RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Plan de contrôle de l'AOP LUCQUES DU LANGUEDOC

RÉFÉRENCE DU PLAN	DATE D'APPROBATION PAR L'OC OU RÉFÉRENCE DE L'OC	DATE D'APPROBATION	
QSD-C-AOP-LULG-01	CA/AO084/DCS-0	22/08/2025	Annule et remplace le plan approuvé le : 11/01/2021

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.

INAO - Institut National de l'Origine et de la Qualité
12, rue Henri Rol-Tanguy, TSA 30003, 93555 Montreuil Cedex, France
www.inao.gouv.fr

VERSION APPROUVEE LE 22 AOUT 2025

DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES

Au cahier des charges de l'Appellation d'Origine Protégée « Lucques du Languedoc »

Organisme de Défense et de Gestion :

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

DOMAINE D'ASTIES 34490 THEZAN LES BEZIERS

aoc.olivehuilelanguedoc@gmail.com

Indice	DATE	EVOLUTIONS	VALIDATION
0	20/06/2025	Création des DCS et modification du cahier des charges	*Le Directeur :* 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

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 6

2.1. IDENTIFICATION DES OPERATEURS 6
2.2. MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES EN VUE DE L'HABILITATION 6
2.3. MAINTIEN DE L'HABILITATION : ABSENCE DE PRODUCTION / REVENDICATION PENDANT UN DELAI DONNE 7
2.4. MODIFICATIONS MAJEURES DE L'OUTIL DE PRODUCTION 7

3. MODALITES D'EVALUATION DE L'ODG 8

4. MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES 8

4.1. REPARTITION DES CONTROLES INTERNES ET EXTERNES 8
4.2. METHODES DE CONTROLE 9
4.2.1. Production d'olives : règles de production au verger 10
4.2.2. Production d'olives : récolte, rendement et stockage des olives 12
4.2.3. Transformation des olives 13
4.2.4. Pasteurisation des olives 15
4.2.5. Producteur d'olives faisant appel à un (des) prestataire(s) de service pour la transformation et/ou la pasteurisation 16
4.2.6. Caractéristiques du produit et calibre 17
4.3. ORGANISATION DU CONTROLE PRODUIT 18
4.3.1. Autocontrôle par évaluation du produit 18
4.3.2. Gestion des déclarations de revendication totale ou partielle 18
4.3.3. Contrôle externe 18
4.3.4. Définition des lots soumis à contrôle 18
4.3.5. Prélèvement 18
4.3.6. Commission chargée de l'examen organoleptique : composition, formation et évaluation des jurés 19
4.3.7. Organisation du contrôle organoleptique 20

5. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS SPECIFIQUES 21

5.1. PRODUCTION D'OLIVES : REGLES DE PRODUCTION AU VERGER 21
5.2. PRODUCTION D'OLIVES : RECOLTE, RENDEMENT ET STOCKAGE DES OLIVES 24
5.3. TRANSFORMATION DES OLIVES 25
5.4. PASTEURISATION DES OLIVES 28
5.5. OPERATEUR RESPONSABLE : PRODUCTEUR D'OLIVES FAISANT APPEL A UN (DES) PRESTATAIRE(S) DE SERVICE POUR LA TRANSFORMATION ET/OU LA PASTEURISATION 30
5.6. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT ET DU CALIBRE 31
5.7. ODG 32

INTRODUCTION

Les présentes dispositions de contrôle spécifiques sont associées au cahier des charges de l'Appellation « Lucques du Languedoc » dont l'Organisme de Défense et de Gestion est SAOHL- Syndicat de défense de la Lucques du Languedoc et de l'Huile d'Olive du Languedoc DOMAINE D'ASTIES 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)
- **Producteur d'olives faisant appel à un (des) prestataire(s) de service pour la transformation et/ou la pasteurisation** (Opérateur cultivant des vergers, récoltant ses olives et qui fait appel à un confiseur ou un pasteurisateur pour transformer ses olives)
- **Confiseur** (Transformateur – Confiseur réalisant les opérations de Calibrage et Tri, Désamérisation, rinçage et mise en saumure des olives)
- **Pasteurisateur** (Opérateur assurant la pasteurisation des olives)

