

VERSION APPROUVEE LE 18 AOUT 2015

PLAN DE CONTRÔLE APPELLATION D'ORIGINE OLIVE DE NIMES

Document de référence :

Cahier des charges homologué Décret n° 2014-1149 du 7 octobre 2014 relatif à l'appellation d'origine protégée « Olive de Nîmes »

Organisme de Défense et de Gestion :

Syndicat des AOP Olive de Nîmes et Huile d'olive de Nîmes
1120, route de Saint-Gilles, Mas de l'Agriculture, 30900 NÎMES
Tel : 04.66.04.50.34 Fax : 04.66.04.50.31
Mail olive.nimes@orange.fr

INDICE	DATE	EVOLUTIONS	VALIDATION
0	19-12-2013	Création à partir du PI d'OTC antérieurement approuvé par l'INAO	<i>Le Directeur :</i> François LUQUET
1	19/07/2015	Modification au vu du cahier des charges de l'appellation d'origine « Olive de Nîmes » homologué par le décret n°2014-1149 du 7 octobre 2014, JORF du 9 octobre 2014, codification de la grille de traitement des manquements.	

Organisme certificateur : QUALISUD

Siège social : QUALISUD - 2 Allée Brisebois - 31320 AUZEVILLE TOLOSANE
Adresse administrative : 15 avenue de l'Océan- 40500 SAINT SEVER
Tel : 05 58 06 15 21 - Fax : 05 58 75 13 36 - e-mail :contact@qualisud.fr

SOMMAIRE

I.	INTRODUCTION	3
II.	CHAMP D'APPLICATION Schéma de vie	4
III.	ORGANISATION DE LA CERTIFICATION	6
	3.1. Organisation générale	6
	3.2. Rôle de l'ODG dans l'organisation de la certification	7
	3.3. Evaluation initiale de l'ODG	8
	3.4. Evaluation périodique de l'ODG	9
IV.	IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS	12
	4.1. Identification des opérateurs	12
	4.2. Habilitation des opérateurs	12
	4.3. Critères de contrôle pour habilitation	13
	4.4. Modification des habilitations	14
	4.5. Liste des opérateurs habilités	14
V.	CONTROLE DES OPERATEURS ET DES PRODUITS	15
	5.1. Pression de contrôle : répartition entre contrôle interne et contrôle externe	15
	5.2. Modalités d'autocontrôle	16
	5.3. Modalités de contrôle interne	16
	5.4. Modalités de contrôle externe	16
	5.5. Méthodes de contrôle des points de contrôle	18
	5.6. Modalités d'organisation du contrôle produit	23
	4	
VI.	TRAITEMENT DES MANQUEMENTS	26
	6.1. Constat des manquements – Classification des manquements	26
	6.2. Suites données aux manquements constatés lors du contrôle interne	27
	6.3. Suites données aux manquements constatés lors du contrôle externe	27
	6.4. Grille des suites données aux manquements constatés lors du contrôle externe	29
Annexe 1 : méthodologie de la réalisation des contrôles		32

1. INTRODUCTION

Le présent plan de contrôle, tel que prévu à l'article L.642-2 du Code Rural et de la Pêche Maritime, est associé Cahier des charges homologué Décret n° 2014-1149 du 7 octobre 2014 relatif à l'appellation d'origine protégée « Olive de Nîmes » dont l'Organisme de Défense et de Gestion est le Syndicat des AOP Olive de Nîmes et Huile d'olive de Nîmes, 1120, route de Saint-Gilles, Mas de l'Agriculture, 30900 NÎMES.

Ce plan de contrôle :

- ✓ décrit les différentes étapes de production, les points à contrôler s'y afférant et identifie les opérateurs concernés ; dans l'ensemble du document les points principaux à contrôler figurent en caractères gras souligné.
- ✓ précise l'organisation de la certification, le rôle de l'ODG dans la certification et les modalités de son évaluation par QUALISUD ;
- ✓ décrit les modalités d'identification des opérateurs tels qu'ils sont définis par l'article L642-3 du Code Rural et de la Pêche Maritime auprès de l'ODG et la délivrance de leur habilitation par QUALISUD ;
- ✓ décrit les modalités de contrôle des conditions de production et des produits chez les opérateurs habilités, rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité, rappelle les contrôles internes réalisés par l'ODG et précise les contrôles réalisés par QUALISUD ;
- ✓ comprend le plan de traitement des manquements appliqué par QUALISUD.

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

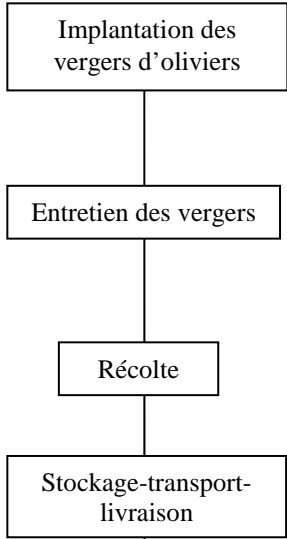
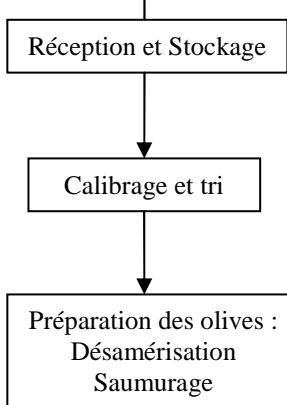
2. CHAMP D'APPLICATION

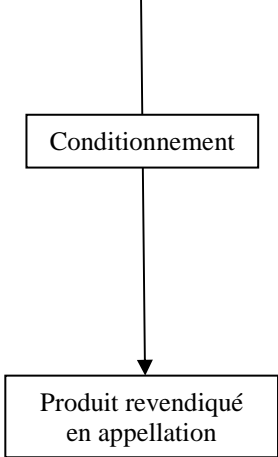
SCHEMA DE VIE

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

- ✓ **Producteurs d'olives**
- ✓ **Transformateurs/confiseurs**
- ✓ **Conditionneurs**

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

OPERATEUR	ETAPES	POINTS A CONTRÔLER
Producteur d'olives	 <pre> graph TD A[Implantation des vergers d'oliviers] --> B[Entretien des vergers] B --> C[Récolte] C --> D[Stockage-transport-livraison] </pre>	<p><u>Règles structurelles :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Localisation des parcelles sur l'aire géographique • Appartenance de la parcelle à la liste des vergers identifiés • Variété picholine • Proportion d'arbre de variétés pollinisatrices • Distance minimale entre les oliviers, densité de plantation • Age de la plantation <p><u>Conditions de production – Règles annuelles :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Taille • Irrigation • Culture intercalaire interdite • Entretien des vergers • Date de récolte • Rendement (t/ha) • Maturité (couleur) • Technique de récolte, produits abscission interdits • Condition de stockage et de transport • Stockage séparé des olives issues des variétés pollinisatrice • Etat sanitaire des olives • Délai de livraison à la conserverie/confiserie <p><u>Obligations déclaratives et enregistrements prévus par le CDC :</u> déclaration d'identification et ses modification, déclaration de récolte, cahier de culture</p>
Transformateur/confiseur	 <pre> graph TD A[Réception et Stockage] --> B[Calibrage et tri] B --> C[Préparation des olives : Désamérisation Saumurage] </pre>	<p><u>Règle structurelle :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Localisation du transformateur/confiseur dans l'aire de production <p><u>Condition de production – Règles annuelles :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Modalités de réception des olives et enregistrements • Calibre • Tri, homogénéité des lots (couleur), taux de défaut • Date de préparation et respect du délai après apport • Modalités de préparation • Désamérisation : densité de la solution alcaline, rinçages à l'eau potable (nombre de rinçage et durée) • Saumurage : densité de la saumure, pH • Conditions de conservation : température, densité de la saumure, pasteurisation, atmosphère protectrice, gaz inerte • traçabilité des lots : identification et enregistrements <p><u>Obligations déclaratives et enregistrements prévus par le CDC :</u> déclaration d'identification et ses modification, déclaration de fabrication, registre de réception</p>

