



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Plan de contrôle de l'AOP HUILE D'OLIVE DU LANGUEDOC

RÉFÉRENCE DU PLAN	DATE D'APPROBATION PAR L'OC OU RÉFÉRENCE DE L'OC	DATE D'APPROBATION	Annule et remplace le plan approuvé le : 09/02/2021
QSD-C-AOP-HOLG-03	CA/AO101/DCS-2	22/08/2025	

Plan de contrôle constitué

► de dispositions de contrôle communes, définies dans la décision à consulter sur le site Internet de l'INAO

- Décision INAO- DEC-CONT-1

► de dispositions de contrôle spécifiques développées dans le présent document.

VERSION APPROUVEE LE 22 AOUT 2025

DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES

Au cahier des charges de l'Appellation d'Origine « 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

Indice	DATE	EVOLUTIONS	VALIDATION
0	22/11/2019	Création du document	<i>Le Directeur :</i> François LUQUET 
1	08/01/2021	Correction grille de traitement des manquements des critères analytiques	
2	20/06/2025	Modification du cahier des charges	

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

SOMMAIRE

INTRODUCTION	3
1. APPLICATION.....	4
1.1. CATEGORIES D'OPERATEURS	4
1.2. REPARTITION DES POINTS DE CONTROLE ET DOCUMENTS A TENIR PAR LES OPERATEURS :.....	4
2. MODALITES D'HABILITATION DES OPERATEURS.....	5
2.1. IDENTIFICATION DES OPERATEURS	5
2.2. MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES EN VUE DE L'HABILITATION.....	6
2.3. MAINTIEN DE L'HABILITATION : ABSENCE DE PRODUCTION / REVDICATION PENDANT UN DELAI DONNE	6
2.4. MODIFICATIONS MAJEURES DE L'OUTIL DE PRODUCTION	6
3. MODALITES D'EVALUATION DE L'ODG	8
4. MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES.....	8
4.1. REPARTITION DU CONTROLE INTERNE ET EXTERNE	8
4.2. METHODES DE CONTROLE	9
4.2.1. <i>Implantation et entretien des vergers</i>	10
4.2.2. <i>Récolte et transport des olives</i>	12
4.2.3. <i>Elaboration de l'huile d'olive</i>	14
4.2.4. <i>Mise en marché des lots d'huile d'olive</i>	16
4.2.5. <i>Caractéristiques des produits</i>	17
4.3. ORGANISATION DU CONTROLE PRODUIT	18
4.3.1. <i>Autocontrôle</i>	18
4.3.2. <i>Gestion des déclarations de revendication totale ou partielle</i>	18
4.3.3. <i>Contrôle externe</i>	18
4.3.4. <i>Définition des lots soumis à contrôle</i>	18
4.3.5. <i>Prélèvement</i>	18
4.3.6. <i>Commission chargée de l'examen organoleptique : composition, formation et évaluation des jurés</i>	19
4.3.7. <i>Organisation du contrôle organoleptique</i>	20
5. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS SPECIFIQUES	21
5.1. IMPLANTATION ET ENTRETIEN DES VERGERS	22
5.2. RECOLTE ET TRANSPORT DES OLIVES	25
5.3. ELABORATION DE L'HUILE D'OLIVE	27
5.4. MISE EN MARCHÉ DES LOTS D'HUILE D'OLIVE.....	29
5.5. CARACTERISTIQUES DES PRODUITS	31
5.6. 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) 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	P002	Localisation des parcelles	- Déclaration d'identification - Cahier de culture - Factures d'achat des plants - Déclaration de récolte d'olives annuelle - Déclaration annuelle de non intention de production totale ou partielle
	P004	Cahier de culture	
	P005	Variétés principales et secondaires	
	P006	Proportion de variétés pollinisatrices	
	P007	Age minimal de la plantation	
	P008	Densité <u>de plantation</u>	
	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	
	P018	Délais de livraison au moulin après récolte	
	P019	Rendement	
	P020	Déclaration de récolte d'olives annuelle	
	P021	Déclaration annuelle de non intention de production totale ou partielle	
Transformateurs-mouliniers	P022	Localisation des outils de production	- Déclaration d'identification - Registres de manipulation
	P023	Proportion d'olives altérées	

