



## **PRODUIRE ET COMMERCIALISER DE LA LUCQUES DU LANGUEDOC EN AOP**

Une Appellation d'Origine Protégée est un signe officiel de qualité qui permet à la filière oléicole Languedocienne de protéger son produit phare : la Lucques du Languedoc. Elle valorise ainsi son savoir-faire, garantie l'origine des olives aux consommateurs et se trouve désormais fédérée autour d'un intérêt commun

### **1) Démarche pour s'identifier en AOP**

- Renvoyer une demande d'habilitation auprès du Syndicat :
  - o Une déclaration d'identification
  - o Une fiche parcellaire

(Cf. Déclaration d'identification)

**Activité A : Producteur d'olive** (*sous entend qui vend ces olives à une confiserie et ne commercialise pas lui-même en AOP*)

**Activité B : Producteur d'olive faisant appel à un prestataire (identifié en AOP) pour la transformation** (*sous entend qui récupère ses olives pour vendre lui-même en AOP*)

**Activité C : Transformateur/Confiseur**

**Activité D : Transformateur/pasteurisateur**

Pour les activités A et B il est obligatoire de renvoyer également une fiche parcellaire.

Pour les activités C et D il est obligatoire de renvoyer un plan de la structure où seront préparées et/ou stockées les olives.

Après vérification du dossier, l'habilitation officielle doit être accordée par l'organisme de contrôle (d'où une demande de transmission des dossiers au plus tard avant le 31 mars de l'année qui précède la 1<sup>ère</sup> année de récolte en AOP).

### **2) Coûts de l'Appellation**

- a. Demande d'habilitation pour les nouveaux opérateurs

Habilitation sans visite (superficie verger inf à 0.5 hect)	<b>40 euros HT*</b>
Habilitation avec visite (superficie verger entre 0.5 et 2 hect)	<b>100 euros HT*</b>
Habilitation avec visite (superficie verger entre 2 et 5 hect)	<b>120 euros HT*</b>
Habilitation avec visite d'un atelier de transformation/production	<b>150 euros HT*</b>

\*pour le compte de l'organisme de contrôle

- b. Adhésion annuelle

Afin de mener à bien ses missions d'organisme de défense et de gestion le Syndicat fixe le montant des cotisations annuelles en Assemblées Générales. Elles sont fixées à la superficie déclarée en oliviers Lucques pour les producteurs et au volume d'olives revendiqué en AOP pour les confiseurs ou producteur faisant appel à un prestataire pour la transformation/pasteurisation.

### **Cotisation annuelle producteur d'olives (Activité A et B) :**

- Cotisation O.D.G. = 20 €/ha
- Cotisation O.C. = 10 € HT/ha + TVA

**Cotisation minimale de 32€ pour les superficies inférieures ou égales à 1ha. (proratisation pour les superficies > à 1ha)**

### **Coût de mise en marché en AOP (pour les metteurs en marché uniquement : activité B, C et D)**

- Droit INAO = 0,005 €/kg x volume revendiqué (art L642-13 du Code Rural)
- Cotisation O.D.G. = 0.05 €/kg x volume revendiqué
- Cotisation O.C. = 0.04 € HT + TVA x volume revendiqué

A chaque début de campagne la date de début de récolte est fixée par l'INAO après avis du Syndicat.

### **Pour les transformateurs :**

Si vous achetez des olives à d'autres producteurs et que vous souhaitez les valoriser en Appellation il est indispensable de demander au Syndicat la liste des producteurs habilités afin que vous soyez certains que les olives pourront prétendre au signe de qualité.

Après la transformation ou lorsque vous souhaitez débiter la commercialisation il vous suffira de déclarer le volume d'olive que vous souhaitez mettre en marché au travers une déclaration de revendication. Celle-ci déclenchera un contrôle produit (aléatoire mais pas systématique) la commercialisation pourra débiter même si le contrôle est effectué ultérieurement. 4 échantillons de 200g devront être conservés. Si un problème est décelé lors de la dégustation les contrôles seront renforcés.

Le tableau ci-dessous reprend l'ensemble des étapes de fabrication de l'arbre au produit fini ainsi que les points qui seront contrôlés à chacune des étapes selon l'activité qui vous concerne.