OPERATEUR	ETAPES	POINTS A CONTRÔLER
Conditionneur	 <pre> graph TD A[Conditionnement] --> B[Produit revendiqué en appellation] </pre>	<p><u>Règle structurelle :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Localisation de l'atelier de conditionnement dans l'aire géographique</u> <p><u>Condition de production – Règles annuelles :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Conditions de conservation : température, atmosphère protectrice, gaz inerte densité de la saumure, pasteurisation,</u> • Traçabilité des lots : identification et enregistrements • Unité de conditionnement (capacité max, poids net) • Etiquetage <p><u>Obligations déclaratives et enregistrements prévus par le CDC :</u> Déclarations d'identification et ses modifications, déclaration de revendication partielles et totale, déclarations de stock, registres pour comptabilité matière</p> <p><u>Caractéristiques du produit :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>calibre</u> • <u>homogénéité du lot en couleur et en calibre</u> • <u>taux de défaut,</u> • <u>caractéristiques organoleptiques</u>

3. ORGANISATION DE LA CERTIFICATION

3.1 ORGANISATION GENERALE

QUALISUD réalise la certification de l'appellation d'origine « Olive de Nîmes » selon les modalités définies dans le Code Rural et de la Pêche Maritime, dans le cadre de la circulaire INAO-CIRC-2014-04 (délégation de tâches aux OCO agréés), dans le respect de la norme NF EN ISO 17065, de la circulaire INAO-CIRC-2014-01 (points d'interprétation de la norme 17065 au regards des SIQO), et de la DIR-CAC-1.

En outre, le présent plan de contrôle tient lieu de plan d'évaluation tel que défini en chapitre 7 de la norme NF/EN/ISO 17065.

La certification est délivrée à l'ODG et aux opérateurs qui se sont identifiés auprès de ce dernier et qui ont obtenu leur habilitation accordée par QUALISUD (voir §4). Cette habilitation nécessite l'engagement de l'opérateur à respecter les exigences du cahier des charges et du plan de contrôle ainsi que son aptitude à respecter les exigences du cahier des charges le concernant.

Les modalités de délivrance de la certification sont décrites dans les procédures de certification de QUALISUD qui respectent le point 7 de la norme NF EN ISO/CEI 17065, la directive INAO-DIR-CAC-1 et la circulaire INAO-CIRC-2014-01. Le rôle de l'ODG dans la certification est défini par le Code Rural et de la Pêche Maritime, la directive CAC-1 de l'INAO et par le présent plan de contrôle voir §3.2). La décision de certification initiale sera prise après vérification par QUALISUD de l'aptitude de l'ODG à réaliser ses missions : cette vérification est réalisée au cours d'une évaluation initiale (voir §3.3).

A l'issue de la décision de certification initiale, QUALISUD adresse à l'ODG un certificat qui se compose de deux parties : un certificat « chapeau » qui correspond à la décision prise de certification pour l'ensemble du groupe (ODG + opérateurs) et qui précise la portée de la certification (intitulé du cahier des charges et référence du plan de contrôle) et un document «annexe» spécifique permettant d'apprécier la portée et le périmètre de la certification, qui correspond à la liste des opérateurs habilités.

Ce certificat initial ne pourra être délivré que dès lors qu'au moins un opérateur par catégorie requise pour la production du SIQO (c'est-à-dire nécessaire à une mise en marché du produit) aura fait l'objet d'une habilitation par QUALISUD. En outre, tous les opérateurs ayant vocation à être inscrits dans le périmètre de certification initiale devront avoir été préalablement habilités par l'OC.

Par la suite, la mise à jour de la liste des opérateurs habilités est effectuée par QUALISUD en fonction de ses décisions, mais n'entraîne pas la délivrance d'un nouveau certificat (document « chapeau »).

Les modalités d'habilitation des opérateurs après leur identification auprès de l'ODG sont décrites dans le chapitre §4. Les opérateurs ainsi que les produits font l'objet d'un contrôle de suivi dont les modalités sont décrites dans le chapitre §5 du présent document.

L'ODG est périodiquement évalué par QUALISUD pour le maintien de la certification (voir §3.4). La non-réalisation par l'ODG, y compris ses sous-traitants éventuels sous sa responsabilité, des missions prévues dans le cadre de la certification, pourrait amener QUALISUD à suspendre ou retirer la certification et à résilier la convention de certification : l'INAO serait aussitôt tenu informé de cette décision, qui suspend/retire de fait l'habilitation de tous les opérateurs de la filière, et par conséquent l'arrêt de la commercialisation de tout produit revendiquant le SIQO concerné.

Le non-respect des exigences du cahier des charges par les opérateurs, entraînant un manquement (appelé aussi non-conformité) sur les conditions de production ou sur les caractéristiques du produit, amènera QUALISUD à décider de suites pouvant aller jusqu'au retrait du bénéfice de l'appellation (déclassement du produit, suspension ou retrait de l'habilitation). Les modalités des suites données aux manquements sont décrites dans le chapitre §6

du présent document. Les manquements constatés lors des contrôles externes ainsi que les suites données par QUALISUD sont portées à la connaissance de l'ODG.

Lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par QUALISUD, l'ODG doit réaliser une mesure de l'étendue du ou des manquement(s), en rendre compte à QUALISUD et, le cas échéant, lui proposer un plan d'action. Cette disposition s'applique en parallèle et indépendamment du traitement du ou des manquements au niveau des opérateurs tels que prévus dans le chapitre §6.

Si après analyse de l'étendue du manquement, QUALISUD constate une situation de dérive généralisée (impliquant l'ODG et/ou les opérateurs) de la mise en œuvre du programme de certification, cette situation sera présentée au comité de certification de QUALISUD qui décidera de mesures pouvant aller jusqu'à la suspension de certification.

3.2 ROLE DE L'ODG DANS L'ORGANISATION DE LA CERTIFICATION

Conformément au Code Rural et de la Pêche Maritime et à la directive INAO-DIR-CAC-01, l'ODG :

1. Réceptionne, enregistre et transmet à QUALISUD les identifications des opérateurs souhaitant leur habilitation ; cette identification est réalisée à l'aide de la déclaration d'identification qui contient l'engagement de l'opérateur dans l'appellation ;
2. Tient à jour la liste des opérateurs identifiés qu'il transmet sur demande à l'organisme de contrôle et à l'INAO ;
3. Informe les opérateurs candidats à l'habilitation sur les exigences de la certification et les opérateurs habilités de toute modification du cahier des charges ou du plan de contrôle ;
4. Contribue à l'application du cahier des charges par les opérateurs et participe à la mise en œuvre du plan de contrôle notamment en réalisant les contrôles internes prévus dans le plan de contrôle (voir §5) ;
5. Assure la sélection et la formation des agents effectuant le contrôle interne ;
6. Réceptionne, enregistre et gère les données remontant des opérateurs ; en particulier les déclarations prévues par le cahier des charges ;
7. Propose à QUALISUD des personnes compétentes pour permettre la composition de la commission organoleptique citée au chapitre §5. L'ODG assure la formation des membres de la commission : formation initiale et formation continue (Cf. chapitre §5.) ;
8. Assure le suivi des actions correctives proposées par les opérateurs suite à la réalisation du contrôle interne et de la vérification de leur efficacité ;
9. Informe sans délai QUALISUD, à des fins de traitement, de toute non-conformité quel que soit son niveau de gravité lorsque : l'opérateur a refusé le contrôle ou aucune mesure correctrice ne peut être proposée ou les mesures correctrices n'ont pas été appliquées par l'opérateur dans les délais prescrits ou l'application des mesures correctrices n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement ;
10. Est informé par QUALISUD des manquements (non conformités) constatés par ce dernier chez les opérateurs et des suites données ;
11. Lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par QUALISUD, réalise une mesure de l'étendue du ou des manquement(s), en rend compte à QUALISUD et, le cas échéant, lui propose un plan d'action ;
12. Enregistre, conformément aux exigences de la norme NF EN ISO/CEI 17065, les réclamations et plaintes reçues des utilisateurs du produit certifié, et assure le suivi des actions éventuellement mises en œuvre suite à ces réclamations.

3.3 ÉVALUATION INITIALE DE L'ODG

Prévue par le processus de la certification cette évaluation initiale a pour objet la vérification de l'aptitude de l'ODG à réaliser les missions prévues au §3.2 (points 1 à 12).

Cette vérification est préalable à la décision de délivrance de certification telle que précisée au §3.1.