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**

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**	
Producteur d'olives Producteur d'olives faisant appel à un (des) prestataire(s) de service pour la transformation et/ou la pasteurisation	**P002**	**Localisation des parcelles**	- Déclaration d'identification - Déclaration annuelle de non intention de production totale ou partielle - Déclaration de récolte d'olives - Cahier de Culture - Bons d'apport/bons de livraison
	P004	Cahier de Culture	
	P005	**Variété**	
	P006	Proportion de variétés pollinisatrices	
	P007	Age minimal de la plantation	
	P008	Densité de plantation	
	P009	Entretien du verger	
	P010	Taille	
	P012	Date d'ouverture de la récolte	
	P015	Technique de récolte	
	P016	Stockage des olives	
	P018	**Délai de livraisonà la confiserie après récolte**	
	P019	Rendement	
	P020	Déclaration de récolte d'olives annuelle	
	P021	Déclaration annuelle de non intention de production totale ou partielle	
Confiseur	P013	Registre des manipulations	- Déclaration d'identification - Registre des manipulations - Déclaration annuelle de fabrication - Déclaration annuelle de stocks
	P014	**Localisation des outils de production**	
	P022	Déclaration annuelle de fabrication	
	P023	Déclaration annuelle de stocks	
	P024	**Stockage chez le confiseur avant tri et calibrage**	
	P025	Homogénéité du lot (calibre et couleur)	

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**	
	P026	**Défaut à l'arrivée chez le confiseur**	- Bon de livraison
	P027	**Désamérisation**	
	P028	Rinçage	
	P029	**Mise en saumure**	
	P030	**Conservation avant conditionnement**	
	P034	Déclarations de revendication partielle et totale	
	P035	Déclaration de vente en vrac	
	P036	Eléments spécifiques de l'étiquetage	
	P031	**Calibre**	
	P037	**Caractéristiques du produit, y compris pour les olives pasteurisées**	
Pasteurisateur	P013	Registre des manipulations	- Déclaration d'identification - Registre des manipulations
	P032	**localisation des outils de production : Pasteurisation**	
	P033	**Pasteurisation**	
	P034	Déclarations de revendication partielle et totale	
	P036	Eléments spécifiques de l'étiquetage	
	P031	**Calibre**	
	P037	**Caractéristiques du produit, y compris pour les olives pasteurisées**	
Producteur d'olives faisant appel à un (des) prestataire(s) de service pour la transformation et/ou la pasteurisation	P034	Déclarations de revendication partielle et totale	- Déclaration d'identification - Déclarations de revendication partielle et totale - Déclaration de vente en vrac
	P035	Déclaration de vente en vrac	
	P036	Eléments spécifiques de l'étiquetage	
	P031	**Calibre**	
	P037	**Caractéristiques du produit, y compris pour les olives pasteurisées**	

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 identifiée 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, Producteur d'olives faisant appel à un (des) prestataire(s) de service pour la transformation et/ou la pasteurisation surface ≥ à 0.5 ha	OCO	-	-	-
Producteur d'olive, Producteur d'olives faisant appel à un (des) prestataire(s) de service pour la transformation et/ou la pasteurisation surface < à 0.5 ha	-	OCO	12 mois	-
Confiseur	OCO	-	-	-
Pasteurisateur	OCO	-	-	-

Les points à contrôler pour l'habilitation des opérateurs ainsi que les méthodes de contrôle sont précisées 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.

