

## DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES

### Huile d'olive du Languedoc

**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](mailto:aoc.olivehuilelanguedoc@gmail.com)

Indice	DATE	EVOLUTIONS	VALIDATION
0	22/11/2019	Création du document	<i>Le Directeur :</i> François LUQUET 

**Organisme certificateur : QUALISUD**

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

Adresse administrative : 1017 route de Pau - 40 800 AIRE SUR L'ADOUR

Tel : 05 58 06 15 21 - Fax : 05 58 75 13 36 - e-mail : [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

## SOMMAIRE

<b>INTRODUCTION .....</b>	<b>3</b>
<b>1. APPLICATION.....</b>	<b>4</b>
1.1. CATEGORIES D'OPERATEURS .....	4
1.2. REPARTITION DES POINTS DE CONTROLE ET DOCUMENTS A TENIR PAR LES OPERATEURS :.....	4
<b>2. MODALITES D'HABILITATION DES OPERATEURS.....</b>	<b>5</b>
2.1. IDENTIFICATION DES OPERATEURS.....	5
2.2. MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES EN VUE DE L'HABILITATION.....	6
<b>3. MODALITES D'EVALUATION DE L'ODG .....</b>	<b>6</b>
<b>4. MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES .....</b>	<b>7</b>
4.1. REPARTITION DU CONTROLE INTERNE ET EXTERNE .....	7
4.2. METHODES DE CONTROLE .....	8
4.2.1. <i>Points de contrôle applicables à l'ensemble des opérateurs</i> .....	9
4.2.2. <i>Implantation et entretien des vergers</i> .....	9
4.2.3. <i>Récolte et transport des olives</i> .....	11
4.2.4. <i>Elaboration de l'huile d'olive</i> .....	13
4.2.5. <i>Mise en marché des lots d'huile d'olive</i> .....	15
4.2.6. <i>Caractéristiques des produits</i> .....	16
4.3. ORGANISATION DU CONTROLE PRODUIT.....	17
4.3.1. <i>Autocontrôle</i> .....	17
4.3.2. <i>Gestion des déclarations de revendication totale ou partielle</i> .....	17
4.3.3. <i>Contrôle externe</i> .....	17
4.3.4. <i>Définition des lots soumis à contrôle</i> .....	17
4.3.5. <i>Prélèvement</i> .....	17
4.3.6. <i>Commission chargée de l'examen organoleptique : composition, formation et évaluation des jurés</i> .....	18
4.3.7. <i>Organisation du contrôle organoleptique</i> .....	19
<b>5. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS SPECIFIQUES .....</b>	<b>20</b>
5.1. POINTS DE CONTROLE APPLICABLES A L'ENSEMBLE DES OPERATEURS.....	20
5.2. IMPLANTATION ET ENTRETIEN DES VERGERS .....	21
5.3. RECOLTE ET TRANSPORT DES OLIVES .....	25
5.4. ELABORATION DE L'HUILE D'OLIVE .....	27
5.1. MISE EN MARCHÉ DES LOTS D'HUILE D'OLIVE.....	29
5.2. CARACTERISTIQUES DES PRODUITS .....	31
5.3. ODG .....	33

## INTRODUCTION

Les présentes dispositions de contrôle spécifiques sont associées au cahier des charges de l'Appellation d'Origine « Huile d'Olive 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.

Ces dispositions de contrôle spécifiques associées aux Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des SIQO hors AB en vigueur (voir [www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)) composent le plan de contrôle du SIQO.

QUALISUD réalise la certification du SIQO selon les modalités définies dans le Code Rural et de la Pêche Maritime, dans le cadre de la circulaire de l'INAO relative à la délégation de tâches aux organismes de contrôles agréés, dans le respect de la norme NF EN ISO 17065 et de la circulaire de l'INAO précisant les points d'interprétation de la norme 17065 au regard des SIQO et selon les modalités précisées dans les dispositions de contrôle communes à l'ensemble des SIQO hors AB en vigueur.

Le non-respect des exigences du cahier des charges ou du présent plan de contrôle par les opérateurs ou l'ODG, entraînant un manquement (appelé aussi non-conformité), amènera QUALISUD à décider de suites pouvant aller jusqu'au retrait du bénéfice de la certification. Les modalités des suites données aux manquements sont précisées dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des SIQO hors AB en vigueur, complétées par le chapitre §5 du présent document.

Ces dispositions de contrôle spécifiques:

- ✓ Définissent les catégories d'opérateurs et les activités et établissent les points à contrôler spécifiques s'y afférant; dans l'ensemble du document les points principaux à contrôler figurent en caractères gras.
- ✓ Décrivent les modalités de contrôle des conditions de production chez les opérateurs habilités et des caractéristiques des produits spécifiques, rappellent les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité, rappellent les contrôles internes réalisés par l'ODG et précisent les contrôles externes réalisés par QUALISUD ;
- ✓ Détaillent le répertoire des suites données aux manquements spécifiques constatés lors des contrôles, en sus de celles déjà décrites dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des SIQO hors AB.

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

## 1. APPLICATION

### 1.1. Catégories d'opérateurs

Sont concernés par la mise en œuvre du cahier des charges les opérateurs suivants :

- **Producteur d'olives** (Opérateur cultivant des vergers et récoltant ses olives)
- **Transformateur-moulinier** (Opérateur triturant les olives pour obtenir l'huile d'olive pour son compte ou en prestation de service)
- **Producteur d'olives faisant appel à un prestataire et commercialisant son huile** (Opérateur producteur d'olives faisant triturer ses olives par un prestataire et mettant lui-même en marché l'huile d'olive)

### 1.2. Répartition des points de contrôle et documents à tenir par les opérateurs :

Le tableau suivant présente pour chaque catégorie d'opérateur, l'ensemble des points à contrôler pour l'opérateur ainsi que les documents à tenir par l'opérateur en vue d'assurer l'enregistrement et le suivi de toutes les opérations intervenues au cours de la vie du produit (liste indicative et non exhaustive).