En particulier QUALISUD doit vérifier que l'ODG dispose des moyens humains et d'une organisation documentée permettant d'assurer les missions et responsabilités qui lui incombent. La directive INAO-DIR-CAC-01 « Mise en œuvre des contrôles et traitement des manquements » précise des exigences en termes d'organisation de l'ODG.

Lors de son évaluation, QUALISUD vérifie que :

1	L'organisation de l'ODG est décrite et assortie de procédures pertinentes encadrant la réalisation des missions prévues au §3.2, adaptées au périmètre d'activité de l'ODG et aux exigences du présent plan de contrôle. Ces procédures sont diffusées aux endroits nécessaires.
2	Les moyens humains dont il dispose sont suffisants (en nombre et en compétence) en prenant en compte des éventuelles structures mandatées.
3	Les liens de l'ODG avec le personnel chargé du contrôle interne sont documentés.
4	L'ODG dispose d'un système d'enregistrement des identifications des opérateurs: les dossiers correspondants devront être archivés par l'ODG et conservés tant que l'opérateur est engagé dans le SIQO.
5	Les modalités d'information des opérateurs sur le contenu du cahier des charges et du plan de contrôle et sur toute décision de l'INAO sur l'application du cahier des charges et du plan de contrôle sont définies et mises en oeuvre
6	Les modalités de gestion des enregistrements, déclarations, et d'une manière générale des données remontant des opérateurs sont décrites dans des documents.
7	<p>En adéquation avec le présent plan de contrôle, sont précisés dans des procédures écrites pertinentes (adaptées au périmètre d'activité de l'ODG) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ les modalités permettant de déterminer le nombre d'opérateurs ou le volume (surface, production, ...) contrôlé par an, les critères des choix d'intervention (taille volumes de production, confiance dans les autocontrôles...). Il doit garantir de voir l'ensemble des opérateurs dans un délai donné adapté au nombre d'opérateurs de la filière ; ○ les modalités, les méthodologies des contrôles internes, lesquels portent sur la vérification de la réalisation des autocontrôles et la vérification du respect du cahier des charges (documentaire, examens analytiques, organoleptiques, ...) ; ○ les mesures correctives auxquelles le contrôle interne peut donner lieu ; ○ le contenu du document nécessaire au suivi des mesures correctives et les modalités de suivi des mesures correctives ; ○ la liste des situations donnant lieu à l'information de QUALISUD à des fins de traitement par celui-ci (comprenant au moins les manquements pour lesquels aucune mesure correctrice ne peut être proposée, refus de contrôle par l'opérateur, absence d'application des mesures correctrices par l'opérateur, manquements pour lesquels l'application des mesures correctrices n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement) et les modalités selon lesquelles l'ODG en informe QUALISUD ; ○ Les modalités de la réalisation de la mesure de l'étendue de certains manquements (lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par QUALISUD dans le cadre des contrôles externes), et les modalités selon lesquelles l'ODG informe QUALISUD de l'étendue constatée et du plan d'action éventuellement mis en œuvre.

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

3.4 EVALUATION PERIODIQUE DE L'ODG

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

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

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

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

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

En sus des évaluations documentaires au siège de l'ODG, QUALISUD réalise une évaluation de la qualité du contrôle interne grâce à la vérification chez les opérateurs contrôlés dans le cadre du contrôle externe, de la cohérence entre le résultat du contrôle externe, et le résultat du dernier contrôle interne réalisé. Cette cohérence sera évaluée en tenant compte du délai entre le contrôle externe et le contrôle interne d'une part et le caractère évolutif des points contrôlés d'autre part.

L'agent de QUALISUD enregistre le résultat de son évaluation dans un rapport mettant clairement en évidence les non-conformités éventuellement constatées, qui devront être corrigées par l'ODG.

Les non conformités sont traitées conformément au chapitre §6.

En cas de non-conformité grave ou majeure répétée, QUALISUD :

- transmettra sans délai le rapport d'audit à l'INAO ;
- pourra retirer la certification. Dans ce cas, l'INAO sera immédiatement tenu informé de sa décision.

4. IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS

4.1 IDENTIFICATION DES OPERATEURS

Tout opérateur (producteur d'olives ou transformateur/confiseur ou conditionneur), souhaitant bénéficier de l'appellation est tenu de s'identifier auprès de l'ODG (art L642-3 du Code Rural et de la Pêche Maritime) en déposant une déclaration d'identification, suivant le modèle approuvé par le directeur de l'INAO. Cette déclaration est tenue à disposition des opérateurs par l'ODG, elle doit notamment comporter les références de l'opérateur et les éléments descriptifs des outils de production, elle doit être déposée auprès de l'ODG avant le 31 mars précédant la date de sa première récolte pour les producteurs d'olives, et avant le 30 juin pour les autres opérateurs.

Elle est renouvelée en cas de modification affectant l'outil de production, et doit être transmise à l'organisme de défense et de gestion dans un délai maximum de deux mois suivant la modification.

Cette identification prend la forme d'une déclaration contenant :

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

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

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

L'ODG tient à jour la liste des opérateurs identifiés

4.2 HABILITATION DES OPERATEURS

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

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

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

Elle prévoit une évaluation de l'opérateur dans les 2 mois suivant la réception par QUALISUD de la demande pour les producteurs d'Olive et au plus tard le 31 Juillet de l'année en cours de la demande pour les

transformateurs et conditionneur d'Olive: les tableaux présentés au point §4.3 précisent les points contrôlés.. L'habilitation sera prononcée lorsqu'aucune non-conformité n'aura été mise en évidence (au plus tard un mois après l'évaluation), ou dans le cas contraire, lorsque l'opérateur aura apporté la preuve de la correction des non-conformités (au plus tard un mois après réception par QUALISUD des preuves de correction des non-conformités).

L'opérateur et l'ODG sont tenus informés de la décision d'habilitation et de sa portée qui déclenche la mise en œuvre des contrôles de surveillance (Chapitre 5) : cette information a lieu au plus tard 15 jours après la décision d'habilitation quel que soit la décision (acceptation ou refus avec le motif dans ce dernier cas).











4.3 MODALITES ET CRITERES DE CONTROLE POUR HABILITATION


De manière générale, l'évaluation pour habilitation comportera la vérification pour tous les opérateurs :


- de la réalisation de l'identification de l'opérateur auprès de l'ODG, dans le respect du modèle de DI (déclaration d'identification) validé par l'INAO, contenant l'engagement de l'opérateur (voir §4 .1),
- de la détention et de la connaissance par l'opérateur du cahier des charges et du plan de contrôle ;


a) Producteur d'olives

L'évaluation du producteur est réalisée par un agent de QUALISUD et porte sur les critères suivants. Pour les surfaces inférieures à 0,50 ha, le contrôle sera uniquement documentaire ; toutefois, il sera suivi d'un contrôle sur site dans la première année de production en AO.

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

 : Vérification documentaire

 : Contrôle visuel

 : Mesure, analyse

b) Transformateur/confiseur et conditionneur

L'évaluation du transformateur/confiseur et du conditionneur est réalisée par un agent de QUALISUD et porte sur les critères suivants :

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

☰: Vérification documentaire

👁: Contrôle visuel

✂: Mesure, analyse

4.4 MODIFICATION DES HABILITATIONS

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

Sont considérées comme modifications majeures :

- un changement d'identité de l'opérateur autre qu'une modification de la structure juridique de celui-ci (raison sociale) ou la transmission par succession à une personne travaillant déjà sur l'exploitation,
- l'augmentation du potentiel de production en appellation d'origine de l'opérateur producteur d'olives (basé sur le nombre d'arbres) :
 - de plus de 20% pour les surfaces supérieures à 5 ha ;
 - de plus de 50% pour les surfaces supérieures à 2,5 ha et inférieures à 5 ha ;
 - de plus de 75% pour les surfaces inférieures à 2,5 ha ;
- le changement d'activité de l'opérateur au sein de l'Appellation ou nouvelle activité de l'opérateur (mise en place d'une activité de production, transformation, conditionnement),
- la construction ou la réhabilitation d'une confiserie ou plus généralement d'un atelier de transformation ou de conditionnement.

Ces modifications majeures déclencheront un contrôle documentaire par l'ODG, qui devra transmettre à QUALISUD les dossiers conformes dans les 15 jours ouvrés suivant l'information afin de déclencher le contrôle externe.

QUALISUD réalisera son évaluation et traitera le dossier selon les mêmes modalités et les mêmes délais qu'une demande d'habilitation initiale.