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 5 ha ;

  - de plus de 50% pour les surfaces supérieures à 2,5 ha et inférieures à 5 ha ; - de plus de 75% pour les surfaces inférieures à 2,5 ha ;

- La construction ou la réhabilitation d'un atelier de transformation, l'extension de + de 20% de la cuverie ou l'augmentation 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	Point à évaluer au cours de l'évaluation initiale	Point 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 des contrôles internes et externes

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, Producteur d'olives faisant appel à un (des) prestataire(s) de service pour la transformation et/ou la pasteurisation : implantation et entretien des vergers	Contrôle documentaire hors site de 100% des déclarations de non intention de production totales ou partielles	Contrôle sur site d'au moins 10 % des opérateurs actifs**représentant 20 % des surfaces en production par an
Producteurs d'olives, Producteur d'olives faisant appel à un (des) prestataire(s) de service pour la transformation et/ou la pasteurisation : Récolte, rendement et stockage	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 dans les vergers ou aux apports à la confiserie au moment de la récolte de 5 % des opérateurs actifs*
Confiseur	Contrôle documentaire de 100 % des déclarations	Contrôle sur site de 30 % des opérateurs habilités* par an
Pasteurisateur	Contrôle documentaire de 100 % des déclarations	Contrôle sur site de 30 % des opérateurs habilités* par an

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
Producteur d'olives faisant appel à un (des) prestataire(s) de service pour la transformation et/ou la pasteurisation: déclaration de vente en vrac et de revendication	Contrôle documentaire de 100 % des déclarations chaque année	Contrôle sur site de 5 % des opérateurs habilités* par an et contrôle par sondage lors de l'audit de l'ODG
Examen organoleptique chez les confiseurs, les pasteurisateurs et les producteurs d'olives faisant appel à un (des) prestataire(s) de service pour la transformation et/ou la pasteurisation	-	Pour chaque transformateur (confiseries et pasteurisateur mettant en marché des olives sous appellation) et chaque année : 1 lot par semaine d'apport pour tenir compte de l'évolution de la maturité des olives avec au moins 1 lot d 'olives commercialisé en frais et 1 lot pasteurisé si pasteurisation

(*) Ces fréquences sont calculées sur la base du nombre d'opérateurs habilités dans la catégorie au 1er janvier de l'année civile.
(**) Pour les producteurs et les producteurs d'olives faisant appel à un prestataire de service, ces fréquences sont calculées sur la base des opérateurs actifs. 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. Production d'olives : règles de production au verger

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 les Producteurs d'olives faisant appel à un (des) prestataire(s) de service pour la transformation et/ou la pasteurisation				
P002	**Localisation des parcelles**	**Documentaire** **Visuel** *Vérification de la localisation des parcelles dans l'aire géographique* - Déclaration d'identification	Tenue à jour de la déclaration d'identification et de la fiche parcellaire	**Documentaire** **Visuel** *Vérification de la localisation des parcelles de production en Appellation dans l'aire géographique* - Déclaration d'identification
P004	Cahier de culture	Cf. DCC tous SIQO hors AB, Op3 Registres		
P005	**Variété**	**Documentaire** **Visuel** *Vérification de la variété implantée* - Déclaration d'identification	Enregistrement des variétés dans la déclaration d'identification	**Documentaire** **Visuel** *Vérification de la variété implantée* Déclaration d'identification
P006	Proportion de variétés pollinisatrices	**Documentaire** **Visuel** *Vérification du respect de la proportion maximale de variétés pollinisatrices autorisée et de la répartition des arbres* Déclaration d'identification	Enregistrement des variétés implantées sur les parcelles	**Documentaire** **Visuel** *Vérification du respect de la proportion maximale de variétés pollinisatrices autorisée et de la répartition des arbres* Déclaration d'identification
P007	Age minimal de la plantation	**Documentaire** **Visuel** *Vérification de la date de plantation du verger* - Déclaration d'identification	Enregistrement des dates de plantation des vergers	**Documentaire** **Visuel** *Vérification de la date de plantation des arbres* - 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** *Vérification du respect de la surface minimale par arbre prévue dans le cahier des charges* - Déclaration d'identification	Enregistrement du nombre d'arbres plantés par parcelle et de la superficie par arbre dans la déclaration d'identification	**Visuel** **Documentaire** *Vérification du respect de la surface minimale par arbre prévue dans le cahier des charges* - Déclaration d'identification
P009	Entretien du verger	- Sans objet	Tenue à jour du cahier de culture	**Documentaire et visuel** *Vérification de la réalisation de l'entretien annuel des vergers* - Cahier de culture
P010	Taille	- Sans objet	Tenue à jour du cahier de culture	**Documentaire et visuel** *Vérification du respect de la fréquence de taille* - Cahier de culture
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		

