

VERSION APPROUVEE LE 08 JANVIER 2015


PLAN DE CONTRÔLE APPELLATION D'ORIGINE HUILE D'OLIVE D'AIX-EN-PROVENCE

Document de référence :

Cahier des charges de l'AOC « Huile d'olive d'Aix en Provence » présentée à la commission permanente des appellations laitières, agroalimentaires et forestières à la séance du 21 novembre 2013

Organisme de Défense et de Gestion :

Syndicat AOC Huile d'olive d'Aix-en-Provence
Maison des Agriculteurs - Bureau 210, 22, avenue Henri Pontier
13626 AIX-EN-PROVENCE CEDEX 1
Tel : 04.42.96.37.08 Fax : 04.42.96.37.08
Mail : huileoliveaocaix@orange.fr

INDICE	DATE	EVOLUTIONS	VALIDATION
0	03/12/13	Création à partir du PI d'OTC antérieurement approuvé par l'INAO	<i>Le Directeur :</i> François LUQUET
1	06/10/2014	Modification au vu Demande de modification du cahier des charges de l'AOC « Huile d'olive d'Aix en Provence » présentée à la commission permanente des appellations laitières, agroalimentaires et forestières à la séance du 21 novembre 2013, 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	11
	4.1. Identification des opérateurs	11
	4.2. Habilitation des opérateurs	11
	4.3. Critères de contrôle pour habilitation	12
	4.4. Modification des habilitations	13
	4.5. Liste des opérateurs habilités	13
V.	CONTROLE DES OPERATEURS ET DES PRODUITS	14
	5.1. Pression de contrôle : répartition entre contrôle interne et contrôle externe	14
	5.2. Modalités d'autocontrôle	15
	5.3. Modalités de contrôle interne	16
	5.4. Modalités de contrôle externe	16
	5.5. Méthodes de contrôle des points de contrôle	16
	5.6. Modalités d'organisation du contrôle produit	23
VI.	TRAITEMENT DES MANQUEMENTS	25
	6.1. Constat des manquements – Classification des manquements	25
	6.2. Suites données aux manquements constatés lors du contrôle interne	26
	6.3. Suites données aux manquements constatés lors du contrôle externe	26
	6.4. Grille des suites données aux manquements constatés lors du contrôle externe	28
	Annexe 1 : méthodologie de la réalisation des contrôles	33

1. INTRODUCTION

Le présent plan de contrôle, tel que prévu à l'article L.642-2 du Code Rural et de la pêche maritime et de la pêche maritime, est associé au cahier des charges de l'appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » dont l'Organisme de Défense et de Gestion est le Syndicat AOC Huile d'olive d'Aix-en-Provence, Maison des Agriculteurs - Bureau 210, 22, avenue Henri Pontier, 13626 AIX-EN-PROVENCE CEDEX 1

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.;
- ✓ 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 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.

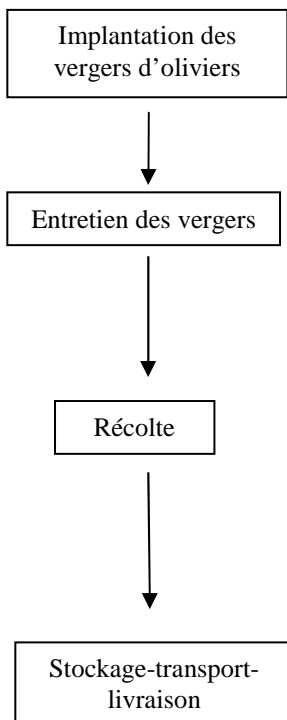
2. CHAMP D'APPLICATION

SCHEMA DE VIE

Sont concernés par la mise en œuvre du cahier des charges de l'appellation « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » les opérateurs suivants :

- ✓ **Producteurs d'olives**
- ✓ **Transformateurs/mouliniers**
- ✓ **Producteur d'huile d'olive en AOP metteur en marché.**