Toutes les autres modifications sont considérées comme mineures et l'opérateur doit en informer l'organisme de défense et de gestion dans les deux mois qui suivent cette modification, afin que sa déclaration d'identification soit tenue à jour et que la liste des opérateurs soit mise à jour.

4.5 Liste des opérateurs habilités

QUALISUD tient à jour la liste des opérateurs habilités suite aux décisions d'habilitation (habilitation initiale et modifications d'habilitation).

QUALISUD est responsable de la diffusion de cette liste à l'ODG et à l'INAO.

5. CONTROLE DES CONDITIONS DE PRODUCTION ET DES PRODUITS

5.1 PRESSION DE CONTROLE : REPARTITION ENTRE CONTROLE INTERNE ET CONTROLE EXTERNE

Étape/Opérateur	Contrôle interne réalisé par l'ODG	Contrôle externe réalisé par QUALISUD	Fréquence Globale
ODG		1 evaluation / an	1 evaluation / an
Contrôle des règles structurelles et contrôle des règles annuelles des conditions de production			
Producteur d'olives		<u>Vergers</u> : implantation, entretien Contrôle visuel et documentaire par sondage 20% des surfaces exploitées par au moins 10% des producteurs d'olives/an (dont au moins la moitié au moment de la récolte)	<u>Vergers</u> : implantation, entretien Contrôle visuel et documentaire par sondage 20% des surfaces exploitées par au moins 10% des producteurs d'olives/an (dont au moins la moitié au moment de la récolte*)
	Contrôle de 100% des déclarations de récolte	<u>Récolte, rendement, stockage</u> : Contrôle dans les vergers ou aux apports au moulin au moment de la récolte du respect des conditions/méthodes de récolte : 5% des producteurs d'olives par an	<u>Récolte, rendement, stockage</u> : Contrôle dans les vergers ou aux apports au moulin au moment de la récolte du respect des conditions/méthodes de récolte : 5% des producteurs d'olives par an
Transformateur/confiseur	Contrôle de 100% des déclarations de fabrication	Contrôle documentaire et visuel de 30% des opérateurs/an	Contrôle documentaire et visuel de 30% des opérateurs/an
Conditionneur	Contrôle de 100% des déclarations de revendication et déclaration de stock	Contrôle documentaire et visuel lors du prélèvement du produit	Contrôle documentaire et visuel de 30% des opérateurs/an
Contrôle du produit			
calibre, homogénéité des lots, défauts, caractéristiques organoleptiques		1 - revendication annuelle égale ou supérieure à 200kg/an, contrôle d'un lot par opérateur /an (conditionneur) représentant au minimum 20% du volume annuel déclaré 2- revendication annuelle inférieure à 200kg/ an : 1 lot/opérateur (conditionneur) par cycle de 3 ans ; 10% de ces opérateurs pourront faire l'objet d'un nouveau contrôle au cours des deux années suivantes par tirage au sort	1 - revendication annuelle égale ou supérieure à 200kg/an, contrôle d'un lot par opérateur /an (conditionneur) représentant au minimum 20% du volume annuel déclaré 2- revendication annuelle inférieure à 200kg/ an : 1 lot/opérateur (conditionneur) par cycle de 3 ans ; 10% de ces opérateurs pourront faire l'objet d'un nouveau contrôle au cours des deux années suivantes par tirage au sort

5.2 MODALITES D'AUTOCONTROLE – DECLARATIONS ET ENREGISTREMENTS

Le présent plan de contrôle rappelle les documents prévu par le cahier des charges, à produire par l'opérateur pour démontrer la réalisation des autocontrôles, ainsi que la durée de conservation de ces documents. Ces documents doivent être consultables chez l'opérateur et/ou à l'ODG. En sus de ces documents l'opérateur doit renseigner les enregistrements, à sa convenance, permettant de prouver la bonne mise en œuvre du cahier des charges et son contrôle.

DECLARATIONS ANNUELLES ET REGISTRES OBLIGATOIRES		
Type de déclaration ou Registre	Opérateurs concernés	Obligations
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Déclaration annuelle de non intention de production totale ou partielle (le cas échéant). Elle comprend la liste des parcelles identifiées pour lesquelles la production n'est pas destinée à produire de l'huile d'appellation d'origine « Olive de Nîmes ».</i> 	Producteurs d'olive	Transmission à l'ODG avant le 31 mars précédant la récolte en cause
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Déclaration annuelle de récolte d'olive mentionnant les superficies et quantités d'olives récoltées ainsi que leur destination (appellation d'origine ou non, identité du lieu de livraison).</i> 	Producteurs d'olives	Transmission à l'ODG avant le 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Cahier de culture ou tout autre document permettant d'enregistrer les opérations culturales, la date de fin d'irrigation, la date de récolte, le poids d'olives récolté, la maturité et l'état sanitaire des olives, la technique de récolte, les conditions de stockage et la date de livraison au transformateur-confiseur.</i> 	Producteurs d'olives	Conservé par l'opérateur durant l'année à laquelle elle se rapporte et les deux années qui suivent.
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Registres de réception des olives : le transformateur-confiseur tient à jour une comptabilité matière au moyen de registres retraçant l'ensemble des mouvements des produits et le déroulement des manipulations, pour chaque apporteur identifié, permettant d'enregistrer la date de réception des olives, la quantité et l'origine des olives apportées, l'état sanitaire des lots, la maturité, le calibre, l'homogénéité du lot et la destination des olives mises en œuvre.</i> 	Transformateur-confiseur	Conservés par l'opérateur durant l'année à laquelle elle se rapporte et les deux années qui suivent.
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Déclaration annuelle de fabrication qui précise les quantités d'olives transformées destinées à l'appellation leur compte ainsi que l'identité des apporteurs d'olive, les quantités d'olives transformées destinées à l'appellation d'origine en prestation de service comportant l'identité de l'apporteur pour lequel la prestation a été effectuée.</i> 	Transformateur-confiseur	Transmission à l'ODG avant le 31 mars de l'année suivant la récolte.
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Registres de manipulation : le conditionneur tient à jour une comptabilité matière au moyen de registres retraçant l'ensemble des mouvements des produits et le déroulement des manipulations, pour chaque apporteur identifié, permettant d'enregistrer la date de réception des olives, la quantité et l'origine des olives apportées et la destination des olives mises en œuvre.</i> 	Conditionneur	Conservés par l'opérateur durant l'année à laquelle elle se rapporte et les deux années qui suivent.
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Déclarations de revendication partielles et totale. Tout opérateur souhaitant commercialiser des olives bénéficiant de l'appellation d'origine effectue avant la première mise en circulation ou la première mise en marché de ses olives dans un délai minimal permettant la mise en œuvre des contrôles, une déclaration de revendication précisant au minimum les quantités d'olives revendiquées en appellation et le lieu d'entreposage du produit. Cet opérateur établit également une déclaration de revendication totale qui récapitule l'ensemble des quantités d'olives revendiqué en appellation d'origine pour la récolte considérée.</i> 	Tout opérateur souhaitant commercialiser des olives bénéficiant de l'appellation d'origine	Transmission à l'ODG dans un délai minimal permettant la mise en œuvre des contrôles et avant le 30 juin de l'année qui suit la récolte pour la déclaration de revendication totale.

DECLARATIONS ANNUELLES ET REGISTRES OBLIGATOIRES		
Type de déclaration ou Registre	Opérateurs concernés	Obligations
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Déclaration annuelle de stocks avant le 31 juillet de l'année qui suit la récolte, les opérateurs impliqués dans le conditionnement de l'Olive de Nîmes » remplissent une déclaration de stock, précisant les stocks détenus en appellation d'origine.</i> 	Conditionneur	Transmission à l'ODG avant 31 juillet de l'année qui suit la récolte

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

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

5.3 MODALITES DE CONTROLE INTERNE

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

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

5.4 MODALITES DE CONTROLE EXTERNE

Les contrôles de QUALISUD seront planifiés selon les % prévus/an, soit en aléatoire par catégorie d'opérateur, soit par contrôle ciblé :

- ✓ risques identifiés chez les opérateurs,
- ✓ résultats obtenus lors des précédents contrôles,
- ✓ fiabilité pouvant être accordée aux autocontrôles,
- ✓ toute information donnant à penser qu'un manquement pourrait avoir été commis.