Les principaux points à contrôler sont identifiés en **Gras** ; ceux relatifs à des caractéristiques certifiées communicantes sont identifiées en Souligné.

Catégories d'opérateurs	Points à contrôler concernés		Documents à tenir par l'opérateur en sus des documents cités dans les DCC à l'ensemble des SIQO hors AB en vigueur (liste indicative et non exhaustive),
	Réf	Libellé	
Producteurs d'olives Producteurs d'olives, faisant appel à un prestataire et commercialisant leur huile	P001	Déclaration d'identification	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Déclaration d'identification</li> <li>- Cahier de culture</li> <li>- Liste des parcelles identifiées</li> <li>- Factures d'achat des plants</li> <li>- Déclaration de récolte d'olives annuelle</li> <li>- Déclaration annuelle de non intention de production totale ou partielle</li> </ul>
	<b>P002</b>	<b>Localisation des parcelles</b>	
	<b>P003</b>	<b>Identification parcellaire</b>	
	P004	Cahier de culture	
	<b>P005</b>	<b>Variétés principales et secondaires et %</b>	
	P006	Proportion de variétés pollinisatrices	
	P007	Age minimal de la plantation	
	P008	Densité	
	P009	Entretien du verger	
	P037	Désherbage chimique	
	P010	Taille	
	P012	Date d'ouverture de la récolte	
	P013	Maturité des olives	
	P014	Olives tombées au sol	
	P015	Technique de récolte	
	P016	Stockage des olives	
	P017	Transport des olives	
	<b>P018</b>	<b>Délais de livraison au moulin après récolte</b>	
	P019	Rendement	
	P020	Déclaration de récolte d'olives annuelle	
	P021	Déclaration annuelle de non intention de production totale ou partielle	

Catégories d'opérateurs	Points à contrôler concernés		Documents à tenir par l'opérateur en sus des documents cités dans les DCC à l'ensemble des SIQO hors AB en vigueur (liste indicative et non exhaustive),
	Réf	Libellé	
Transformateurs-mouliniers	<b>P022</b>	<b>Délimitation de l'aire Géographique : Localisation des outils de production</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Déclaration d'identification</li> <li>- Registres de manipulation</li> <li>- Déclaration annuelle de fabrication</li> <li>- Déclarations de revendication partielles et totale</li> <li>- Déclaration annuelle de stocks</li> <li>- Etiquettes</li> <li>- Analyses d'autocontrôle</li> </ul>
	P023	Proportion d'olives altérées	
	<b>P024</b>	<b>Délai de stockage chez le moulinier avant transformation</b>	
	P025	Condition de stockage chez le moulinier avant transformation	
	P026	Conditions d'élaboration, procédé d'élaboration	
	P027	Température maximale de la pâte	
	P028	Registres de manipulation	
	P029	Déclaration annuelle de fabrication	
	P030	Stockage et conservation de l'huile	
	<b>P031</b>	<b>Composition de l'huile</b>	
	P032	Eléments spécifique de l'étiquetage	
	P033	Déclarations de revendication partielles et totale	
	P034	Déclaration annuelle de stock	
	<b>P035</b>	<b>Caractéristiques organoleptiques</b>	
	<b>P036</b>	<b>Caractéristiques analytiques</b>	
Producteur d'olives faisant appel à un prestataire et commercialisant son huile	P030	Stockage et conservation de l'huile	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Déclarations de revendication partielles et totale</li> <li>- Déclaration annuelle de stocks</li> <li>- Etiquettes</li> <li>- Analyses d'autocontrôle</li> </ul>
	<b>P031</b>	<b>Composition de l'huile</b>	
	P032	Eléments spécifique de l'étiquetage	
	P033	Déclarations de revendication partielles et totale	
	P034	Déclaration annuelle de stock	
	<b>P035</b>	<b>Caractéristiques organoleptiques</b>	
<b>P036</b>	<b>Caractéristiques analytiques</b>		

La durée minimum de conservation des documents relatifs aux autocontrôles est de 3 ans (si non précisé dans le cahier des charges).

## 2. MODALITES D'HABILITATION DES OPERATEURS

### 2.1. Identification des opérateurs

Les modalités d'identification des opérateurs, de traitement des déclarations d'identification par l'ODG ainsi que de constitution de la liste des opérateurs identifiés sont décrites dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des SIQO hors AB.

## 2.2. Mise en œuvre des contrôles en vue de l'habilitation

Les modalités prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des SIQO hors AB sont complétées de la manière suivante :

Catégorie d'opérateur	Modalité (sur site / documentaire)	Contrôle documentaire en vue de l'habilitation réalisé par (OC/ODG)	Contrôle sur site en vue de l'habilitation réalisé par (OC/ODG)	Lorsque le contrôle documentaire doit être suivi d'un contrôle sur site : Délai de réalisation (en mois)
Producteur d'olives (surface < 0,5 ha)	Documentaire	QUALISUD	-	12 mois
Producteur d'olives (surface ≥ 0,5 ha)	Sur site	-	QUALISUD	-
Transformateur-moulinier	Sur site	-	QUALISUD	-
Producteur d'olives, faisant appel à un prestataire et commercialisant son huile	Documentaire	QUALISUD	-	12 mois

Les points à contrôler pour l'habilitation des opérateurs ainsi que les méthodes de contrôle sont précisés au §4.2.