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	
	P024	Délai de stockage chez le moulinier avant transformation	- Déclaration annuelle de fabrication - Déclarations de revendication partielles et totale - Déclaration annuelle de stocks - Etiquettes - Analyses d'autocontrôle
	P025	Condition de stockage chez le moulinier avant transformation	
	P026	Conditions d'élaboration, procédé d'élaboration	
	P027	Température maximale de la pâte	
	P028	Registre de manipulation	
	P029	Déclaration annuelle de fabrication	
	P030	Stockage et conservation de l'huile	
	P031	Composition de l'huile	
	P032	Eléments spécifique de l'étiquetage	
	P033	Déclarations de revendication partielles et totale	
	P034	Déclaration annuelle de stock	
	P035	Caractéristiques organoleptiques	
	P036	Caractéristiques analytiques	
Producteur d'olives faisant appel à un prestataire et commercialisant son huile	P030	Stockage et conservation de l'huile	- Déclarations de revendication partielles et totale - Déclaration annuelle de stocks - Etiquettes - Analyses d'autocontrôle
	P031	Composition de l'huile	
	P032	Eléments spécifique de l'étiquetage	
	P033	Déclarations de revendication partielles et totale	
	P034	Déclaration annuelle de stock	
	P035	Caractéristiques organoleptiques	
	P036	Caractéristiques analytiques	

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 :

	Cas 1	Cas 2		Cas 3
Catégorie d'opérateurs / activités	Contrôle sur site en vue de l'habilitation réalisé par (OCO/ODG)	Contrôle documentaire hors site réalisé par (OCO/ODG) suivi d'un contrôle sur site par l'OCO dans un délai de (en mois)		Contrôle documentaire réalisé par l'OCO (sur la base de documents officiels, ou si aucun point structurel n'est contrôlé à l'habilitation)
		Contrôle documentaire réalisé par	Suivi du contrôle sur site réalisé par l'OCO dans un délai de	
Producteur d'olives (surface < 0,5 ha)	-	OCO	12 mois	-
Producteur d'olives (surface ≥ 0,5 ha)	OCO	-	-	-
Transformateur-moulinier	OCO	-	-	-
Producteur d'olives, faisant appel à un prestataire et commercialisant son huile	-	OCO	12 mois	-

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

2.3. Maintien de l'habilitation : Absence de production / revendication pendant un délai donné

Tout opérateur ne produisant/revendiquant pas de production pour l'appellation pendant **3** années consécutives sera susceptible d'être retiré de la liste des opérateurs habilités. L'OC informera l'opérateur du retrait de son habilitation faisant suite à l'absence de production ou de revendication sur les **3** dernières années. L'opérateur disposera d'un délai de 15 jours ouvrés pour faire valoir ses observations.

A l'issue de ce délai, l'opérateur sera retiré de la liste des opérateurs habilités. Il ne pourra plus produire ou revendiquer d'appellation sauf à faire l'objet d'une nouvelle procédure d'habilitation.

La mise à jour de la liste des opérateurs habilités sera faite sur la base des informations transmises annuellement à QUALISUD par l'ODG.

La liste des opérateurs habilités sera mise à jour par QUALISUD et sera communiquée à l'ODG et à l'INAO conformément aux procédures en vigueur.

2.4. Modifications majeures de l'outil de production

En cas de modification majeure de l'outil de production, une nouvelle procédure d'habilitation est engagée.

CERTIFICATION SIQO HORS AB – DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES		Référence : CA/AO101/DCS-2	
APPELLATION D'ORIGINE HUILE D'OLIVE DU LANGUEDOC		Indice n°2	Page 7 sur 33

Sont considérées comme modifications majeures :

- L'extension, la plantation modifiant le 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 5ha ;
 - de plus de 50% pour les surfaces supérieures à 2.5ha et inférieures à 5ha ;
 - de plus de 75% pour les surfaces inférieures à 2.5ha ;
- La construction ou la réhabilitation d'un moulin ou plus généralement d'un atelier de transformation, l'extension de + de 20% de la cuverie ou l'augmentation de la capacité de trituration de plus de 50%.

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.

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 complétées 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	Documentaire Procédure de proposition annuelle d'une date d'ouverture de la récolte	Documentaire 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
Producteurs d'olive et Producteur d'olive, faisant appel à un prestataire et commercialisant son huile (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 déclarées sur les déclarations d'identification enregistrées par l'ODG
Transformateur-moulinier (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 : - Déclaration annuelle de fabrication - Déclarations de revendication partielles et totale Déclaration annuelle de stocks	Contrôle sur site de 30% transformateurs-mouliniers habilités* par an
Producteur d'olive, faisant appel à un prestataire et commercialisant son huile (stockage de l'huile,	Contrôle documentaire hors site de 100% des déclarations :	Contrôle sur site de 100 % des opérateurs ayant déposé une