4.2.2. Production d'olives : récolte, rendement et stockage 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				
P012	Date d'ouverture de la récolte	Sans objet	Enregistrement de la date de récolte dans le cahier de culture	**Documentaire** **Visuel** *Vérification du respect de la date de récolte par rapport à la date d'ouverture communiquée par l'INAO* - Cahier de culture
P015	Récolte	Sans objet		**Visuel** *Vérification des conditions et méthodes de récolte*
P016	Stockage des olives	**Visuel** **Documentaire** *Vérification du matériel de stockage* - Déclaration d'identification		**Visuel / Mesure** *Vérification du matériel de stockage et du poids des caisses*
P018	**Délai de livraison à la confiserie après récolte**	Sans objet	Enregistrement des dates de récolte et delivraison	**Documentaire** *Vérification du respect du délai de livraison à l'atelier de transformation (Confiseur)* - Bon de livraison - Cahier de culture
P019	Rendement	Sans objet	Tenue à jour du cahier de culture et déclaration annuelle de récolte	**Documentaire** *Vérification de la conformité du rendement par hectare quelle que soit la destination des olives* - Cahier de culture - Déclaration de récolte

4.2.3. Transformation 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 confiseurs				
P013	Registre des manipulations	Cf DCC tous SIQO hors Ab, Op3 Registres		
P022	Déclaration annuelle de fabrication	Cf DCC tous SIQO hors Ab, Op2 Obligations déclaratives		
P023	Déclaration annuelle de stocks	Cf DCC tous SIQO hors Ab, Op2 Obligations déclaratives		
P014	**Localisation des outils de production**	**Documentaire** **Visuel** *Vérification de la localisation de l'atelier dans l'aire géographique* - Déclaration d'identification	Tenue à jour de la déclaration d'identification	**Documentaire** **Visuel** *Vérification de la localisation de l'atelier dans l'aire géographique* - Déclaration d'identification
P024	**Stockage chez le confiseur avant tri et calibrage**	Sans objet	Enregistrement des dates et des températures dans le registre des manipulations	**Documentaire** **Visuel** *Vérification du respect du délai et des températures* - Registre des manipulations
P025	Homogénéité du lot (calibre et couleur)	Sans objet		**Visuel** *Vérification de l'homogénéité du lot (calibre et couleur)*
P026	**Défaut à l'arrivée chez le confiseur**	Sans objet	Enregistrement du taux de fruits à défauts dans le registre des manipulations	**Documentaire** **Visuel** - Registre des manipulations
P027	**Désamérisation**	Sans objet		**Mesure** **Documentaire** - Registre des manipulations

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**			
			Enregistrement de la densité de la lessive de soude et de la durée d'immersion dans le registre des manipulations	
P028	Rinçage	Sans objet	enregistrement dans le registre des manipulations	**Documentaire/ Visuel** - Registre des manipulations
P029	**Mise en saumure**	Sans objet	enregistrement de la densité de saumure, de l'ajout d'acide citrique ou lactique et du PH	**Mesure / Documentaire** - Registre des manipulations
P030	**Conservation avant conditionnement**	**Documentaire** *Vérification de la conformité du matériel de conservation* - Déclaration d'identification	Enregistrement des conditions et durée de conservation	**Documentaire Mesure** Enregistrement des conditions et durée de conservation
P034	Déclarations de revendication partielle et totale	Cf DCC tous SIQO hors Ab, Op2 Obligations déclaratives		
P035	Déclaration de vente en vrac	Cf DCC tous SIQO hors Ab, Op2 Obligations déclaratives		
P036	Eléments spécifiques de l'étiquetage	Sans objet	Etiquettes	**Visuel** *Vérification de la conformité des étiquettes utilisées* Etiquettes

