG,
- 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 ;
 - lors du 1^{er} constat de la non-conformité,
 - lors du 2^{ème} constat de la non-conformité c'est-à-dire lors du contrôle suivant prévu par le plan de contrôle (à ne pas confondre avec le nouveau contrôle en cas de recours) ou lors du contrôle décidé en sus pour vérifier la correction de la non-conformité.
 - Si la non-conformité n'est toujours pas corrigée à l'issue des actions décidées suite au 2^{ème} constat, le cas est présenté au comité de certification de QUALISUD pour décision.
- ✓ 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 : 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

La suspension ou le retrait 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.

b) Information de l'INAO

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

c) Recours

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

**6.4. GRILLE DES SUITES DONNEES AUX MANQUEMENTS CONSTATES
LORS DU CONTROLE EXTERNE**
a) Manquements généraux concernant l'ensemble des opérateurs

MANQUEMENTS CONSTATES		Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
Refus de contrôle ou d'accès aux divers documents		Grave	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Faux caractérisé		Grave	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Modification de l'organisation pouvant avoir une incidence sur le respect du cahier des charges, sans information de l'ODG		Majeur	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Absence de réalisation des contrôles internes suite au non paiement des cotisations à l'ODG		Grave	Suspension/Refus d'habilitation	Retrait/Refus d'habilitation
Absence de réalisation des contrôles externes suite au non paiement des coûts des contrôles externes		Grave	Suspension/Refus d'habilitation	Retrait/Refus d'habilitation
Contenu du cahier des charges non connu		Majeur	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Absence d'information de l'ODG de toute modification concernant l'opérateur		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	avertissement	Evaluation supplémentaire	Enregistrement des réclamations (exigence de la norme NF EN ISO/CEI 17065)

b) ODG

Point contrôlé	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
Diffusion des informations	Défaut de diffusion des informations aux opérateurs	Majeur	Evaluation supplémentaire	Arrêt de certification et information de l'INAO
	Absence d'enregistrement relatif à la diffusion de l'information	mineur	avertissement	Evaluation supplémentaire

Point contrôlé	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
Déclaration d'identification	Défaut d'enregistrement des déclarations d'identification et/ou de leur suivi	Grave	Demande de correction immédiate et Evaluation supplémentaire	Arrêt de certification et information de l'INAO
	Défaut dans le système documentaire	Mineur	avertissement	Evaluation supplémentaire
Réalisation et suivi des résultats des contrôles internes (y compris le contrôle des déclarations et autres contrôles documentaires prévus par le plan de contrôle) et de la mise en place des actions correctives	Planification des contrôles internes absente ou incomplète	Majeur	Evaluation supplémentaire	Arrêt de certification et information de l'INAO
	Négligence dans le contenu des rapports de contrôle interne	mineur	avertissement	Evaluation supplémentaire
	Défaut dans la mise en œuvre du plan de contrôle interne, en ce qui concerne les fréquences et le contenu des interventions	Majeur	Evaluation supplémentaire	Arrêt de certification et information de l'INAO
	Défaut dans le suivi des manquements relevés en interne	Majeur	Evaluation supplémentaire	Arrêt de certification et information de l'INAO
Maîtrise des moyens humains	Défaut de maîtrise des moyens humains en charge du contrôle interne	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 non formalisé)	Mineur	avertissement	Evaluation supplémentaire
Enregistrement des réclamations (point de la norme ISO/CEI 17065)	Défaut dans l'enregistrement (et/ou le suivi) des réclamations	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	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	Grave	Présentation au Comité de Certification pour suspension de certificat	

c) Producteur d'olives

Point contrôlé	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
Déclaration d'identification	Déclaration non mise à jour avec modification majeure	Majeure	Suspension d'habilitation Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation
	Déclaration non mise à jour avec modification mineure	Mineur	avertissement	Contrôle supplémentaire

Point contrôlé	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
Localisation des parcelles	Parcelles non situées dans l'aire géographique délimitée Parcelle non identifiées par l'INAO	Grave	Déclassement de la production de la parcelle concernée	Suspension d'habilitation de l'opérateur
Variété : Lucques Variétés pollinisatrices	Variété non conforme à la déclaration d'identification et non conforme au cahier des charges	Grave	Déclassement de la production de la parcelle concernée	Suspension d'habilitation de l'opérateur
	Non-respect des règles de proportion à la parcelle de variétés pollinisatrices : écart ≤ 1 %	Mineur	Avertissement	Contrôle supplémentaire
	Non-respect des règles de proportion à la parcelle de variétés pollinisatrices : écart > 1 %	Majeur	Déclassement de la production de la parcelle concernée	Suspension d'habilitation de l'opérateur
Entrée en production	Revendication de la production des oliviers avant la date autorisée d'entrée en production	Majeur	Déclassement des produits éventuels Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation de l'opérateur
Conduite du verger				
Densité de plantation	Densité de plantation non conforme à la déclaration d'identification et conforme au cahier des charges	Mineur	Avertissement Mise à jour de la DI	Contrôle supplémentaire
	Densité de plantation non conforme au cahier des charges	Majeur	Déclassement de la production de la parcelle concernée Contrôle supplémentaire sur l'ensemble des parcelles	Suspension d'habilitation de l'opérateur
Taille	Non-respect de la fréquence de taille : pouvant être rectifiée avant floraison	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	Majeur	Déclassement de la production de la parcelle concernée Contrôle supplémentaire sur l'ensemble des parcelles	Suspension d'habilitation
Entretien des vergers	Mauvais entretien des vergers	Majeur	Déclassement de la production de la parcelle concernée Contrôle supplémentaire systématique	Suspension d'habilitation
Récolte des olives				
Date de récolte	Non-respect de la date d'ouverture de récolte	Majeur	Déclassement des lots concernés Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Mode de récolte	Mode de récolte non conforme au CDC	Majeur	Déclassement des lots concernés Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Stockage et transport des olives	Non-respect des règles du cahier des charges avec incidence sur la qualité sanitaire des olives	Majeur	Déclassement des lots concernés Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation

Point contrôlé	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
<u>Délai de livraison à la confiserie</u>	Non-respect des règles du cahier des charges	Grave	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Rendement	Non-respect des règles du cahier des charges	Majeur	Contrôle supplémentaire Retrait du bénéfice de l'Appellation sur la part de la récolte concernée.	Suspension d'habilitation
Déclarations de récolte	Déclarations non réalisées et/ou non transmises dans les délais	Majeur	Contrôles supplémentaires	Suspension d'habilitation

d) Préparation des olives (transformateur/confiseur – transformateur/pasteurisateur)

Point contrôlé	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
<u>Localisation géographique des locaux de calibrage, tri, préparation et/ou pasteurisation</u>	Non déclaration d'un nouveau local ou local situé hors aire géographique de l'appellation	Grave	Suspension d'habilitation	
Réception des olives	Mauvais état sanitaire ou de présentation des olives mises en œuvre	Majeur	Déclassement du lot Contrôle supplémentaire sur le produit	Suspension d'habilitation
<u>Conditions de stockage chez le confiseur avant tri et calibrage : délai de et T°C</u>	Non-respect du délai de stockage ou délai non connu suite à une absence d'enregistrement des dates d'apport T°C de stockage non conforme	Majeur	Déclassement des lots concernés Contrôle supplémentaire sur le produit	Suspension d'habilitation
Calibre des olives –	Non-respect du calibrage ou hétérogénéité des lots	Majeur	Contrôles supplémentaires sur le produit Déclassement des lots concernés	Suspension d'habilitation
Origine des olives - (producteurs habilités, variétés)	Mélange avec des olives de producteurs non habilités ou de variété non conforme ou provenance de parcelles hors de l'aire géographique délimitée	Grave	Déclassement des lots concernés Contrôle supplémentaire de l'opérateur	Retrait d'habilitation
<u>Tri des olives : taux de défaut</u>	Taux de défaut supérieur au maximum autorisé par le cahier des charges	Majeur	Déclassement du lot Contrôle supplémentaire sur le produit	Suspension d'habilitation
Préparation des olives : <u>Désamérisation, (densité de la solution, durée d'immersion</u> Mise en Saumure : <u>densité de la saumure</u> Additifs	Non-respect des règles du cahier des charges	Majeur ou Grave	Déclassement des lots concernés Contrôle supplémentaire sur le produit et/ou de l'opérateur	Suspension d'habilitation
<u>Conservation des olives avant conditionnement : température de conservation, densité de sel, durée de conservation avant</u>	Non-respect des règles du cahier des charges	Majeur	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation

Point contrôlé	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
<u>conditionnement</u>				
<u>Pasteurisation : durée de conservation avant pasteurisation, température de pasteurisation, durée de pasteurisation</u>	Non respect des règles du cahier des charges :	Majeur	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
	Défaut d'identification ou incohérence dans l'identification ou la capacité des contenants	Majeur	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Etiquetage	Etiquette ou document d'accompagnement non conforme au chapitre VIII du CDC	mineur	Avertissement	Contrôle supplémentaire
	Etiquetage AO d'olives non AO	Grave	Suspension d'habilitation	
Traçabilité	contrôle de la traçabilité impossible par manque d'enregistrement	Majeur	Contrôles supplémentaires	Suspension d'habilitation
	Incohérence entre entrées et sorties	Majeur	Contrôles supplémentaires	Suspension d'habilitation
Obligation Déclaratives	Déclarations non réalisées ou erronées	Majeur	Contrôles supplémentaires	Suspension d'habilitation
	Déclaration réalisé mais non-respect des dates de dépôt	Mineur	Avertissement	Contrôle supplémentaire

e) Contrôle produit : olive fraîches et pasteurisées

Point contrôlé	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
<u>Homogénéité des lots : calibre</u>	Lots non homogènes, calibre non conforme	Majeur ou grave	Déclassement du lot concerné Contrôle supplémentaire sur d'autres lots	Suspension d'habilitation
<u>Critères organoleptiques et kinesthésiques</u>	Défaut d'intensité faible avec appartenance à l'AOP	Mineur	Avertissement	Contrôle supplémentaire sur d'autres lots
	Défaut d'intensité moyenne et / ou non appartenance à l'AOP	Majeur	Déclassement du lot concerné Contrôle supplémentaire sur d'autres lots de la campagne en cours ou de la prochaine à la charge de l'opérateur	Déclassement du lot concerné Contrôle supplémentaire : doublement de la fréquence de contrôle à la charge de l'opérateur
	Défaut d'intensité forte – Non appartenance à l'appellation	Grave	Déclassement du lot concerné Contrôle supplémentaire : doublement de la fréquence de contrôle à la charge de l'opérateur	Suspension d'habilitation