Les contrôles se feront soit de façon inopinée, soit par prise de rendez-vous,










Les contrôles sont organisés de telle manière que l'ensemble des points à contrôler soient évalués selon les fréquences prévues dans le présent plan de contrôle.

5.5 METHODES ET FREQUENCES DE CONTROLE DES POINTS DE CONTROLE

Les tableaux suivants détaillent pour chaque point à contrôler, les méthodes de contrôle (documentaires, visuelles, mesures ou analyses)

a) Contrôle chez le producteur d'olives


Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Règles structurelles	<ul style="list-style-type: none"> • Localisation géographique des parcelles • Parcelles situées dans la liste des vergers identifiés 	<ul style="list-style-type: none"> ✍ Information de l'ODG de toute modification des vergers : transmission de la DI à l'ODG 	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration d'identification modification de DI transmises à l'ODG 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Contrôle de la conformité des demandes d'identification 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 👁 Vérification des documents et concordance avec contrôle visuel sur le terrain.
	<ul style="list-style-type: none"> • Connaissance du cahier des charges en vigueur et du PC 	<ul style="list-style-type: none"> ✍ détention des versions en vigueur 	<ul style="list-style-type: none"> • CDC et plan de contrôle 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Transmission ou mise à disposition à l'opérateur des versions en vigueur des cahiers des charges et plan de contrôle en vigueur. 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 👁 Contrôle documentaire sur le terrain.
	<ul style="list-style-type: none"> • Variété • Proportion d'arbres de variété pollinisatrice • Age de la plantation 	<ul style="list-style-type: none"> ✍ Information de l'ODG de toute modification des vergers : transmission de la DI modifiée 	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration d'identification modification de DI transmises à l'ODG 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Contrôle de la conformité des demandes d'identification 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 👁 Contrôle sur site aléatoire 20% des surfaces concernées
<p>✍ : Enregistrement 📖 : Vérification documentaire 👁 : Contrôle visuel ✂ : Mesure, analyse</p>					










Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Règles structurelles	<ul style="list-style-type: none"> Densité de plantation Ecartement entre les arbres 	 Information de l'ODG de toute modification des vergers :	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration d'identification modification de DI 	 Contrôle de la conformité des demandes d'identification Fréquence : Contrôle documentaire de 100% des demandes d'identification.	Fréquence : Contrôle sur site aléatoire 20% des surfaces concernées
Entretien des vergers	<ul style="list-style-type: none"> Taille 	 enregistrement des travaux dans le cahier de culture	<ul style="list-style-type: none"> Cahier de culture ou autre enregistrement à la convenance de l'opérateur 	:	  Vérification documentaire et contrôle visuel sur le terrain par sondage Fréquence : Contrôle sur site aléatoire 20% des surfaces concernées
	<ul style="list-style-type: none"> irrigation 	 enregistrement des dates éventuelles d'irrigation	<ul style="list-style-type: none"> Cahier de culture ou autre enregistrement à la convenance de l'opérateur 	:	 Vérification documentaire Fréquence : par sondage 20% des surfaces exploitées par au moins 10% des producteurs d'olives/an (dont 5% des opérateurs au moment de la récolte)
:	<ul style="list-style-type: none"> Cultures intercalaires Entretien annuel par labourage, enherbement et fauchage ou désherbage 	 enregistrement des interventions dans les vergers	<ul style="list-style-type: none"> Cahier de culture ou autre enregistrement à la convenance de l'opérateur 	:	 contrôle visuel sur le terrain par sondage Fréquence : par sondage 20% des surfaces exploitées par au moins 10% des producteurs d'olives/an (dont 5% des opérateurs au moment de la récolte)


 : Enregistrement


 : Vérification documentaire


 : Contrôle visuel

 : Mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Récolte	<ul style="list-style-type: none"> • Date de récolte 	 enregistrement de récolte	<ul style="list-style-type: none"> • Cahier de culture 		 Vérification documentaire et/ou visuelle Fréquence : Contrôle sur site de 5% des producteurs/an
	<ul style="list-style-type: none"> • Modalités de récolte, produits abscission interdit • Maturité (couleur) • Séparation des olives issues des variétés pollinisatrices • Stockage en caisses ajourées d'une contenance maxi de 20kg 			:	 Contrôle visuel. Fréquence : Contrôle sur site de 5% des producteurs/an
Livraison aux confiseurs	<ul style="list-style-type: none"> • Etat sanitaire des olives • <u>Durée de conservation entre récolte et réception par les transformateurs/confiseurs</u> 	 bon de livraison, facture	<ul style="list-style-type: none"> • Bon de livraison, facture 	:	  Vérification documentaire et visuelle Fréquence : Contrôle sur site de 5% producteurs/an
Comptabilité matière et déclarations	<ul style="list-style-type: none"> • Quantités récoltées, rendements • Obligations déclaratives 	 déclaration de récolte, transmise à l'ODG avant le 31 mars de chaque année	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration de récolte 	 Contrôle documentaire de 100% des déclarations de récolte sur base des opérateurs identifiés (superficie en production, quantités d'olives produites, respect des rendements définis, destination des olives récoltées) Fréquence : Contrôle documentaire de 100% des déclarations	 Contrôle documentaire Fréquence : Contrôle documentaire sur site suite à évaluation de l'ODG et/ou information d'anomalie par l'ODG

 : Enregistrement

 : Vérification documentaire

 : Contrôle visuel

 : Mesure, analyse

b) Transformation des olives et conditionnement

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Règles structurelles	<ul style="list-style-type: none"> • Localisation des installations des locaux de stockage, calibrage, tri, transformation des olives • Localisation de l'atelier de conditionnement des olives 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Information de l'ODG de toute modification majeure ou mineure 	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration d'identification et modification de DI transmises à l'ODG 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Contrôle de la conformité des demandes d'identification Fréquence : Contrôle documentaire de 100 % des demandes d'identification	<ul style="list-style-type: none"> 📖 👁 Vérification des documents et concordance avec contrôle visuel sur le terrain. Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an
Réception des olives	<ul style="list-style-type: none"> • Origine des olives • Date de réception 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ bon de livraison, registre interne permettant l'enregistrement des quantités, du fournisseur et des dates de livraison 	<ul style="list-style-type: none"> • Bon de livraison, registre interne 	:	<ul style="list-style-type: none"> 📖 contrôle documentaire de l'origine des olives Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an
	<ul style="list-style-type: none"> • Etat sanitaire et couleur • Condition de réception et de stockage 			:	<ul style="list-style-type: none"> 👁 Contrôle visuel. Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an
Calibrage et tri des olives	<ul style="list-style-type: none"> • Calibre des olives • homogénéité des lots en couleur et en calibre • % de fruits à défaut 	<ul style="list-style-type: none"> ✂ enregistrement des quantités triées et calibrées 	<ul style="list-style-type: none"> • registre interne permettant d'enregistrer les quantités triées avec calibre, taux de défaut 	:	<ul style="list-style-type: none"> 📖 👁 contrôle documentaire et/ou visuel du résultat du tri et calibrage Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an
Préparation des olives	<ul style="list-style-type: none"> • Date de préparation • Délai de conservation entre réception et préparation 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ enregistrement des quantités préparées avec référence des lots d'origine 	<ul style="list-style-type: none"> • Registre interne permettant l'enregistrement des dates de préparation avec quantité 		<ul style="list-style-type: none"> 📖 contrôle documentaire des délais de préparation après réception Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an
Désamérisation	<ul style="list-style-type: none"> • Composition et densité de la solution alcaline • Trempage, désamérisation partielle, • Durée et nombre de rinçage 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ enregistrement des différentes opérations de préparation 	<ul style="list-style-type: none"> • Registre interne permettant l'enregistrement des préparations (densité de la solution, nombre de rinçage et durée) 		<ul style="list-style-type: none"> 📖 contrôle documentaire de la préparation des olives Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an