## 3. MODALITES D'EVALUATION DE L'ODG

Les modalités d'évaluation de l'ODG sont décrites dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des SIQO hors AB et sont complété de la manière suivante :

Numéro	Thématique	Points à évaluer au cours de l'évaluation initiale	Points à évaluer au cours de l'évaluation de suivi
7	Date d'ouverture de la récolte	<b>Documentaire</b> Procédure de proposition annuelle d'une date d'ouverture de la récolte	<b>Documentaire</b> Proposition annuelle de date d'ouverture de la récolte à l'INAO Procédure de proposition annuelle d'une date d'ouverture en cas de modification.

La durée minimale de conservation par l'ODG des documents relatifs au contrôle interne est cinq ans.

## 4. MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES

### 4.1. Répartition du contrôle interne et externe

Les contrôles de suivi du cahier des charges sont répartis entre le contrôle interne et le contrôle externe selon les fréquences suivantes :

Libellé de l'activité/opérateur/type de contrôle	Fréquence minimale de contrôle interne réalisé par l'ODG	Fréquence minimale de contrôle externe réalisé par QUALISUD
<b>Producteurs d'olive et Producteur d'olive, faisant appel à un prestataire et commercialisant son huile</b> (Implantation et entretien des vergers, Récolte et transport des olives)	Contrôle documentaire hors site de 100% des déclarations de non intention de production totales ou partielles Contrôle documentaire hors site de 100% des déclarations annuelles de récolte	Contrôle sur site de 10% des producteurs d'olives actifs* par an, (Dont 5% pendant la période de récolte) représentant au minimum 20% des surfaces identifiées sur les déclarations d'identification enregistrées par l'ODG
<b>Transformateur-moulinier</b> (Condition Elaboration, stockage de l'huile et composition de l'huile et règles d'étiquetage, caractéristiques du produit, pour son compte ou en prestation de service)	Contrôle documentaire hors site de 100% des déclarations : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Déclaration annuelle de fabrication</li> <li>- Déclarations de revendication partielles et totale</li> </ul> Déclaration annuelle de stocks	Contrôle sur site de 30% transformateurs-mouliniers habilités* par an
<b>Producteur d'olive, faisant appel à un prestataire et commercialisant son huile</b> (stockage de l'huile, composition de l'huile et règles d'étiquetage)	Contrôle documentaire hors site de 100% des déclarations : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Déclarations de revendication partielles et totale</li> </ul> Déclaration annuelle de stocks	Contrôle sur site de 100 % des opérateurs ayant déposé une déclaration de revendication dans l'année
<b>Examen organoleptique</b> chez les Transformateurs-mouliniers et Producteurs d'olives, faisant appel à un prestataire et commercialisant leur huile	-	1 lot par opérateurs ayant déposé une déclaration de revendication dans l'année, représentant au minimum 20% du volume total revendiqué par l'opérateur dans l'année
<b>Examen analytique</b> chez les Transformateurs-mouliniers et Producteurs d'olives, faisant appel à un prestataire et commercialisant leur huile (indice de peroxyde et taux d'acide)	-	10% des prélèvements réalisé dans l'année par QUALISUD

(\*)Ces fréquences sont calculées sur la base du nombre d'opérateurs habilités dans la catégorie au 1<sup>er</sup> janvier de l'année civile. Pour les producteurs et les producteurs d'olives, faisant appel à un prestataire et commercialisant leur huile, la liste des opérateurs actifs, c'est-à-dire n'ayant pas déposé de déclaration de non intention de production totale pour l'année en cours, sera envoyée à QUALISUD chaque année par l'ODG.

La période de référence est l'année civile.

Au minimum 10% des contrôles externes sont réalisés sans préavis. Pour les autres contrôles, un préavis de 14 jours maximum pourra être donné.

#### **4.2. Méthodes de contrôle**

Les méthodes de contrôles mises en œuvre pour chaque point de contrôle précisé au §1 sont détaillées dans le tableau suivant.

#### 4.2.1. Points de contrôle applicables à l'ensemble des opérateurs

Point de contrôle		Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
P001	Déclaration d'identification	Cf. DCC tous SIQO hors AB, OP01 Déclaration ou document d'identification		

#### 4.2.2. Implantation et entretien des vergers

Point de contrôle		Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
<b>Contrôle chez les producteurs d'olives et Producteurs d'olives, faisant appel à un prestataire et commercialisant leur huile</b>				
P002	Localisation des parcelles	<b>Visuel et/ou documentaire</b> <i>Vérification de la localisation des parcelles dans l'aire géographique</i> - Déclaration d'identification	Tenue à jour de la déclaration d'identification et de la fiche parcellaire	<b>Visuel et/ou documentaire</b> <i>Vérification de la localisation des parcelles dans l'aire géographique</i> - Déclaration d'identification
P003	Identification parcellaire	<b>Documentaire</b> <i>Vérification que les vergers font partie de la liste des vergers identifiés</i> - Déclaration d'identification - Liste des parcelles identifiées	Tenue à jour de la déclaration d'identification et de la fiche parcellaire	<b>Documentaire</b> <i>Vérification que les vergers font partie de la liste des vergers identifiés</i> - Déclaration d'identification - Liste des parcelles identifiées - fiche parcellaire
P004	Cahier de culture	Cf. DCC tous SIQO hors AB, OP03 Enregistrements		
P005	Variétés principales et secondaires et %	<b>Visuel et/ou documentaire</b> <i>Vérification de la conformité des variétés implantées</i>	Enregistrement des variétés dans la déclaration d'identification	<b>Visuel et/ou documentaire</b> <i>Vérification de la conformité des variétés implantées</i>