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
composition de l'huile et règles d'étiquetage)	- Déclarations de revendication partielles et totale Déclaration annuelle de stocks	déclaration de revendication dans l'année
Examen organoleptique 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
Examen analytique 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^{er} 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 base de calcul des surfaces est calculée avec les surfaces déclarées sur la déclaration d'identification moins les surfaces des opérateurs ayant déposé une déclaration de non intention de production totale)

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. 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			
Contrôle chez les producteurs d’olives et Producteurs d’olives, faisant appel à un prestataire et commercialisant leur huile				
P002	Localisation des parcelles	Visuel Documentaire <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	Visuel Documentaire <i>Vérification de la localisation des parcelles dans l’aire géographique</i> - Déclaration d’identification
P004	Cahier de culture	Cf. DCC tous SIQO hors AB, Op3 Registres		
P005	Variétés principales et secondaires	Visuel Documentaire <i>Vérification de la conformité des variétés implantées</i> - Déclaration d’identification	Enregistrement des variétés dans la déclaration d’identification	Visuel Documentaire <i>Vérification de la conformité des variétés implantées</i> - Déclaration d’identification
P006	Proportion de variétés pollinisatrices	Visuel Documentaire <i>Vérification du respect de la proportion maximale de variétés pollinisatrices autorisée</i> - Déclaration d’identification	Enregistrement des variétés dans la déclaration d’identification	Visuel Documentaire <i>Vérification du respect de la proportion maximale de variétés pollinisatrices autorisée</i> - Déclaration d’identification
P007	Age minimal de la plantation	Visuel Documentaire <i>Vérification de la date de plantation du verger</i> - Déclaration d’identification	Enregistrement des dates de plantation des arbres dans la déclaration d’identification	Visuel Documentaire <i>Vérification de la date de plantation du verger</i> - Déclaration d’identification

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			
P008	Densité de plantation	Visuel / Mesure Documentaire <i>Vérification du respect de la surface minimale par arbre prévue dans le cahier des charges</i> - Déclaration d'identification	Enregistrement du nombre d'arbres plantés par parcelle et de la superficie par arbre dans la déclaration d'identification	Visuel / Mesure Documentaire <i>Vérification du respect de la surface minimale par arbre prévue dans le cahier des charges</i> - Déclaration d'identification
P009	Entretien du verger	Sans objet	Tenue à jour du cahier de culture	Visuel Documentaire <i>Vérification de la conformité de l'entretien du verger</i> - Cahier de culture
P037	Désherbage chimique	Sans objet	Tenue à jour du cahier de culture dont enregistrement des opérations de désherbage	Visuel Documentaire <i>Vérification de la conformité de l'entretien du verger</i> - Cahier de culture
P010	Taille	Sans objet	Tenue à jour du cahier de culture	Visuel Documentaire <i>Vérification de la conformité de la taille du verger</i> - Cahier de culture

4.2.2. 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			
Contrôle chez les producteurs d’olives et producteurs d’olives faisant appel à un prestataire et commercialisant leur huile				
P012	Date d'ouverture de la récolte	Sans objet	Enregistrement de la date de récolte dans le cahier de culture	Documentaire Visuel <i>Vérification du respect 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	Enregistrement dans le cahier de culture.	Visuel Documentaire <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		Visuel <i>Vérification de la séparation physique des olives tombées</i>
P015	Technique de récolte	Visuel Documentaire <i>Vérification du matériel de récolte</i> - déclaration d’identification	Enregistrement du mode de récolte	Visuel Documentaire <i>Vérification du matériel de récolte présent sur l’exploitation</i> - Cahier de culture - déclaration d’identification
P016	Stockage des olives	Visuel Documentaire <i>Vérification du matériel de stockage</i> - déclaration d’identification		Visuel <i>Vérification du matériel de stockage</i>
P017	Transport des olives	Visuel Documentaire		Visuel <i>Vérification du matériel de transport</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			
		<i>Vérification du matériel de transport</i> - déclaration d'identification		
P018	Délais de livraison au moulin après récolte	Sans objet	Tenue à jour du cahier de culture	Documentaire Visuel <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	Documentaire <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		

4.2.3. 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			
Contrôle chez les transformateurs – mouliniers				
P022	Localisation des outils de production	Visuel Documentaire <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	Visuel Documentaire <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	Documentaire Visuel <i>Vérification du taux d'olives 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	Documentaire Visuel <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		Visuel <i>Vérification des installations de stockage chez le moulinier</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			
P026	Conditions d'élaboration, procédé d'élaboration	Visuel <i>Vérification de la conformité du matériel d'extraction</i>		Visuel <i>Vérification de la conformité du matériel d'extraction</i>
P027	Température maximale de la pâte	Visuel Documentaire Vérification d'un outil de contrôle de la température de la pâte d'olive - Déclaration d'identification	Tenue à jour du registre des manipulations	Visuel Documentaire <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 Registres		
P029	Déclaration annuelle de fabrication	Cf. DCC tous SIQO hors AB, Op2 Obligations déclaratives		