4.2.4. Pasteurisation 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 pasteurisateurs				
P013	Registre des manipulations	Cf DCC tous SIQO hors Ab, Op3 Registres		
P032	**localisation des outils de production :Pasteurisation**	**Documentaire** **Visuel** *Vérification de la localisation de l'atelier dans l'aire géographique* - Déclaration d'identification	Tenue à jour de la déclaration d'identification	**Documentaire** **Visuel** *Vérification de la localisation de l'atelier dans l'aire géographique* - Déclaration d'identification
P033	**Pasteurisation**	**Documentaire** *Vérification de la conformité du matériel de pasteurisation* Déclaration d'identification	Enregistrement dans le registre des manipulations	**Documentaire** **Visuel** *Vérification du procédé et de son enregistrement. Vérification du délai de conservation avant pasteurisation* - Registre des manipulations
P034	Déclarations de revendication partielle et totale	Cf DCC tous SIQO hors Ab, Op2 Obligations déclaratives		
P036	Eléments spécifiques de l'étiquetage	Sans objet	Etiquettes	**Documentaire** *Vérification de la conformité des étiquettes utilisées* Etiquettes

4.2.5. Producteur d'olives faisant appel à un (des) prestataire(s) de service pour la transformation et/ou la pasteurisation

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 producteur d'olives faisant appel à un (des) prestataire(s) de service pour la transformation et/ou la pasteurisation				
P034	Déclarations de revendication partielle et totale	Cf DCC tous SIQO hors Ab, Op2 Obligations déclaratives		
P035	Déclaration de vente en vrac	Cf DCC tous SIQO hors Ab, Op2 Obligations déclaratives		
P036	Elément spécifiques de l'étiquetage	Sans objet	Etiquettes	**Documentaire** *Vérification de la conformité des étiquettes utilisées* - Etiquettes

4.2.6. Caractéristiques du produit et calibre

Réf	Libellé	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
Contrôle chez les confiseurs, pasteurisateurs, producteur d'olives faisant appel à un (des) prestataire(s) de service pour la transformation et/ou la pasteurisation				
P031	**Calibre**	Sans objet	Enregistrement du calibre sur les lots d'olives	**Documentaire / Mesure** **ET** **Contrôle lors de la séance de l'examen organoleptique (§4.3)**
P037	**Caractéristiques du produit, y compris pour les olives pasteurisées**	Sans objet	Evaluation du produit	**Examen organoleptique** *Contrôle par la commission organoleptique (§4.3)*

4.3. Organisation du contrôle produit

4.3.1. Autocontrôle par évaluation du produit

L'opérateur, conformément au plan de contrôle, doit procéder, par tout moyen à sa convenance, à l'évaluation de l'acceptabilité du produit dans l'espace sensoriel 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.

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 du produit :

- contrôle par la commission organoleptique de l'acceptabilité du produit en Appellation, c'est-à-dire
  - Contrôle par la commission d'examen organoleptique sur la base des critères suivants :
    - Calibre (Réalisé soit par l'animateur de la commission soit par les jurés par la méthode de comptage ou par mesure)
    - Forme
    - Aspect visuel
    - Aspect gustatif et olfactif
    - Caractéristiques kinesthésiques

- Présence des caractéristiques du produit telles que définies dans le cahier des charges
- Absence de défauts rédhibitoires.

Sont soumis au contrôle les lots déclarés en Appellation par l'opérateur, prélevés par QUALISUD chez l'opérateur ayant déposé une déclaration de revendication auprès de l'ODG, ou le cas échéant du dépôt d'une déclaration de vente en vrac.

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 sur la déclaration de revendication partielle ou totale, ou déclaration vente vrac, 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 § 5 du présent document).

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

La nature du contenu doit être identifiée sur chaque contenant figurant sur le descriptif du lieu de stockage ou d'entrepôt fourni avec la déclaration d'identification. Tous les lots doivent être identifiés dans le lieu de stockage ou d'entrepôt.

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

Quatre échantillons de 200gr minimum sont prélevés et scellés.

La destination de ces échantillons est la suivante :

- Un échantillon « témoin » reste chez l'opérateur jusqu'au résultat définitif
- Un échantillon est destiné à l'examen organoleptique,
- Un échantillon est destiné au traitement du recours le cas échéant (nouvelle expertise),
- Un échantillon est conservé par QUALISUD jusqu'au résultat final pour les lots conformes ; et jusqu'à la fin de la procédure en cas de non-conformité.