☞ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Saumurage	<ul style="list-style-type: none"> • Densité de la saumure, pH 	<ul style="list-style-type: none"> ✎ enregistrement des différentes opérations de préparation dont analyses d'autocontrôle (pH) 	<ul style="list-style-type: none"> • Registre interne permettant l'enregistrement des préparations (densité de la saumure, pH) 		<ul style="list-style-type: none"> 📖 contrôle documentaire des durées de conservation Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an
Conservation et conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> • Conditions de conservation : température, densité de la saumure, pasteurisation, atmosphère protectrice, gaz inerte 	<ul style="list-style-type: none"> ✎ enregistrement et suivi des lots fabriqués 	<ul style="list-style-type: none"> • Registre interne permettant l'enregistrement des conditions de conservation 		<ul style="list-style-type: none"> 📖 👁 contrôle documentaire et/ou visuel des conditions de conservation Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an
	<ul style="list-style-type: none"> • Unité de conditionnement : capacité et poids net 				<ul style="list-style-type: none"> 👁 contrôle visuel Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an
Etiquetage et identification des olives	<ul style="list-style-type: none"> • Etiquetage conforme au cahier des charges 				<ul style="list-style-type: none"> 👁 contrôle visuel Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an
Traçabilité montante et descendante	<ul style="list-style-type: none"> • Origine des olives • Identification des lots (apports, calibrage, tri, préparation et type de produit, stockages) • Comptabilité matière 	<ul style="list-style-type: none"> ✎ suivi des lots depuis la réception, puis lors des opérations de calibrage, de tri, préparation et de stockage 	<ul style="list-style-type: none"> • Registres internes 		<ul style="list-style-type: none"> 📖 Contrôle documentaire et test de traçabilité remontante et descendante par sondage Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an

✎ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Comptabilité matière Déclarations	<ul style="list-style-type: none"> Quantités livrées et quantités expédiées Obligations déclaratives 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ conservation des bons de livraison ☞ registre de réception des olives ☞ enregistrement internes permettant le contrôle des quantités fabriquées et de leur origine, ☞ Déclaration de fabrication annuelle ☞ Déclaration de revendications partielles et totales, ☞ Déclaration stock transmis à l'ODG avant le 31 juillet de l'année qui suit la récolte 	<ul style="list-style-type: none"> Bon de livraison en station Registre de réception des olives, registres internes de manipulation, Déclaration de fabrication annuelle Déclarations de revendications partielles et totale Déclaration de stock 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérification documentaire de 100% des déclarations de Fabrication et de 100% des déclarations de stock sur base des opérateurs identifiés 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Contrôle documentaire ; état de rapprochement des différents documents ; vérification de la cohérence des quantités
				Fréquence : Contrôle de 100% des déclarations transmises à l'ODG	Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an Contrôle des déclarations auprès des opérateurs signalés par l'ODG
Caractéristiques du produit fini	<ul style="list-style-type: none"> Calibre homogénéité des lots en couleur et calibre, état sanitaire : % de fruits à défaut <3% Caractéristiques organoleptiques 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ autocontrôle par contrôle visuel et gustatif et enregistrement 	Enregistrement de l'autocontrôle à la convenance de l'opérateur		<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérification documentaire des analyses en autocontrôle pour les lots prélevés Contrôle par la commission organoleptique (voir §5.6)
					Fréquence : 1 - revendication annuelle égale ou supérieure à 200kg/an, contrôle d'un lot par opérateur /an (conditionneur) représentant au minimum 20% du volume annuel déclaré 2- revendication annuelle inférieure à 200kg/ an : 1 lot/opérateur (conditionneur) par cycle de 3 ans ; 10% de ces opérateurs pourront faire l'objet d'un nouveau contrôle au cours des deux années suivantes par tirage au sort

☞ : Enregistrement

☞ : Vérification documentaire

☞ : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

5.6 MODALITES D'ORGANISATION DU CONTROLE DU PRODUIT

Autocontrôle

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

Contrôle externe

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

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

Sont soumis au contrôle les échantillons de lots représentatifs d'un conditionnement, prélevés par QUALISUD chez l'opérateur (producteur d'olives ou confiseur faisant appel à un prestataire ou conditionneur).

a) Définition du lot

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

b) Prélèvement

Le prélèvement est déclenché par QUALISUD de manière aléatoire ou ciblée selon les pressions suivantes :

1 - revendication annuelle égale ou supérieure à 200kg/an, contrôle d'un lot par opérateur /an (conditionneur) représentant au minimum 20% du volume annuel déclaré,

2- revendication annuelle inférieure à 200kg/ an, contrôle d'un lot/opérateur (conditionneur) par cycle de 3 ans ; 10% de ces opérateurs pourront faire l'objet d'un nouveau contrôle au cours des deux années suivantes par tirage au sort

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

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

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

- Pour les lots en cours de conditionnement, quatre échantillons sont prélevés au hasard sur un échantillonnage représentatif de 20% des volumes représentant le lot, que ce lot soit logé dans un ou plusieurs contenant. L'agent préleveur effectuera le prélèvement de façon à respecter la représentativité du prélèvement et à préserver l'intégrité des échantillons qui seront mis dans des pots alimentaires d'une capacité de 200 gr minimum, ces pots seront identifiés et scellés.

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

(*) Pour les lots conditionnés dans des gros contenants, il pourra être proposé à l'opérateur de reconditionner le lot. En cas de reconditionnement qui doit être accepté par l'opérateur, l'agent préleveur effectuera le prélèvement de façon à respecter la représentativité du prélèvement et à préserver l'intégrité des échantillons qui seront mis dans des pots alimentaires d'une capacité de 200 gr minimum, ces pots

seront identifiés et scellés. L'acceptation des conditions de prélèvement par l'opérateur figurera en remarques sur la fiche de prélèvement dont un double peut être laissé sur place.

Quatre échantillons de 200gr sont prélevés et scellés.

La destination de ces échantillons est la suivante :

- Un échantillon « témoin » reste chez l'opérateur jusqu'au résultat définitif
- Un échantillon est destiné à l'examen organoleptique,
- Un échantillon est destiné au traitement du recours (nouvelle expertise),
- Un échantillon est conservé par QUALISUD jusqu'au résultat final pour les lots conformes ; ce délai est prolongé d'un mois en cas de non-conformité confirmée.

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

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

La commission chargée de procéder à l'examen organoleptique, est constituée de jurés (dégustateurs) :

- ✓ formés à l'évaluation de l'acceptabilité du produit dans l'espace sensoriel de son appellation et proposé à QUALISUD par l'Organisme de Défense et de Gestion,
- ✓ évalués régulièrement et choisis par QUALISUD

Organisation de la formation des jurés à l'espace sensoriel de l'Appellation :

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

Les jurés devront participer à une formation initiale portant sur les deux thèmes suivants : un sur les défauts visuels, olfactifs et gustatifs des olives et l'autre sur la définition de l'espace sensoriel de l'appellation Olive de Nîmes.

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 Olive de Nîmes.

Les jurés devront, ensuite, participer par cycle de deux ans à une formation de maintien des compétences sur l'espace sensoriel de l'appellation.

L'ODG tient à jour la liste des jurés formés et la met à disposition de QUALISUD : ils sont répartis en trois collèges : les porteurs de mémoire, les techniciens et les usagers du produit.

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

d) organisation du contrôle organoleptique

Le contrôle porte notamment sur l'aspect visuel : couleur du fruit, le calibre, l'homogénéité du lot, le seuil des défauts, sur l'aspect gustatif : texture de la chair et sa saveur, sur l'aspect olfactif : arômes de beurre et de noisette.

Les échantillons soumis à la dégustation sont présentés de façon anonyme selon une numérotation établie par QUALISUD.

Le nombre d'échantillons minimum soumis à la dégustation est de trois par commission ; le nombre d'échantillons maximum soumis à la dégustation est de douze par commission.

Les dégustateurs sont choisis par QUALISUD dans la liste proposée par l'ODG.

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

Chaque commission de dégustation comprend au moins cinq membres (représentant au moins deux collègues dont au moins celui des porteurs de mémoire) convoqués par QUALISUD.

L'avis de la commission sur le produit est donné à la majorité. Il est formulé selon l'une des mentions suivantes : « conforme » ou « non-conforme ».

Dans le cas où l'échantillon est jugé « non-conforme » par la majorité des dégustateurs, un commentaire détaillé de non-conformité doit être rédigé de manière concertée entre les dégustateurs ayant relevé cette « non-conformité » afin d'être transmis à l'opérateur par QUALISUD (type de défaut, son intensité, appartenance ou non appartenance à l'AOP).