4.2.4. 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			
Contrôle chez les transformateurs – mouliniers et les producteurs d’olives faisant appel à un prestataire et commercialisant leur huile				
P030	Stockage et conservation de l'huile	Documentaire <i>Vérification de la conformité des dispositifs de stockage</i> - Déclaration d’identification		Visuel <i>Vérification de la conformité des dispositifs de stockage</i>
P031	Composition de l'huile	Sans objet	Tenue à jour du registre des manipulations	Documentaire <i>Vérification des mélanges de variétés mis en œuvre</i> - Registre des manipulations
P032	Eléments spécifiques de l’étiquetage	Sans objet		Visuel <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		

4.2.5. 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			
Contrôle chez les transformateurs – mouliniers et les producteurs d’olives faisant appel à un prestataire et commercialisant leur huile				
P035	Caractéristiques organoleptiques	Sans objet	Enregistrement des autocontrôles des caractéristiques organoleptiques des lots	Documentaire Vérification de la réalisation des autocontrôles et de la conformité des caractéristiques organoleptiques NB : Qualisud réalise les examens organoleptiques conformément au § 4.3
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	Documentaire Vérification de la réalisation des autocontrôles et de la conformité des caractéristiques analytiques du produit, sur les autocontrôles NB : Qualisud réalise l’examen analytique conformément au § 4.3

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.gouv.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 rédhitoires.

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 « recours » 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 réductible.
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 réductible.

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. 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	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
Réf	Libellé				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
P002	Localisation des parcelles	Parcelles hors de l'aire géographique	Habilitation	Refus d'habilitation		
			Suivi	Retrait du bénéfice du signe des produits issus des parcelles concernées	Retrait du bénéfice du signe des produits issus des parcelles concernées et suspension d'habilitation	Retrait du bénéfice du signe des produits issus des parcelles concernées et retrait d'habilitation
P004	Cahier de culture	Cf. DCC tous SIQO hors AB, Op3 Registres				
P005	Variétés principales et secondaires	Variété non autorisée dans le cahier des charges	Habilitation	Refus d'habilitation		
			Suivi	Retrait du bénéfice du signe des produits issus des parcelles concernées	Retrait du bénéfice du signe des produits issus des parcelles concernées et suspension d'habilitation	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	Refus d'habilitation		

Points de contrôle		Libellés du manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
Réf	Libellé				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
			Suivi	Retrait du bénéfice du signe des produits issus des parcelles concernées	Retrait du bénéfice du signe des produits issus des parcelles concernées et suspension d'habilitation	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	Refus d'habilitation		
			Suivi	Retrait du bénéfice du signe des produits issus des parcelles concernées	Retrait du bénéfice du signe des produits issus des parcelles concernées et suspension d'habilitation	Retrait du bénéfice du signe des produits issus des parcelles concernées et retrait d'habilitation
P007	Age minimal de la plantation	Age minimal de la plantation non conforme au cahier des charges	Habilitation	Refus d'habilitation		
			Suivi	Retrait du bénéfice du signe des produits issus des parcelles concernées	Retrait du bénéfice du signe des produits issus des parcelles concernées et suspension d'habilitation	Retrait du bénéfice du signe des produits issus des parcelles concernées et retrait d'habilitation
P008	Densité de plantation	Densité non conforme au cahier des charges	Habilitation	Refus d'habilitation		
			Suivi	Retrait du bénéfice du signe des produits issus des parcelles concernées	Retrait du bénéfice du signe des produits issus des parcelles concernées et suspension d'habilitation	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	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
Réf	Libellé				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
P009	Entretien du verger	Entretien non conforme au cahier des charges	Suivi	Avertissement	Retrait du bénéfice du signe pour les produits issus de la parcelle	Retrait du bénéfice du signe des produits issus des parcelles concernées et suspension d'habilitation
P037	Désherbage chimique	Désherbage non conforme au cahier des charges	Suivi	Avertissement	Retrait du bénéfice du signe pour les produits issus de la parcelle	Retrait du bénéfice du signe des produits issus des parcelles concernées et suspension d'habilitation
P010	Taille	Non respect de la fréquence minimale de taille prévu par le cahier des charges	Suivi	Avertissement	Retrait du bénéfice du signe pour les produits issus de la parcelle	Retrait du bénéfice du signe des produits issus des parcelles concernées et suspension d'habilitation