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>Règles structurelles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Localisation des parcelles sur l'aire géographique • Appartenance de la parcelle à la liste des vergers identifiés • Variétés conformes au cdc (principales et secondaires) • Proportion d'arbre de variétés pollinisatrices • Répartition harmonieuse des arbres de variétés pollinisatrices dans la parcelle. • Distance minimale entre les oliviers, densité de plantation • Age de la plantation <p>Conditions de production :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Taille et élimination des bois de taille. • Pas de culture intercalaire ou fruitier inférieur à 5 %. • Irrigation • Entretien des vergers, • Date de récolte. • Maturité • Séparation olives AOP des olives ramassées à même le sol. • Rendement (t/ha) • Technique de récolte, produits abscission interdits. • Récolte mécanique : olives réceptionnées sur filet ou réceptacle et ramassage quotidien. • Contenant de récolte. • Condition de stockage et de transport <p>Obligations déclaratives et enregistrements prévus par le CDC : déclaration d'oliviers, déclaration de récolte, cahier de culture.</p>

OPERATEUR	ETAPES	POINTS A CONTRÔLER
Moulinier	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Réception et Stockage</div> <div style="text-align: center; margin: 10px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Lavage, décantation, centrifugation, filtration Extraction</div> <div style="text-align: center; margin: 10px 0;">↓</div>	<p><u>Règle structurelle :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Localisation du moulin dans l'aire géographique Extraction d'huile matériel utilisé. <p>Condition de production :</p> <ul style="list-style-type: none"> Date de récolte. Date de réception des olives Identité de l'apporteur et de la parcelle récoltée Poids ; pourcentage des variétés principales.et secondaires. pourcentage d'olives à défaut.. pourcentage d'olives tournantes.. Modalités de réception des olives et enregistrements Etat sanitaire des olives Absence d'olives ramassées au sol dans les apports en AOP. Séparation des olives AOP des olives non AOP <ul style="list-style-type: none"> Date d'extraction. Respect du délai entre date cueillette et mise en œuvre. Délais conforme selon le type d'huile d'olive « maturée ou pas ». Procédé d'extraction, adjuvant eau uniquement Température d'extraction <ul style="list-style-type: none"> conditions de stockage :local conforme. <p><u>Obligations déclaratives et enregistrements prévus par le CDC :</u> déclaration de fabrication, déclarations de stock</p>
<u>Producteur d'huile d'olive en AOP metteur en marché</u>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Assemblage des lots</div> <div style="text-align: center; margin: 10px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Produit revendu Huile d'Olive d'Aix-en-Provence</div>	<ul style="list-style-type: none"> <u>Variétés d'assemblage : respect des règles d'assemblage.</u> <u>Traçabilité des lots</u> <u>Tenue des documents de traçabilité et registres de manipulation.</u> <ul style="list-style-type: none"> <u>étiquetage</u> <p><u>Obligations déclaratives et enregistrements prévus par le CDC :</u> <u>déclaration de fabrication, déclarations de stock, déclaration de vente en vrac, et déclaration de revendication.</u></p> <p><u>Caractéristiques du produit :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <u>teneur en acide oléique et indice de peroxyde</u> <u>qualité organoleptique (produit sans défaut et en AOP)</u>

3. ORGANISATION DE LA CERTIFICATION

3.1 ORGANISATION GENERALE

QUALISUD réalise la certification de l'appellation Huile d'olive de Aix en Provence selon les modalités définies dans le Code Rural et de la pêche maritime et de la pêche maritime et de la Pêche Maritime et dans le respect de la norme ISO/CEI 17065 et du programme CPS REF 18 du COFRAC.

La certification est délivrée à l'ODG, pour le compte des 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 à l'ODG sont décrites dans les procédures de certifications de QUALISUD qui respectent les exigences de la norme ISO/CEI 17065. Le rôle de l'ODG dans la certification est défini par le Code Rural et de la pêche maritime et de la pêche maritime et de la Pêche Maritime, les directives de l'INAO et le cahier des charges de l'appellation (voir §3.2). L'ODG est périodiquement évalué par QUALISUD pour le maintien de la certification (voir §3.3).