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

6. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

6.1. CONSTAT DES MANQUEMENTS - CLASSIFICATION DES MANQUEMENTS

Tout constat de manquement fait l'objet de la rédaction d'une fiche de manquement remise à l'entité contrôlée ou auditée. Suite à un constat de manquement, une copie de cette fiche est également transmise à l'ODG afin de l'informer du manquement et de lui permettre de mettre en place, s'il le souhaite, des actions correctives.

Cette fiche de manquement comprend :

- un descriptif précis du manquement, avec le critère du cahier des charges auquel il se rapporte ;
- lorsque le manquement porte sur le produit, la référence du lot concerné (n° de lot, date de production, producteurs, ...), ainsi que la quantité (nombre, poids, volume,...) de produit concerné ;
- le niveau de gravité du manquement : mineur, majeur, ou grave.

La gravité du manquement est évaluée de la manière suivante :

Autocontrôle mal réalisé	Manquement mineur
Autocontrôle non réalisé	Manquement majeur

Manquement sur le produit ou sur les conditions de production ayant peu d'impact sur le produit	Manquement mineur
Manquement sur le produit ou sur les conditions de production ayant un impact sur le produit	Manquement majeur
Manquement sur le produit ou sur les conditions de production ayant un impact sur les caractéristiques fondamentales de l'appellation, sur les PPC	Manquement grave

6.2. SUITES DONNEES AUX MANQUEMENTS CONSTATES LORS DU CONTROLE INTERNE

Tout manquement constaté lors des contrôles internes est notifié à l'opérateur par l'ODG selon les modalités définies dans la documentation de son organisation.

L'ODG transmet sans délai à l'organisme de contrôle, à des fins de traitement, l'information d'un constat de manquement, quel que soit son niveau de gravité, lorsque :

- l'opérateur a refusé le contrôle,
- aucune mesure corrective ne peut être proposée par l'ODG,
- les mesures correctives n'ont pas été appliquées par l'opérateur
- l'application des mesures correctives n'ont pas permis à l'ODG de lever les manquements

L'ODG enregistre les manquements ainsi que les suites données par les opérateurs (mesures correctives) et le résultat de la vérification de leurs efficacités. Cet enregistrement sera vérifié par QUALISUD lors de l'audit de l'ODG.

6.3. SUITES DONNEES AUX MANQUEMENTS CONSTATES LORS DU CONTROLE EXTERNE

a) Notification des suites données aux opérateurs

L'agent de contrôle de QUALISUD demande (dans la mesure du possible) la mise en place d'actions correctives immédiates après chaque constatation d'un manquement en présence d'un responsable du site contrôlé. L'opérateur contrôlé pourra compléter la fiche de manquement de toutes les remarques qu'il juge nécessaire. Le contrôleur et/ou auditeur vérifiera lors du prochain contrôle la mise en place effective des actions correctives. Le contrôleur complète la fiche de manquement.

La fiche de manquement est examinée par le Responsable de Certification de QUALISUD qui applique le barème des suites données aux manquements tel que précisé au point 6.4. Lorsque le cas n'est pas prévu dans le barème, le dossier est soumis au Comité de Certification.

En général, un manquement sera considéré comme une récidive s'il n'a pas été corrigé depuis le dernier contrôle ou s'il est constaté de nouveau dans un délai de 12 mois depuis le constat précédent. A noter cependant que la récidive peut être appréciée sur une durée variable, en fonction des fréquences de contrôle externe, ou lors du contrôle supplémentaire si celui-ci doit être appliqué.

La décision de QUALISUD est notifiée par courrier à l'opérateur dans un délai de 15 jours. Toutefois, en cas de manquement grave entraînant le déclassement du produit ou la suspension ou le retrait d'habilitation de l'opérateur, ce délai sera réduit à 7 jours.

Cette notification comprend :

- ✓ la sanction telle que prévu au point 6.4 ;
- ✓ une demande de mise en place d'actions correctives ou plan de mise en conformité (un délai de mise en place est alors précisé);
- ✓ les modalités éventuelles de vérification en sus du contrôle normal prévu au point 5.

Les sanctions pouvant être notifiées sont les suivantes :

- Avertissement
- Contrôle supplémentaire : à la charge de l'opérateur
- Déclassement d'un lot ou de l'ensemble de la production de l'opérateur en cause ;
- Suspension temporaire de l'habilitation de l'opérateur ;
- Retrait d'habilitation de l'opérateur

Le retrait d'habilitation d'un opérateur peut remettre en cause le bénéfice de l'appellation des produits en stock ; la décision sera prise au cas par cas.

b) Information de l'INAO

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

c) Recours

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

6.4. GRILLE DES SUITES DONNEES AUX MANQUEMENTS CONSTATES LORS DU CONTROLE EXTERNE

a) Manquements généraux concernant l'ensemble des opérateurs

MANQUEMENTS CONSTATES		Code	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
Refus de contrôle ou d'accès aux divers documents		G007	Grave	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Faux caractérisé		G008	Grave	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Modification de l'organisation pouvant avoir une incidence sur le respect du cahier des charges, sans information de l'ODG		G006	Majeur	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Absence de réalisation des contrôles internes suite au non paiement des cotisations à l'ODG		G009	Grave	Suspension/Refus d'habilitation	Retrait/Refus d'habilitation
Absence de réalisation des contrôles externes suite au non paiement des coûts des contrôles externes		G010	Grave	Suspension/Refus d'habilitation	Retrait/Refus d'habilitation
Contenu du cahier des charges non connu		G011	Majeur	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Absence d'information de l'ODG de toute modification concernant l'opérateur		G012	mineur si modifications non majeures	Avertissement	Contrôle supplémentaire
			Majeur si modifications majeures	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation ²
Enregistrement des réclamations (exigence de la norme NF EN ISO/CEI 17065)	Défaut dans l'enregistrement (et/ou le suivi) des réclamations		avertissement	Evaluation supplémentaire	Enregistrement des réclamations (exigence de la norme NF EN ISO/CEI 17065)

b) ODG

Point contrôlé	MANQUEMENTS CONSTATES	CODE	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
Diffusion des informations	Défaut de diffusion des informations aux opérateurs	G013	Majeur	Evaluation supplémentaire	Arrêt de certification et information de l'INAO
	Absence d'enregistrement relatif à la diffusion de l'information	G014	mineur	avertissement	Evaluation supplémentaire
Déclaration d'identification	Défaut d'enregistrement des déclarations d'identification et/ou de leur suivi	G015	Grave	Demande de correction immédiate et Evaluation supplémentaire	Arrêt de certification et information de l'INAO
	Défaut dans le contrôle documentaire des déclarations d'identification.	G064	Majeur	Evaluation supplémentaire	Arrêt de certification et information de l'INAO
	Défaut dans le système documentaire	G016	Mineur	avertissement	Evaluation supplémentaire
Réalisation et suivi des résultats des contrôles internes (y compris	Planification des contrôles internes absente ou incomplète	G017	Majeur	Evaluation supplémentaire	Arrêt de certification et information de

Point contrôlé	MANQUEMENTS CONSTATES	CODE	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
documentaire) et de la mise en place des actions correctives					l'INAO
	Négligence dans le contenu des rapports de contrôle interne	G018	mineur	avertissement	Evaluation supplémentaire
	Défaut dans la mise en œuvre du plan de contrôle interne, en ce qui concerne les fréquences et le contenu des interventions	G019	Majeur	Evaluation supplémentaire	Arrêt de certification et information de l'INAO
	Défaut dans le suivi des manquements relevés en interne	G020	Majeur	Evaluation supplémentaire	Arrêt de certification et information de l'INAO
Maîtrise des moyens humains	Défaut de maîtrise des moyens humains en charge du contrôle interne	G021	Majeur	Evaluation supplémentaire	Arrêt de certification et information de l'INAO
	Absence de document de mandatement, le cas échéant (lien entre l'ODG et le personnel de contrôle interne non formalisé)	G022	Mineur	avertissement	Evaluation supplémentaire
Enregistrement des réclamations (point de la norme ISO/CEI 17065)	Défaut dans l'enregistrement (et/ou le suivi) des réclamations	G023	Mineur	avertissement	Evaluation supplémentaire
Mise en œuvre du programme de certification	Lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par QUALISUD, non réalisation de la mesure de l'étendue du ou des manquement(s) et/ou non présentation à QUALISUD d'un plan d'action lorsque cela est nécessaire		Majeur	Evaluation supplémentaire	Présentation au Comité de Certification pour suspension de certificat
Mise en œuvre du programme de certification	Situation de dérive généralisée dans la mise en œuvre du programme de certification		Grave	Présentation au Comité de Certification pour suspension de certificat	

c) Producteur d'olives

Point contrôlé	MANQUEMENTS CONSTATES	CODE	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
Déclaration d'identification	Déclaration non mise à jour avec modification majeure	G024	Majeure	Suspension d'habilitation Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation
	Déclaration non mise à jour avec modification mineure	G025	Mineur	avertissement	Contrôle supplémentaire
Localisation des parcelles Identification parcellaire	<u>Parcelles non situées dans l'aire géographique délimitée</u>	G026	Grave	Déclassement de la production de la parcelle concernée	Suspension d'habilitation de l'opérateur
	<u>Parcelle ne figurant pas dans la liste des vergers identifiés</u>	G027	Grave	Déclassement de la production de la parcelle concernée	Suspension d'habilitation de l'opérateur