5.2. 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	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
Réf	Libellé				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
P012	Date d'ouverture de la récolte	Non respect de la date d'ouverture de la récolte	Suivi	Avertissement	Retrait du bénéfice du signe pour les lots concernés	Suspension d'habilitation et retrait du bénéfice du signe pour les lots concernés
P013	Maturité des olives	Non respect de la maturité des olives récoltées	Suivi	Avertissement	Suspension d'habilitation et retrait du bénéfice du signe pour les lots concernés	Retrait d'habilitation et retrait du bénéfice du signe pour les lots concernés
P014	Olives tombées au sol	Ramassage des olives tombées au sol	Suivi	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation	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	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation	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	Avertissement	Retrait du bénéfice du signe pour les lots concernés	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation

Points de contrôle		Libellés du manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
Réf	Libellé				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
P017	Transport des olives	Non-respect des règles du cahier des charges.	Suivi	Avertissement	Retrait du bénéfice du signe pour les lots concernés	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation
P018	Délais de livraison au moulin après récolte	Non-respect des règles du cahier des charges	Suivi	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
P019	Rendement	Non respect du rendement maximal du cahier des charges	Suivi	Retrait du bénéfice du signe pour la part de production en sus du rendement maximal	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation	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				

5.3. 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	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
Réf	Libellé				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
P022	Localisation des outils de production	Localisation de l'outil de production hors de l'aire géographique	Habilitation	Refus d'habilitation		
			Suivi	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation	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	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et retrait d'habilitation
P024	Délai de stockage chez le moulinier avant transformation	Non-respect du délai de stockage	Suivi	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et retrait d'habilitation
P025	Condition de stockage chez le moulinier avant transformation	Non-respect des conditions de stockage	Suivi	Avertissement	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation

Points de contrôle		Libellés du manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
Réf	Libellé				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
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	Refus d'habilitation		
		Non respect des procédés d'élaboration	Suivi	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation	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	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et retrait d'habilitation
P028	Registres de manipulation	Cf. DCC tous SIQO hors AB, Op3 Registres				
P029	Déclaration annuelle de fabrication	Cf. DCC tous SIQO hors AB, Op2 Obligations déclaratives				

5.4. 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	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
Réf	Libellé				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
P030	Stockage et conservation de l'huile	Non respect des dispositions du cahier des charges	Suivi	Avertissement	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
P031	Composition de l'huile	Non respect des règles du cahier des charges	Suivi	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
P032	Eléments spécifiques de l'étiquetage	Non respect des dispositions du cahier des charges	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
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				
P035	Caractéristiques organoleptiques	Absence d'autocontrôle des caractéristiques organoleptiques des lots	Suivi	Avertissement	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	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation

Points de contrôle		Libellés du manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
Réf	Libellé				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
P036	Caractéristiques analytiques	Commercialisation en Appellation avec absence d'autocontrôle des caractéristiques analytiques	Suivi	Avertissement	Analyse 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 analytiques non conformes	Suivi	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation

5.5. 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	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
Réf	Libellé				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
P035	Caractéristiques organoleptiques					
		Lot jugé Acceptable avec défaut (AD)	Suivi	Avertissement	Contrôle produit supplémentaire (Analyse et organoleptique) sur un autre lot de la campagne en cours ou la suivante	Contrôle additionnel des conditions de production
		Lot jugé Non acceptable (NA)	Suivi	Retrait du bénéfice du signe pour les lots concernés	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 additionnel des conditions de production
P036	Caractéristiques analytiques	Absence d'analyse d'autocontrôle lors du prélèvement	Suivi	Avertissement	Contrôle produit supplémentaire analytique du lot concerné	Contrôle produit supplémentaire (Analyse et organoleptique) sur un autre lot de la

Points de contrôle		Libellés du manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
Réf	Libellé				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
						campagne en cours ou la suivante
		Résultat de l'examen analytique non conforme au cahier des charges	Suivi	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés	Suspension d'habilitation et Retrait du bénéfice du signe des lots concernés	Retrait d'habilitation

5.6. ODG

Points de contrôle		Libellés du manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
Réf	Libellé				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
7	Date d'ouverture de la récolte	Absence de procédure de proposition annuelle d'une date d'ouverture de la récolte ou procédure incomplète	Initial	Refus temporaire de certificat	Refus de certificat	
		Procédure de proposition annuelle d'une date d'ouverture de la récolte non à jour	Initial	Refus temporaire de certificat	Refus de certificat	
		Procédure de proposition annuelle d'une date d'ouverture de la récolte non à jour ou non pertinente	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension de certificat
		Diffusion de la date d'ouverture de la récolte absente ou incomplète	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension de certificat