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

Les obligations déclaratives en AOC :

**DECLARATIONS ANNUELLES ET REGISTRES OBLIGATOIRES**

Type de déclaration ou Registre	Opérateurs concernés	Obligations
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déclaration annuelle de non intention de production totale ou partielle</li> </ul>	<b>Producteurs d'olives</b>	Transmission à l'ODG avant le 31 mars précédant la récolte
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Déclaration de récolte d'olive</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ les superficies des vergers dont la production est susceptible de revendiquer l'appellation d'origine ;</li> <li>✓ les quantités d'olive récoltées,</li> </ul> </li> </ul>	<b>Producteurs d'olives</b>	Transmission à l'ODG avant le 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Cahier de culture</b> (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.</li> </ul>	<b>Producteurs d'olives</b>	Conservé par l'opérateur durant l'année à laquelle elle se rapporte et les 2 années qui suivent
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Registre de manipulation</b> : 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.</li> </ul> <p>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.</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"> <li>• <b>Déclaration annuelle de fabrication</b> qui précise les quantités d'olives transformées en olives d'appellation d'origine ainsi que l'identité des apporteurs d'olive</li> </ul>	Confiserie	Transmission à l'ODG avant le 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Déclaration de revendication partielle et totale.</b> Tout opérateur souhaitant commercialiser des olives bénéficiant de l'appellation d'origine effectuée avant la première mise en marché de ses olives, une déclaration de revendication précisant 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.</li> </ul>	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.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déclaration de stocks précisant les stocks détenus</li> </ul>	Tout opérateur commercialisant des olives	Transmission à l'ODG avant le 31 août de l'année qui suit la récolte

## Activités B, C et D :

### Les prélèvements et dégustations

#### MODALITES D'ORGANISATION DU CONTROLE DU PRODUIT

##### 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.

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 collèges 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.

## 5.1 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

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves/fréquences de contrôle
Règles structurelles	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Localisation des parcelles dans l'aire géographique délimitée</u></b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☑ Information de l'ODG de toute modification des vergers : transmission de la DI à l'ODG.</li> <li>Vérification de l'identification des parcelles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déclaration d'identification</li> <li>• Liste des parcelles identifiées</li> <li>Contrôle sur site aléatoire 20% des surfaces concernées</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> <li>Contrôle sur site de 10 % des producteurs/an</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Variété</u></b></li> <li>• Proportion d'arbres de variété pollinisatrice</li> <li>• Age de la plantation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☑ Information de l'ODG de toute modification des vergers :</li> <li>transmission de la DI l'ODG</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déclaration d'identification modification de DI</li> <li>Contrôle sur site aléatoire 20% des surfaces concernées</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Densité de plantation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☑ Information de l'ODG de toute modification des vergers :</li> <li>transmission de la DI à l'ODG</li> <li>ans</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déclaration d'identification modification de DI transmises à l'ODG</li> <li>Contrôle sur site aléatoire 20% des surfaces concernées</li> </ul>
Entretien des vergers	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Taille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☑ enregistrement des travaux dans le cahier de culture</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cahier de culture</li> <li>Contrôle sur site aléatoire 20% des surfaces concernées</li> </ul>

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves/fréquences de contrôle
Entretien des vergers :	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entretien des vergers.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <input checked="" type="checkbox"/> enregistrement des interventions dans les vergers</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cahier de culture par sondage 20% des surfaces exploitées par au moins 10% des producteurs d'olives/an (dont 5% des opérateurs au moment de la récolte)</li> </ul>
Récolte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date de récolte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <input checked="" type="checkbox"/> enregistrement de récolte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cahier de culture Contrôle sur site de 5% des producteurs/an</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Technique de récolte</li> <li>• Etat des olives</li> <li>• Stockage</li> <li>• Rendement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <input checked="" type="checkbox"/> enregistrement des quantités récoltées et de l'état sanitaire des olives</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cahier de culture ou enregistrement à la convenance de l'opérateur Contrôle sur site de 5% des producteurs/an</li> </ul>
Livraison aux confiseurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Délai entre récolte et livraison aux transformateurs/confiseurs</u></b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <input checked="" type="checkbox"/> bon de livraison, facture</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bon de livraison, facture Contrôle sur site de 5% producteurs/an</li> </ul>
Comptabilité matière et déclarations	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quantités récoltées</li> <li>• Obligations déclaratives</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <input checked="" type="checkbox"/> déclaration de récolte, transmise à l'ODG avant le 31 mars de chaque année</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déclaration de récolte Contrôle documentaire sur site au cours de l'évaluation de l'ODG et/ou information d'anomalie par l'ODG</li> </ul>