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 retirer la certification à l'ODG, comme le prévoit la norme ISO/CEI 17065 et à résilier la convention de certification : l'INAO serait aussitôt tenu informé de cette décision.

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.

Le non-respect des exigences du cahier des charges par les opérateurs, entraînant une 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 non-conformités sont décrites dans le chapitre §6 du présent document.

Le présent plan de contrôle, prévu par le Code Rural et de la pêche maritime et de la pêche maritime et de la Pêche Maritime, fait office de plan d'évaluation nécessaire au respect des points 7.4 et 7.9 de la norme ISO/CEI 17065.

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

Conformément aux articles L642-3 et L642-22 du Code Rural et de la pêche maritime et de la pêche maritime et de la Pêche Maritime et aux directives de l'INAO l'ODG :

1. Réceptionne 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 régulièrement 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 :
 - o réalisation du contrôle interne documentaire des déclarations des opérateurs ;
5. Rédige les procédures prévues par la directive INAO-DIR-CAC-01 :
 - o 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 ;
 - o 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 (ex : documentaire, examens analytiques, organoleptiques, ...) ;
 - o les mesures correctives auxquelles le contrôle interne peut donner lieu ;
 - o le contenu du document nécessaire au suivi des mesures correctives ;
 - o la liste des situations donnant lieu à l'information de l'OC 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).
6. Assure la sélection et la formation des agents effectuant le contrôle interne
7. Réceptionne, gère et enregistre les données remontant des opérateurs (déclarations annuelles, registres, ...) ;
8. 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.) ;
9. Assure le suivi des actions correctives proposées par les opérateurs suite à la réalisation du contrôle interne et de la vérification de leur efficacité ;
10. 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 corrective ne peut être proposée par l'ODG ou les mesures correctives n'ont pas été appliquées par l'opérateur dans les délais prescrits ou l'application des mesures correctives n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement ;
11. 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.

3.3 ÉVALUATION INITIALE DE L'ODG

Prévue par la norme ISO/CEI 17065 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 11).

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 « Mise en œuvre des contrôles et des manquements » du CAC de l'INAO précise les exigences en termes d'organisation.

Lors de son évaluation QUALISUD vérifie que :

1	L'ODG décrit l'organisation des moyens humains et techniques dont il dispose pour assurer les missions précisées au §3.2, en particulier les opérations de contrôle interne. Cette organisation doit être adaptée au périmètre d'activité : en particulier les moyens humains doivent être suffisants et adaptés (en compétence).
2	Les liens de l'ODG avec le personnel chargé du contrôle interne et les procédures encadrant l'activité de ce personnel sont décrits et documentés.
3	L'ODG dispose d'un système d'enregistrement des identifications des opérateurs et de leurs habilitations : les dossiers correspondant devront être archivés par l'ODG et conservés tant que l'opérateur est engagé dans l'Appellation d'Origine.
4	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.
5	Les modalités de gestion des enregistrements transmis par les opérateurs, les modalités et les méthodologies des contrôles internes citées au §3.2 point 5 ainsi que de suivi par l'ODG des actions correctives mises en œuvre par les opérateurs suite aux contrôles, sont décrites dans des documents (instructions, procédures...) à jour et diffusées aux endroits nécessaires.
6	Les modalités de gestion et de conservation des résultats des contrôles internes (rapport de contrôle, rapport d'analyse éventuelle) ainsi que les non-conformités constatées lors du contrôle interne sont décrites. Ils devront pouvoir être consultés à tout moment sur simple demande, par QUALISUD ou par l'INAO.
7	Les modalités d'information de QUALISUD des manquements suivants constatés lors des contrôles internes sont décrites : - Refus de contrôle, - Manquements pour lesquels aucune mesure corrective ne peut être proposée, - Manquements pour lesquels les mesures correctives n'ont pas été appliquées par l'opérateur et, d'une manière générale, manquements pour lesquels l'application des mesures correctives n'a pas permis de lever le manquement.
8	La mise en place d'un registre de suivi des réclamations (norme ISO/CEI 17065)

Au vu du résultat de cette évaluation QUALISUD décide ou non d'octroyer la certification à l'ODG tel que prévu par la norme ISO/CEI 17065 et le programme CERT CPS REF 18 du COFRAC.