Point contrôlé	MANQUEMENTS CONSTATES	CODE	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
Variétés et % Variétés pollinisatrices	Variétés et % de variétés non conformes à la déclaration d'identification et non conformes au cahier des charges	G028	Grave	Déclassement de la production de la parcelle concernée	Suspension d'habilitation de l'opérateur
	Non-respect des règles de proportion à la parcelle de variétés pollinisatrices : écart ≤ 1%	G029	Mineur	Avertissement	Contrôle supplémentaire
	Non-respect des règles de proportion à la parcelle de variétés pollinisatrice : écart > 1%		Majeur	Déclassement de la production de la parcelle concernée	Suspension d'habilitation de l'opérateur
Entrée en production	Revendication de la production des oliviers avant la date autorisée d'entrée en production	G030	Majeur	Déclassement des produits éventuels Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation de l'opérateur
Conduite du verger					
Densité de plantation	Densité de plantation non conforme à la déclaration d'identification et conforme au cahier des charges	G031	Mineur	Avertissement Mise à jour de la DI+DO	Contrôle supplémentaire
	Densité de plantation et/ou distance minimales entre les arbres non conforme au cahier des charges	G032	Majeur	Déclassement de la production de la parcelle concernée Contrôle supplémentaire sur l'ensemble des parcelles	Suspension d'habilitation de l'opérateur
Taille	Non-respect de la fréquence de taille	G033	Mineur	Avertissement Demande de mise en conformité	Contrôle supplémentaire sur l'ensemble des parcelles
Irrigation	Non-respect de la date limite d'irrigation ou du stade limite	G034	Majeur	Déclassement de la parcelle concernée et des produits éventuels Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Entretien des vergers	Mauvais entretien des vergers et/ou présence de culture intercalaire	G035	Mineur	Avertissement Plan de correction	Contrôle supplémentaire
Récolte des olives					
Date de récolte	Non-respect de la date d'ouverture de récolte	G037	Majeur	Déclassement des lots concernés Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Maturité	Non-respect de la maturité	G038	Majeur	Déclassement des lots concernés Contrôle supplémentaire sur d'autres lots durant la récolte	Suspension d'habilitation
Mode de récolte	Mode de récolte non conforme au CDC Utilisation de produits d'abscission Ramassage des olives à même le sol	G039	Majeur	Déclassement des lots concernés Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation

Point contrôlé	MANQUEMENTS CONSTATES	CODE	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
Destination des olives ramassés aux sols	Mélange des olives ramassés au sol avec les olives destinées à l'appellation	G065	Majeur	Déclassement des lots concernés Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Stockage et transport des olives	Non-respect des règles du cahier des charges sans incidence sur la qualité sanitaire des olives	G040	Mineur	Avertissement	Contrôle supplémentaire
Stockage et transport des olives	Non-respect des règles du cahier des charges avec incidence sur la qualité sanitaire des olives	G041	Majeur	Déclassement des lots concernés Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
<u>Délai de livraison à la conserverie</u>	Non-respect des règles du cahier des charges	G042	Grave	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Rendement	Non-respect des règles du cahier des charges	G043	Majeur	Contrôle supplémentaire Retrait du bénéfice de l'Appellation sur la part de la récolte concernée.	Suspension d'habilitation
Registres et déclarations	Non tenu Cahier de culture non tenu	G044	Majeur	Contrôles supplémentaires	Suspension d'habilitation
	Déclarations non réalisées et/ou non transmises dans les délais	G045	Majeur	Contrôles supplémentaires	Suspension d'habilitation

d) Préparation et conditionnement des olives (transformateur/confiseur - conditionneur)

Point contrôlé	MANQUEMENTS CONSTATES	CODE	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
<u>Localisation géographique des locaux de calibrage, tri, préparation et/ou conditionnement</u>	Non déclaration d'un nouveau local ou local situé hors aire géographique de l'appellation	G046	Grave	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Réception des olives	Mauvais état sanitaire ou de présentation des olives mises en œuvre	G047	Majeur	Déclassement du lot Contrôle supplémentaire sur le produit	Suspension d'habilitation
Durée de conservation entre réception et mise en œuvre	Non-respect du délai ou délai non connu suite à une absence d'enregistrement des dates d'apport	G048	Majeur	Déclassement des lots concernés Contrôle supplémentaire sur le produit	Suspension d'habilitation
<u>Calibre des olives – Homogénéité des lots en couleur et en calibre</u>	Non-respect du calibrage ou hétérogénéité des lots	G068	Majeur	Contrôles supplémentaires sur le produit Déclassement des lots concernés	Suspension d'habilitation
Origine des olives - (producteurs habilités, variétés)	Mélange avec des olives de producteurs non habilités ou de variété non conforme ou provenance de parcelles hors de l'aire géographique	G049	Grave	Déclassement des lots concernés Contrôle supplémentaire de l'opérateur	Retrait d'habilitation
<u>Préparation des olives Désamérisation. Rincage Saumurage</u>	Non-respect des règles du cahier des charges	G069	Majeur ou Grave	Déclassement des lots concernés Contrôle supplémentaire sur le produit et/ou de l'opérateur	Suspension d'habilitation

Point contrôlé	MANQUEMENTS CONSTATES	CODE	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
<u>Conservation des olives</u>	Non-respect des règles du cahier des charges	G070	Majeur	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Conditionnement	Contenants non conformes	G071	mineur	Avertissement	Contrôle supplémentaire
	Défaut d'identification ou incohérence dans l'identification ou la capacité des contenants	G072	Majeur	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Identification et Etiquetage	Etiquette ou document d'accompagnement non conforme au chapitre VIII du CDC	G002	mineur	Avertissement	Contrôle supplémentaire
	Etiquetage AO d'olives non AO	G005	Grave	Suspension d'habilitation	
Traçabilité	contrôle de la traçabilité impossible par manque d'enregistrement	G066	Majeur	Contrôles supplémentaires	Suspension d'habilitation
	Incohérence entre entrées et sorties	G004	Majeur	Contrôles supplémentaires	Suspension d'habilitation
déclarations	Déclarations non réalisées ou erronées	G057	Majeur	Contrôles supplémentaires	Suspension d'habilitation
	Déclaration réalisé mais non-respect des dates de dépôt	G058	Mineur	Avertissement	Contrôle supplémentaire

e) Contrôle produit

Point contrôlé	MANQUEMENTS CONSTATES	CODE	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
<u>Homogénéité des lots (couleur, calibre), défauts visuels, calibre</u>	Lots non homogènes, calibre non conforme, % de fruits à défaut > 3%	G067	Majeur	Déclassement du lot concerné Contrôle supplémentaire sur d'autres lots	Suspension d'habilitation
<u>Critères organoleptiques</u>	Défaut d'intensité faible avec appartenance à l'AOP	G061	Mineur	Avertissement	Contrôle supplémentaire sur d'autres lots
	Défaut d'intensité moyenne et / ou non appartenance à l'AOP	G062	Majeur	Déclassement du lot concerné Contrôle supplémentaire sur d'autres lots de la campagne ou la prochaine à la charge de l'opérateur	Suspension d'habilitation
	Défaut d'intensité forte – Non appartenance à l'appellation	G063	Grave	Déclassement du lot concerné Contrôle supplémentaire de tous les lots de la campagne ou la prochaine à la charge de l'opérateur	Suspension d'habilitation