Point de contrôle		Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
		- Déclaration d'identification		- Déclaration d'identification
P006	Proportion de variétés pollinisatrices	<p><b>Visuel et/ou documentaire</b> Vérification du respect de la proportion maximale de variétés pollinisatrices autorisée</p> <p>- Déclaration d'identification</p>	Enregistrement des variétés dans la déclaration d'identification	<p><b>Visuel et/ou documentaire</b> Vérification du respect de la proportion maximale de variétés pollinisatrices autorisée</p> <p>- Déclaration d'identification</p>
P007	Age minimal de la plantation	<p><b>Visuel et/ou documentaire</b> Vérification de la date de plantation du verger</p> <p>- Déclaration d'identification</p>	Enregistrement des dates de plantation des arbres dans la déclaration d'identification	<p><b>Visuel et/ou documentaire</b> Vérification de la date de plantation du verger</p> <p>- Déclaration d'identification</p>
P008	Densité	<p><b>Visuel et/ou documentaire</b> Vérification du respect de la surface minimale par arbre prévue dans le cahier des charges</p> <p>- Déclaration d'identification</p>	Enregistrement du nombre d'arbres plantés par parcelle	<p><b>Visuel et/ou documentaire</b> Vérification du respect de la surface minimale par arbre prévue dans le cahier des charges</p> <p>- Déclaration d'identification</p>
P009	Entretien du verger	Sans objet	Tenue à jour du cahier de culture	<p><b>Visuel et / ou documentaire</b> Vérification de la conformité de l'entretien du verger</p> <p>- Cahier de culture</p>
P037	Désherbage chimique	Sans objet	Tenue à jour du cahier de culture dont enregistrement des opérations de désherbage	<p><b>Visuel et / ou documentaire</b> Vérification de la conformité de l'entretien du verger</p> <p>Cahier de culture</p>
P010	Taille	Sans objet	Tenue à jour du cahier de culture	<p><b>Visuel et / ou documentaire</b> Vérification de la conformité de la taille du verger</p>



CERTIFICATION SIQO HORS AB – DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES		Référence : CA/AO101/DCS-0	
APPELLATION D'ORIGINE HUILE D'OLIVE DU LANGUEDOC		Indice n°0	Page 11 sur 33

Point de contrôle		Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
				- Cahier de culture

#### 4.2.3. Récolte et transport des olives

Point de contrôle		Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
<b>Contrôle chez les producteurs d'olives et producteurs d'olives faisant appel à un prestataire et commercialisant leur huile</b>				
P012	Date d'ouverture de la récolte	Sans objet	Enregistrement de la date de récolte dans le cahier de culture	<b>Documentaire et/ou visuel</b> <i>Vérification de la conformité de la date de récolte par rapport à la date d'ouverture communiquée par l'INAO</i> - Cahier de culture
P013	Maturité des olives	Sans objet	Vérification visuelle de la maturité des olives et enregistrement dans le cahier de culture.	<b>Visuel et / ou documentaire</b> <i>Vérification de l'autocontrôle de l'opérateur et vérification visuel de la maturité des olives</i> - Cahier de culture
P014	Olives tombées au sol	Sans objet		<b>Visuel</b> <i>Vérification de la séparation physique des olives tombées</i>
P015	Technique de récolte	<b>Visuel et/ou documentaire</b> <i>Vérification du matériel de récolte</i>	Enregistrement du mode de récolte	<b>Visuel et/ou documentaire</b> <i>Vérification du matériel de récolte présent sur l'exploitation</i>

Point de contrôle		Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
				- Cahier de culture
P016	Stockage des olives	<b>Visuel et/ou documentaire</b> <i>Vérification du matériel de stockage</i>		<b>Visuel</b> <i>Vérification du matériel de stockage</i>
P017	Transport des olives	<b>Visuel et/ou documentaire</b> <i>Vérification du matériel de transport</i>		<b>Visuel</b> <i>Vérification du matériel de transport</i>
<b>P018</b>	<b>Délais de livraison au moulin après récolte</b>	Sans objet	Tenue à jour du cahier de culture	<b>Documentaire et/ou visuel</b> <i>Vérification du délai entre la récolte et la livraison au moulin</i>  - Cahier de culture
P019	Rendement	Sans objet	Tenue à jour du cahier de culture et déclaration annuelle de récolte	<b>Documentaire</b>  - <i>Vérification du rendement/ ha</i> Cahier de culture - Déclaration annuelle de récolte
P020	Déclaration de récolte d'olives annuelle	Cf. DCC tous SIQO hors AB, OP2 Obligations déclaratives		
P021	Déclaration annuelle de non intention de production totale ou partielle	Cf. DCC tous SIQO hors AB, OP2 Obligations déclaratives		

#### 4.2.4. Elaboration de l'huile d'olive

Point de contrôle		Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
<b>Contrôle chez les transformateurs – mouliniers</b>				
P022	Délimitation de l'aire Géographique : Localisation des outils de production	<b>Visuel et/ou documentaire</b> <i>Vérification de la localisation des outils de production dans l'aire géographique</i> - Déclaration d'identification	Tenue à jour de la déclaration d'identification	<b>Visuel et/ou documentaire</b> <i>Vérification de la localisation des outils de production dans l'aire géographique</i> - Déclaration d'identification
P023	Proportion d'olives altérées	Sans objet	Tenue à jour du registre des manipulations	<b>Documentaire et/ou visuel</b> <i>Vérification du taux d'olive altérées par lot et du déclassement des lots dépassant le seuil du cahier des charges</i> - Registre des manipulations
P024	Délai de stockage chez le moulinier avant transformation	Sans objet	Enregistrement des dates d'arrivée et de transformation des lots	<b>Documentaire et/ou visuel</b> <i>Vérification du respect du délai maximal chez le moulinier avant transformation</i> - Registre des manipulations
P025	Condition de stockage chez le moulinier avant transformation	Sans objet		<b>Visuel</b> <i>Vérification des installations de stockage chez le moulinier</i>
P026	Conditions d'élaboration, procédé d'élaboration	<b>Visuel</b> <i>Vérification de la conformité du matériel d'extraction</i>		<b>Visuel</b> <i>Vérification de la conformité du matériel d'extraction</i>