L'INAO est aussitôt informé de sa décision.

3.4 EVALUATION PERIODIQUE DE L'ODG

QUALISUD réalise chaque année une évaluation de l'ODG afin de vérifier que son fonctionnement permet de répondre aux missions citées dans le chapitre §3.2, dans le respect du Code Rural et de la pêche maritime et de la pêche maritime et de la pêche maritime et des directives du CAC de l'INAO en vigueur.

L'évaluation est constituée d'un audit des procédures et de la vérification de la mise en œuvre effective du contrôle interne.

Lors de l'évaluation documentaire au siège de l'ODG, les points suivants sont vérifiés :

Point de contrôle		Méthode de contrôle / document
Documentation de l'ODG	Mise à jour à chaque modification du cahier des charges ou du plan de contrôle	Vérification de la présence des documents type de contrôle, fiches de constat de manquements, documents déclaratifs, cahier des charges, plan de contrôle et vérification de la maîtrise du retrait des documents périmés.
Information des opérateurs	Diffusion régulière des informations : cahier des charges, plan de contrôle, fiche de fabrication, registre, etc ...	Vérification de la diffusion des documents définissant les règles communes de fonctionnement et de leur mise en œuvre.
Documentation et procédures	Moyens mis en œuvre pour le contrôle	Vérification de la description des moyens humains mis en œuvre et des liens de ce personnel (impartialité et responsabilité) avec l'ODG
	Enregistrements transmis par les opérateurs	Vérification que la procédure indiquant les modalités et délais de transmission à l'ODG des déclarations annuelles existe et est à jour
	Information de QUALISUD	Vérification que la procédure indiquant les modalités et délais d'information de l'OC en matière de manquements nécessitant la vérification d'action corrective par l'OC, d'arrêt ou de refus de paiement de la cotisation d'adhésion à l'ODG, existe et est à jour
Liste des opérateurs identifiés	Mise à jour régulière	Vérification documentaire de la tenue de la liste et de sa mise à jour
Déclarations d'Identification	Une habilitation, une déclaration d'Identification	Vérification documentaire par sondage dans le dossier de chaque opérateur et systématiquement de chaque nouvel opérateur de la présence d'une déclaration d'Identification et de la cohérence de celle-ci avec la position de l'opérateur au plan de contrôle
Déclarations des opérateurs	Déclarations annuelles à jour	Vérification de la présence de toutes les déclarations annuelles prévues par le cahier des charges ainsi que les déclarations spécifiques prévues au plan de contrôle
Planification des contrôles internes	Planification réalisée et diffusée aux techniciens de contrôle.	Vérification de la tenue d'une planification annuelle des contrôles internes ou de tout moyen de maîtrise garantissant leur réalisation en cohérence avec le fonctionnement des outils de production
Agent de contrôle interne	Identifiés et formés. Les agents de contrôle disposent de la documentation à jour.	Vérification documentaire du dossier du personnel chargé du contrôle interne (formation, missions et responsabilité). Vérification de la bonne utilisation des enregistrements nécessaires au contrôle et du respect des consignes contenues dans ces derniers.

Point de contrôle		Méthode de contrôle / document
		Vérification des méthodologies de contrôle appliquées
Réalisation des contrôles internes	Réalisation des contrôles selon les fréquences, les méthodes définies dans le plan de contrôle et selon les procédures internes de l'ODG	Vérification documentaire par sondage
Suites données aux manquements	Suivi des manquements constatés lors du contrôle interne : actions correctives, plan d'amélioration. Suivi des opérateurs concernés. Information de QUALISUD en cas de manquement nécessitant la vérification d'action correctrice par l'OC.	Vérification documentaire des suites données aux manquements.
Commissions Organoleptiques	Formation des dégustateurs Documentation à jour et diffusée à l'OC Respect des modalités d'organisation et de déroulement des commissions	Vérification du plan de formation et de la formation des jurés à l'usage du support de dégustation. Vérification des documents d'enregistrement et de suivi.
Suites données aux non conformités relevées lors d'un précédent audit ODG	Suivi de la mise en œuvre des actions correctives	Vérification documentaire des suites données
Réclamations	Suivies. Tenue d'un registre des réclamations avec leur traitement. (ISO/CEI 17065)	Vérification de la tenue d'un registre des réclamations et de leur suivi.