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

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 dans l'espace sensoriel de son appellation et à l'absence de défaut et proposé à QUALISUD par l'Organisme de Défense et de Gestion.
- ✓ évalués régulièrement par QUALISUD

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

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

Les jurés devront participer à une formation sur les caractéristiques organoleptiques et l'absence de défauts de l'appellation Lucques du Languedoc.

Les dégustations support de la formation des jurés devront être réalisées par des personnes compétentes ayant une connaissance reconnue de l'espace sensoriel de l'appellation Lucques du Languedoc.

L'ODG tient à jour la liste des jurés formés et la met à disposition de QUALISUD : ils sont répartis en trois collèges : les porteurs de mémoires, les techniciens et les usagers du produit. Les jurés sont évalues par QUALISUD au cours des examens sensoriels (évaluation de leur fiabilité par la présence d'échantillons en double lors des dégustations).

4.3.7. Organisation du contrôle organoleptique

Le contrôle porte sur les caractéristiques visuelles, 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 rédhibitoire.
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 rédhibitoire.

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 concerté 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 séance de dégustation, 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. Production d'olives : règles de production au verger

Opérateur responsable : producteur d'olives

Point de contrôle		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	Refusd'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				

Point de contrôle		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
P005	**Variété**	Variété non conforme au cahier des charges	Habilitation	Refus d'habilitation		
		Variété non conforme au cahier des charges	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	Non respect du % de variété pollinisatrice maximum ou répartition non harmonieuse dans le verger	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		
		Age minimal de la plantation non conforme au cahier des charges	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	Non respect de la densité de plantation	Habilitation	Refus d'habilitation		

Point de contrôle		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
		Non respect de la densité de plantation	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
P009	Entretien du verger	Non respect des règles du 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 des fréquences de taille	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
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				

5.2. Production d'olives : récolte, rendement et stockage des olives

Opérateur responsable : producteur d'olives

Point de contrôle		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	Retrait du bénéfice du signe pour les lots concernés Suspension d'habilitation
P015	Récolte	Conditions de récolte non conformes au cahier des charges	Suivi	Avertissement	Retrait du bénéfice du signe pour les lots concernés)	Retrait du bénéfice du signe pour les lots concernés Suspension d'habilitation
P016	Stockage des olives	Conditions de stockage non conformes	Suivi	Avertissement	Retrait du bénéfice du signe pour les lots concernés	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation
P018	**Délai de livraison à la confiserie après récolte**	Non-respect du délai prévu 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
P019	Rendement	Non-respect du rendement maximal	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

5.3. Transformation des olives

Opérateur responsable : confiseur

Point de contrôle		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
P013	Registre des manipulations	Cf. DCC tous SIQO hors AB, Op3 Registres				
P022	Déclaration annuelle de fabrication	Cf. DCC tous SIQO hors AB, Op2 Obligations déclaratives				
P014	**localisation des outils de production**	Atelier en dehors de l'aire géographique	Habilitation	Refus d'habilitation		
			Suivi	Suspension d'habilitation et retrait bénéfice du signe des lots concernés	Retrait d'habilitation et retrait bénéfice du signe des lots concernés	
P023	Déclaration annuelle de stocks	Cf. DCC tous SIQO hors AB, Op2 Obligations déclaratives				
P024	**Délai de stockage chez le confiseur avant tri et calibrage**	Non respect du cahier des charges	Suivi	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les 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

Point de contrôle		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
P025	Homogénéité du lot (calibre et couleur)	Lots non homogènes	Suivi	Avertissement	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernés	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernés et suspension d'habilitation
P026	**Défaut à l'arrivée chez le confiseur**	Non respect de la proportion d'olives mises en œuvre présentant des défauts	Suivi	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concerné	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	**Désamérisation**	Non respect desconditions et des règles à chaque étape de désamérisation	**Suivi**	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les 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	Rinçage	rinçage non conforme	Suivi	Avertissement	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et retrait d'habilitation
P029	**Mise en saumure**	Densité et/ou qualité de la saumure non conforme au cahier des charges	Suivi	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les 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
		Additif non conforme au cahier des charges	Suivi	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les 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