<b>CERTIFICATION SIQO HORS AB – DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES</b>		Référence : CA/AO101/DCS-0	
APPELLATION D'ORIGINE HUILE D'OLIVE DU LANGUEDOC		Indice n°0	Page 14 sur 33

Point de contrôle		Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
P027	Température maximale de la pâte	<b>Visuel et/ou documentaire</b> Vérification d'un outil de contrôle de la température de la pâte d'olive	Tenue à jour du registre des manipulations	<b>Visuel et/ou documentaire</b> <i>Vérification du suivi de la température de la pâte et du respect du seuil fixé par le cahier des charges</i>  - Registre de manipulation
P028	Registres de manipulation	Cf. DCC tous SIQO hors AB, Op3 Enregistrements		
P029	Déclaration annuelle de fabrication	Cf. DCC tous SIQO hors AB, Op2 Obligations déclaratives		



CERTIFICATION SIQO HORS AB – DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES		Référence : CA/AO101/DCS-0	
APPELLATION D'ORIGINE HUILE D'OLIVE DU LANGUEDOC		Indice n°0	Page 15 sur 33

#### 4.2.5. Mise en marché des lots d'huile d'olive

Point de contrôle		Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
<b>Contrôle chez les transformateurs – mouliniers et les producteurs d'olives faisant appel à un prestataire et commercialisant leur huile</b>				
P030	Stockage et conservation de l'huile	Documentaire <i>Vérification de la conformité des dispositifs de stockage</i>		<b>Visuel</b> <i>Vérification de la conformité des dispositifs de stockage</i>
<b>P031</b>	<b>Composition de l'huile</b>	Sans objet	Tenue à jour du registre des manipulations	<b>Documentaire</b> <i>Vérification des mélanges de variétés mis en œuvre</i> - Registre des manipulations
P032	Eléments spécifique de l'étiquetage	Sans objet		<b>Visuel</b> <i>Vérification de la conformité des étiquettes</i> - Etiquettes
P033	Déclarations de revendication partielles et totale	Cf. DCC tous SIQO hors AB, Op2 Obligations déclaratives		
P034	Déclaration annuelle de stock	Cf. DCC tous SIQO hors AB, Op2 Obligations déclaratives		



CERTIFICATION SIQO HORS AB – DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES		Référence : CA/AO101/DCS-0	
APPELLATION D'ORIGINE HUILE D'OLIVE DU LANGUEDOC		Indice n°0	Page 16 sur 33

#### 4.2.6. Caractéristiques des produits

Point de contrôle		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	Libellé			
<b>Contrôle chez les transformateurs – mouliniers et les producteurs d'olives faisant appel à un prestataire et commercialisant leur huile</b>				
P035	Caractéristiques organoleptiques	Sans objet	Enregistrement des autocontrôles des caractéristiques organoleptiques des lots	<b>Documentaire</b> vérification de la réalisation des autocontrôles et de la conformité des caractéristiques organoleptiques <i>NB : Qualisud réalise les examens organoleptiques conformément au § 4.3</i>
P036	Caractéristiques analytiques	Sans objet	Conservation des résultats d'analyse d'autocontrôle portant sur l'indice de peroxyde et % Acidité en acide oléique de chaque lot revendiqué	<b>Documentaire</b> Vérification de la réalisation des autocontrôles et de la conformité des caractéristiques analytiques du produit, sur les autocontrôles <i>NB : Qualisud réalise l'examen analytique conformément au § 4.3</i>

### 4.3. Organisation du contrôle produit

#### 4.3.1. Autocontrôle

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

#### 4.3.2. Gestion des déclarations de revendication totale ou partielle

L'ODG réceptionne les déclarations de revendication totale ou partielle, réalise le contrôle documentaire de la déclaration (Identification et habilitation, volumes revendiqués) et transmet la déclaration à QUALISUD au plus tard 10 jours après réception.

#### 4.3.3. Contrôle externe

Les contrôles des produits sont réalisés par QUALISUD conformément aux directives et circulaires en vigueur disponibles sur le site [www.inao.gov.fr](http://www.inao.gov.fr)

QUALISUD contrôle les caractéristiques analytiques et organoleptiques du produit :

- Examen analytique : % Acidité en acide oléique, indice de peroxyde. Les analyses sont réalisées par des laboratoires sous-traitants, accrédités COFRAC et habilités par l'INAO.
- Examen organoleptique : contrôle par la commission chargée de l'examen organoleptique de l'acceptabilité du produit en Appellation, c'est-à-dire
  - Présence des caractéristiques du produit telles que définies dans le cahier des charges
  - Absence de défauts dont l'intensité les rend rédhibitoires.

Sont soumis au contrôle les lots revendiqués en appellation par l'opérateur, prélevés par QUALISUD chez l'opérateur ayant déposé une déclaration de revendication auprès de l'ODG.

#### 4.3.4. Définition des lots soumis à contrôle

Le lot est défini comme l'ensemble de produits élaborés dans des conditions présumées uniformes. Il est déterminé et identifié par l'opérateur.

#### 4.3.5. Prélèvement

Le prélèvement est déclenché par QUALISUD de façon aléatoire à partir de la déclaration de revendication partielle ou totale pour contrôler les lots dans les modalités et fréquences définies au § 4.1 du présent document et de manière ciblée pour les opérateurs sous contrôle renforcé (cf. tableau des manquements au § 4 du présent document).

Le prélèvement est effectué selon la méthode d'échantillonnage décrite dans les procédures techniques de QUALISUD.

Tout lot revendiqué doit être identifié dans le lieu de stockage ou d'entrepôt.