b) **Transformation des olives : confiserie et pasteurisation**

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

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves/fréquence de contrôle
tion	<p><b><u>alcaline</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durée d'immersion,</li> <li>• Rinçage</li> </ul>	préparation	<p>des préparations (densité de la solution, durée d'immersion)</p> <p>contrôle documentaire de la préparation des olives</p> <p>Mesure de la densité de la solution alcaline</p> <p>Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an</p>
Saumurage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Densité de la saumure après stabilisation</u></b></li> <li>• Composition des additifs</li> </ul>	✍ enregistrement des différentes opérations de préparation dont analyses d'autocontrôle (pH)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registre interne permettant l'enregistrement des préparations (densité de la saumure, additifs utilisés)</li> </ul> <p>contrôle documentaire de la densité de la saumure et des additifs utilisés.</p> <p>Mesure de la densité de la saumure</p> <p>Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an</p>
Conservation avant conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Densité en sel</u></b></li> <li>• <b><u>Température de stockage</u></b></li> <li>• <b><u>Durée de conservation</u></b></li> </ul>	✍ enregistrement et suivi des lots fabriqués	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registre interne permettant l'enregistrement des conditions de conservation</li> </ul> <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>Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an</p>
Pasteurisation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Date de pasteurisation</u></b></li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registre interne permettant l'enregistrement</li> </ul>

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves/fréquence de contrôle
on	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Durée de conservation avant pasteurisation</u></b></li> <li>• <b><u>Durée de pasteurisation</u></b></li> <li>• <b><u>Température de pasteurisation</u></b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✍ enregistrement et suivi des lots pasteurisés</li> </ul>	<p>des dates de pasteurisation et de vérifier la durée de conservation avant pasteurisation</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registres internes permettant l'enregistrement des conditions de pasteurisation (dure et T°C)</li> </ul> <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>Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an</p>
Etiquetage des olives	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etiquetage conforme au cahier des charges</li> </ul>		<p>contrôle visuel</p> <p>Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an</p>
Comptabilité matière  Déclarations	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quantités livrées et quantités expédiées</li> <li>• Obligations déclaratives</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✍ conservation des bons de livraison</li> <li>✍ enregistrement internes permettant le contrôle des quantités fabriquées</li> <li>✍ Déclaration annuelle de fabrication</li> <li>✍ Déclarations de revendication partielles et totale</li> <li>Déclaration de vente en vrac</li> <li>✍ Déclaration de stock</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bon de livraison en station</li> <li>• Registres internes</li> </ul> <p>Déclarations prévues par le cahier des charges</p> <p>Contrôle documentaire ; état de rapprochement des différents documents ; vérification de la cohérence des quantités ; vérification des dates de transmission</p> <p>Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an</p>

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves/fréquence de contrôle
Traçabilité montante et descendante	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Origine des olives</li> <li>• Identification des lots (apports, calibrage, préparation et type de produit, stockage, pasteurisation)</li> <li>• Comptabilité matière</li> </ul>	<p>Le suivi des lots depuis la réception, puis lors des opérations de calibrage, de préparation, de stockage et de pasteurisation</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registres internes</li> </ul> <p>Contrôle documentaire et test de traçabilité remontante et descendante par sondage</p> <p>Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an</p>

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

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves
Caractéristiques du produit fini	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Aspect des olives,</u></b></li> <li>• <b><u>Calibre</u></b></li> <li>• <b><u>homogénéité des lots,</u></b></li> <li>• <b><u>Caractéristiques organoleptiques et kinesthésiques</u></b></li> </ul>	<p>☞ autocontrôle par contrôle visuel et gustatif et enregistrement</p>	<p>Enregistrement de l'autocontrôle à la convenance de l'opérateur            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.</p>