Point de contrôle		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	**Conservation avant conditionnement**	Matériel de conservation non conforme	Habilitation	Refus d'habilitation		
		Procédé de conservation non conforme au 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
		Durée de conservation après la récolte non conforme	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
P034	Déclarations de revendication totale ou partielle	Cf. DCC tous SIQO hors AB, Op2 Obligations déclaratives				
P035	Déclaration de vente en vrac	Cf. DCC tous SIQO hors AB, Op2 Obligations déclaratives				
P036	Eléments spécifiques de l'étiquetage	Etiquetage de produit non conforme au cahier des charges	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
P031	**Calibre**	Calibre non conforme au 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

5.4. Pasteurisation des olives

Opérateur responsable : Pasteurisateur

Point de contrôle		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
P013	Registre des manipulations	Cf. DCC tous SIQO hors AB, Op3 Registres				
P032	**Localisation des outils de production : Pasteurisation**	Atelier en dehors de l'aire géographique	Habilitation	Refus d'habilitation		
			Suivi	Suspension d'habilitation et retrait du bénéfice du signe des lots concernés	Retrait d'habilitation et retrait du bénéfice du signe des lots concernés	
P009	**Variété**	Mise en œuvre en Appellation de variétés non autorisées	Suivi	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
P033	**Pasteurisation**	Matériel de pasteurisation non conforme	Habilitation	Refus d'habilitation		
		Procédé de pasteurisation non conforme au 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
		Délai de pasteurisation après la récolte non conforme	Suivi	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et retrait d'habilitation

Point de contrôle		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
					suspension d'habilitation	
P034	Déclarations de revendication totale ou partielle	Cf. DCC tous SIQO hors AB, Op2 Obligations déclaratives				
P036	Eléments spécifiques de l'étiquetage	Etiquetage de produit non conforme au cahier des charges	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
P031	**Calibre**	Calibre non conforme au 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

5.5. Opérateur responsable : Producteur d'olives faisant appel à un (des) prestataire(s) de service pour la transformation et/ou la pasteurisation

Point de contrôle		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
P034	Déclaration de revendication totale ou partielle	Cf. DCC tous SIQO hors AB, Op2 Obligations déclaratives				
P035	Déclaration de vente en vrac	Cf. DCC tous SIQO hors AB, Op2 Obligations déclaratives				
P036	Eléments spécifiques de l'étiquetage	Etiquetage de produit non conforme au cahier des charges	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
P031	**Calibre**	Calibre non conforme au 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

5.6. Caractéristiques du produit et du calibre

Point de contrôle		Libellé 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
Contrôle chez les confiseurs, pasteurisateurs, producteur d'olives faisant appel à un (des) prestataire(s) de service pour la transformation et/ou la pasteurisation						
P031	**Calibre**	Lot jugé Acceptable avec défaut (AD)	Suivi	Avertissement	Contrôle additionnel sur les conditions de production	Contrôle supplémentaire de tous les lots de la campagne en cours ou de la campagne suivante
		Lot jugé Non acceptable (NA)	Suivi	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation
P037	**Caractéristiques du produit, y compris pour les olives pasteurisées**	Lot jugé Acceptable avec défaut (AD)	Suivi	Avertissement	Contrôle additionnel sur les conditions de production	Contrôle supplémentaire de tous les lots de la campagne en cours ou de la campagne suivante
		Lot jugé Non acceptable (NA)	Suivi	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés	Retrait du bénéfice du signe des lots concernés et suspension d'habilitation

5.7. ODG

Point de contrôle		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 ou non pertinente.	Suivi	Avertissement	Evaluation supplémentaire	Suspension de certificat
		Diffusion de la date d'ouverture de la récolte absente ou incomplète.	Suivi	Avertissement	Evaluation supplémentaire	Suspension de certificat