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

- Huile d'Olive en cuve (vrac) :

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

- ✓ Un échantillon « témoin » reste chez l'opérateur, à conserver jusqu'au résultat final de l'examen (En cas de manquement à conserver jusqu'à la fin du traitement du manquement par QUALISUD). Cet échantillon est scellé par un dispositif inviolable.
- ✓ Un échantillon est destiné à l'analyse physico-chimique aléatoire par un laboratoire sous-traitant accrédité COFRAC et habilité par l'INAO
- ✓ Un échantillon est destiné à la dégustation,
- ✓ Une bouteille « témoin » conservée par QUALISUD en cas de demande d'un nouvel examen par l'opérateur dans le cadre d'un appel.

- Huile d'Olive conditionnée :

Quatre échantillons de 25 cl minimum chacun sont prélevés au hasard dans le lot conditionné. La destination est la même que ci-dessus. Si la contenance des lots conditionné le nécessite (Conditionnement supérieur à 25 cl) et avec l'accord de l'opérateur ou de son représentant lors du prélèvement les lots pourront être reconditionnés dans des flacons neutres de 25 cl fourni par QUALISUD.

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

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

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

#### **4.3.6. Commission chargée de l'examen organoleptique : composition, formation et évaluation des jurés**

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

- ✓ formés à l'évaluation de l'acceptabilité du produit (Caractéristiques spécifiques au cahier des charges et absence de défaut) en appellation et proposé à QUALISUD par l'Organisme de Défense et de Gestion.
- ✓ Choisis et évalués régulièrement par QUALISUD

#### **Organisation de la formation des jurés à l'acceptabilité des produits dans l'Appellation :**

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

Les jurés devront participer à une formation initiale sur deux thèmes : un sur les défauts olfactifs et gustatifs des huiles d'olives et l'autre sur la définition des caractéristiques spécifiques au cahier des charges du produit.

Les dégustations support de la formation des jurés devront être réalisées par des personnes compétentes ayant une connaissance reconnue des caractéristiques du produit de l'appellation.

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

#### 4.3.7. Organisation du contrôle organoleptique

Le contrôle porte sur les caractéristiques olfactives et gustatives.

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. 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.

Les dégustations se déroulent dans un lieu situé à proximité ou dans la zone de l'appellation. La salle est tempérée et correctement éclairée.

L'avis de la commission sur le produit est donné à la majorité. Il est formulé selon l'une des mentions suivantes :

Résultat de la commission	Détail de la notation
Acceptable (A)	l'échantillon présente les caractéristiques du produit telles que décrites dans le cahier des charges et ne présente pas de défaut.
Acceptable avec défaut (AD)	l'échantillon présente les caractéristiques du produit telles que décrites dans le cahier des charges mais fait l'objet d'un ou de plusieurs défauts d'intensité non réhibitoire.
Non acceptable (NA)	l'échantillon n'a pas toutes les caractéristiques du produit telles que décrites dans le cahier des charges et/ou fait l'objet d'un ou de plusieurs défauts d'intensité réhibitoire.

Dans le cas où l'échantillon est jugé Acceptable avec défaut (AD) ou Non acceptable (NA) par la majorité des dégustateurs, un commentaire détaillé doit être rédigé de manière concertée entre les dégustateurs afin d'être transmis à l'opérateur par QUALISUD (type de défaut, liste des caractéristiques absentes du produit, selon le procès-verbal de la commission).

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

## 5. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS SPECIFIQUES

Les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des SIQO hors AB en vigueur :

- ✓ décrivent les modalités générales de traitements des manquements constatés lors des contrôles internes réalisés par l'ODG et des contrôles externes réalisés par QUALISUD auprès des opérateurs ou de l'ODG.
- ✓ Précisent le répertoire de traitement des manquements applicables à tous les cahiers des charges.

Les tableaux suivants présentent le répertoire de traitement des manquements spécifiques au cahier des charges qui sont appliqués par QUALISUD.

### 5.1. Points de contrôle applicables à l'ensemble des opérateurs

Points de contrôle		Libellés du manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P001	Déclaration d'identification	Cf. DCC tous SIQO hors AB, OP01 Déclaration ou document d'identification						

## 5.2. Implantation et entretien des vergers

### Opérateurs responsables : Producteurs d'olives et producteurs d'olives faisant appel à un prestataire et commercialisant leur huile

Points de contrôle		Libellés du manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P002	Localisation des parcelles	Parcelles hors de l'aire géographique	Habilitation	Non	Refus d'habilitation			
			Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe des produits issus des parcelles concernées	Contrôle supplémentaire sur site ou contrôle supplémentaire documentaire du retrait de la parcelle de la déclaration d'identification	Retrait du bénéfice du signe des produits issus des parcelles concernées et suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du signe des produits issus des parcelles concernées et retrait d'habilitation
P003	Identification parcellaire	Vergers absents de la liste des vergers identifiés	Habilitation	Non	Refus d'habilitation			
		Vergers absents de la liste des vergers identifiés	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe des produits issus des parcelles concernées	Contrôle supplémentaire documentaire du retrait de la parcelle de la déclaration d'identification	Retrait du bénéfice du signe des produits issus des parcelles concernées (contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du signe des produits issus des parcelles concernées et suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)
P004	Cahier de culture	Cf. DCC tous SIQO hors AB, OP03 Enregistrements						

Points de contrôle		Libellés du manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence		
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	
P005	Variétés principales et secondaires et %	Variété non autorisée dans le cahier des charges	Habilitation	Non	Refus d'habilitation				
			Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe des produits issus des parcelles concernées	Contrôle supplémentaire sur site ou contrôle supplémentaire documentaire du retrait de la parcelle de la déclaration d'identification	Retrait du bénéfice du signe des produits issus des parcelles concernées et suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du signe des produits issus des parcelles concernées et retrait d'habilitation	
		% de variété principale et/ou secondaire non conforme au cahier des charges	Habilitation	Non	Refus d'habilitation				
			Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe des produits issus des parcelles concernées	Contrôle supplémentaire sur site ou contrôle supplémentaire documentaire du retrait de la parcelle de la déclaration d'identification	Retrait du bénéfice du signe des produits issus des parcelles concernées et suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du signe des produits issus des parcelles concernées et retrait d'habilitation	
P006	Proportion de variétés pollinisatrices	% de variétés pollinisatrices Non conforme au cahier des charges	Habilitation	Non	Refus d'habilitation				
			Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe des produits issus des parcelles concernées	Contrôle supplémentaire sur site ou contrôle supplémentaire documentaire du retrait de la parcelle de la déclaration d'identification	Retrait du bénéfice du signe des produits issus des parcelles concernées et suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du signe des produits issus des parcelles concernées et retrait d'habilitation	

Points de contrôle		Libellés du manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P007	Age minimal de la plantation	Age minimal de la plantation non conforme au cahier des charges	Habilitation	Non	Refus d'habilitation			
			Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe des produits issus des parcelles concernées	Contrôle supplémentaire sur site ou contrôle supplémentaire documentaire du retrait de la parcelle de la déclaration d'identification	Retrait du bénéfice du signe des produits issus des parcelles concernées et suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du signe des produits issus des parcelles concernées et retrait d'habilitation
P008	Densité	Densité non conforme au cahier des charges	Habilitation	Non	Refus d'habilitation			
			Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe des produits issus des parcelles concernées	Contrôle supplémentaire sur site ou contrôle supplémentaire documentaire du retrait de la parcelle de la déclaration d'identification	Retrait du bénéfice du signe des produits issus des parcelles concernées et suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du signe des produits issus des parcelles concernées et retrait d'habilitation
P009	Entretien du verger	Entretien non conforme au cahier des charges	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe pour les produits issus de la parcelle (Contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du signe des produits issus des parcelles concernées et suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)

Points de contrôle		Libellés du manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P037	Désherbage chimique	Entretien non conforme au cahier des charges	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe pour les produits issus de la parcelle (Contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du signe des produits issus des parcelles concernées et suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P010	Taille	Non respect de la fréquence minimale de taille prévu par le cahier des charges	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe pour les produits issus de la parcelle (Contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du signe des produits issus des parcelles concernées et suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)

### 5.3. Récolte et transport des olives

#### Opérateurs responsables : Producteurs d'olives et producteurs d'olives faisant appel à un prestataire et commercialisant leur huile

Points de contrôle		Libellés du manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P012	Date d'ouverture de la récolte	Non respect de la date d'ouverture de la récolte	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe pour les lots concernés (Contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P013	Maturité des olives	Non respect de la maturité des olives récoltées	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
P014	Olives tombées au sol	Ramassage des olives tombées au sol	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et retrait d'habilitation
P015	Technique de récolte	Non respect des techniques de récolte prévues dans le cahier des charges	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et retrait d'habilitation
P016	Stockage des olives	Non-respect des règles du cahier des charges.	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe pour les lots concernés (Contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation (contrôle

Points de contrôle		Libellés du manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
								supplémentaire)
P017	Transport des olives	Non-respect des règles du cahier des charges.	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe pour les lots concernés (Contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
<b>P018</b>	<b>Délais de livraison au moulin après récolte</b>	Non-respect des règles du cahier des charges	Suivi	Non	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
P019	Rendement	Non respect du rendement maximal du cahier des charges	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe pour la part de production en sus du rendement maximal	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
P020	Déclaration de récolte d'olives annuelle	Cf. DCC tous SIQO hors AB, Op2 Obligations déclaratives						
P021	Déclaration annuelle de non intention de production totale ou partielle	Cf. DCC tous SIQO hors AB, Op2 Obligations déclaratives						

#### 5.4. Elaboration de l'huile d'olive

##### Opérateurs responsables : Transformateurs – mouliniers\*.

(\*) En cas de manquement constatés chez le transformateur concernant un produit réalisé en prestation de service les conséquences et les suites du manquement qui concernent le produit sont applicables à l'opérateur donneur d'ordre (producteur d'olives faisant appel à un prestataire et commercialisant son huile)

Points de contrôle		Libellés du manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P022	<b>Délimitation de l'aire Géographique : Localisation des outils de production</b>	Localisation de l'outil de production hors de l'aire géographique	Habilitation	Non	Refus d'habilitation			
			Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés	Contrôle supplémentaire sur site ou contrôle supplémentaire documentaire	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et retrait d'habilitation
P023	Proportion d'olives altérées	Mauvais état sanitaire des olives mises en œuvre	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et retrait d'habilitation
P024	<b>Délai de stockage chez le moulinier avant transformation</b>	Non-respect du délai ou délai non connu suite à une absence d'enregistrement des dates d'apport	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et retrait d'habilitation

Points de contrôle		Libellés du manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P025	Condition de stockage chez le moulinier avant transformation	Non-respect des conditions de stockage	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés (Contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
P026	Conditions d'élaboration, procédé d'élaboration	Matériel non conforme ou non compatible avec le respect des procédés d'élaboration prévus dans le cahier des charges	Habilitation	Non	Refus d'habilitation			
		Non respect des procédés d'élaboration	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et retrait d'habilitation
P027	Température maximale de la pâte.	Non respect de la température maximale de la pâte	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et retrait d'habilitation
P028	Registres de manipulation	Cf. DCC tous SIQO hors AB, OP03 Enregistrements						
P029	Déclaration annuelle de fabrication	Cf. DCC tous SIQO hors AB, OP2 Obligations déclaratives						

**5.5. Mise en Marché des lots d'huile d'olive**
**Opérateurs responsables : Transformateurs – mouliniers et Producteurs d'olives, faisant appel à un prestataire et commercialisant leur huile**

Points de contrôle		Libellés du manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P030	Stockage et conservation de l'huile	Non respect des dispositions du cahier des charges	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle organoleptique et analytique supplémentaire sur les lots d'huile concernés avec blocage des lots jusqu'au résultat du contrôle. Vérification des conditions de stockage lors du prochain contrôle de suivi externe	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
P031	Composition de l'huile	Non respect des règles du cahier des charges	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés	Contrôle supplémentaire de tous les lots de la campagne en cours	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
P032	Eléments spécifique de l'étiquetage	Non respect des dispositions du cahier des charges	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle documentaire hors site de la conformité des étiquettes	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)
P033	Déclarations de revendication partielles et totale	Cf. DCC tous SIQO hors AB, OP2 Obligations déclaratives						

Points de contrôle		Libellés du manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P034	Déclaration annuelle de stock	Cf. DCC tous SIQO hors AB, OP2 Obligations déclaratives						
P035	Caractéristiques organoleptiques	Absence d'autocontrôle des caractéristiques organoleptiques des lots	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle documentaire hors site de vérification de réalisation du contrôle produit organoleptique	Contrôle produit organoleptique supplémentaire du lot concerné	Contrôle produit supplémentaire (Analyse et organoleptique) sur un autre lot de la campagne en cours ou la suivante
		Commercialisation en Appellation avec des résultats d'autocontrôle des caractéristiques organoleptiques non conformes	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés	Contrôle produit supplémentaire (Analytique et organoleptique) de tous les lots de la campagne en cours ou de la suivante	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
P036	Caractéristiques analytiques	Commercialisation en Appellation avec absence d'autocontrôle des caractéristiques organoleptiques	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle documentaire hors site de vérification de réalisation du contrôle produit organoleptique	Contrôle produit organoleptique supplémentaire du lot concerné	Contrôle produit supplémentaire (Analyse et organoleptique) sur un autre lot de la campagne en cours ou la suivante
		Commercialisation en Appellation avec des résultats d'autocontrôle des caractéristiques organoleptiques non conformes	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés	Contrôle produit supplémentaire (Analytique et organoleptique) de tous les lots de la campagne en cours ou de la suivante	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation

## 5.6. Caractéristiques des produits

### Opérateurs responsables : Transformateurs – mouliniers et producteurs d'olives faisant appel à un prestataire et commercialisant leur huile

Points de contrôle		Libellés du manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
P035	Caractéristiques organoleptiques	Absence d'autocontrôle des caractéristiques organoleptiques des lots	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle documentaire hors site de vérification de réalisation du contrôle produit organoleptique	Contrôle produit organoleptique supplémentaire du lot concerné	Contrôle produit supplémentaire (Analyse et organoleptique) sur un autre lot de la campagne en cours ou la suivante
		Lot jugé Acceptable avec défaut (AD)	Suivi	Non	Information de QUALISUD sur la nature du ou des défauts de faible intensité relevés	Vérification Lors du prochain contrôle produit	Contrôle produit supplémentaire (Analyse et organoleptique) sur un autre lot de la campagne en cours ou la suivante	Contrôle supplémentaire sur les conditions de production
		Lot jugé Non acceptable (NA)	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe pour les lots concernés	Contrôle supplémentaire de mise en conformité du lot concerné si plan d'action proposé par l'opérateur  Sinon contrôle produit supplémentaire (Analyse et organoleptique) sur un autre lot de la campagne en cours ou la suivante	Retrait du bénéfice du signe pour les lots concernés  Et contrôle produit (Analyse et organoleptique) de l'ensemble des lots de la campagne en cours + campagne suivante	Retrait du bénéfice du signe pour les lots concernés  Contrôle produit de l'ensemble des lots de la campagne en cours + campagne suivante et contrôle supplémentaire des conditions de production



<b>CERTIFICATION SIQO HORS AB – DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES</b>		Référence : CA/AO101/DCS-0	
APPELLATION D'ORIGINE HUILE D'OLIVE DU LANGUEDOC		Indice n°0	Page <b>32</b> sur <b>33</b>

Points de contrôle		Libellés du manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
<b>P036</b>	<b>Caractéristiques analytiques</b>	Absence d'analyse d'autocontrôle lors du prélèvement	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle produit supplémentaire analytique du lot concerné	Contrôle produit supplémentaire (Analyse et organoleptique) sur un autre lot de la campagne en cours ou la suivante	
		Résultat de l'examen analytique non conforme au cahier des charges	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés	Contrôle produit supplémentaire (Analyse et organoleptique) sur un autre lot de la campagne en cours ou la suivante	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation

5.7. ODG

Points de contrôle		Libellés du manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Nécessité de fournir un plan d'action formalisé	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
Réf	Libellé						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
7	Date d'ouverture de la récolte	Absence de procédure de proposition annuelle d'une date d'ouverture de la récolte	Initial	Oui	Refus temporaire de certificat	Contrôle documentaire supplémentaire	Refus de certificat	
		Procédure de proposition annuelle d'une date d'ouverture de la récolte non à jour	initial	Oui	Refus temporaire de certificat	Contrôle documentaire supplémentaire	Refus de certificat	
		Procédure de proposition annuelle d'une date d'ouverture de la récolte non à jour ou non pertinente	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire documentaire ou sur site	Contrôle supplémentaire	Suspension de certificat (contrôle supplémentaire)
		Diffusion de la date d'ouverture de la récolte absente ou incomplète	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire documentaire ou sur site	Contrôle supplémentaire	Suspension de certificat (contrôle supplémentaire)