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 éventuellement constatées lors de ces évaluations (audits de l'ODG, observation des contrôleurs sur le terrain, contrôle de la cohérence entre contrôle interne et contrôle externe), sont notifiées à l'ODG.

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

- transmettra sans délai le rapport d'audit à l'INAO ;
- comme le prévoit la norme ISO/CEI 17065, pourra retirer la certification octroyée à l'ODG. 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 d'huile d'olive faisant appel à un prestataire ou moulinier transformateur), 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 et de la pêche maritime) en déposant une déclaration d'identification, suivant le modèle validé par 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 31 août 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 suivants 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 : les tableaux présentés au point §4.3 précisent les points contrôlés. Conformément aux principes de la norme

ISO/CEI 17065 l'habilitation sera prononcée lorsqu'aucune non-conformité n'aura été mise en évidence, ou, dans le cas contraire, lorsque l'opérateur aura apporté la preuve de la 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'olive

L'évaluation du producteur est réalisée par un agent de QUALISUD et porte sur les critères suivant. 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 de la localisation géographique des parcelles de l'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration d'identification – déclaration d'oliviers • Relevé parcellaire cadastral.
<u>Appartenance des parcelles à la liste des parcelles identifiées.</u>		Contrôle documentaire de la présence des parcelles déclarées par le producteur dans sa DI + DO (déclaration d'oliviers) dans la liste des vergers identifiés par l'INAO	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration d'identification - déclaration d'oliviers, contenant la liste des parcelles,
<u>Variétés principales et secondaires</u>	 	Contrôle documentaire et visuel des variétés (conformes au CDC) des oliviers déclarés dans la DI+DO	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration d'identification - déclaration d'oliviers, confirmant pour chaque parcelle le nombre d'arbres, les variétés (%) et la surface plantée par parcelle
Proportion d'arbre à variété pollinisatrice	 	Contrôle documentaire et visuel de la variété des oliviers déclarés dans la DI+DO	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration d'identification - déclaration d'oliviers, confirmant pour chaque parcelle le nombre d'oliviers pollinisateurs
<u>Age de la plantation</u>	 	Contrôle documentaire et visuel des âges des plantations dans la DI+DO	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration d'identification - déclaration d'oliviers, confirmant pour chaque parcelle la date de plantation des oliviers
<u>Densité de plantation</u> Ecartement entre les arbres	 	Contrôle visuel et mesure par sondage.	Déclaration d'identification - déclaration d'oliviers (surface et nombre d'arbres par parcelle)





 : Vérification documentaire


 : Contrôle visuel


 : Mesure, analyse


b) Moulinier

L'évaluation du moulinier 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>	 	Contrôle documentaire de la localisation géographique des locaux dans lesquels ont lieu la réception, le stockage des olives et leur transformation. Vérification de la concordance avec la DI	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration d'identification + plan du moulin et identification des cuves
<u>Matériel et technique d'extraction</u>	 	Vérification que le moulin utilise les techniques prévues par le CDC	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration d'identification (matériel d'extraction et outil de mesure de la température)

 : 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) :
 - o de plus de 20% pour les surfaces supérieures à 5 ha ;
 - o de plus de 50% pour les surfaces supérieures à 2,5 ha et inférieures à 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),
- La construction ou la réhabilitation d'un moulin ou plus généralement d'un atelier de transformation, l'extension de + de 20% de la cuverie ou l'augmentation de la capacité de trituration de plus de 50%.

Ces modifications majeures déclencheront un contrôle documentaire par l'ODG, qui devra transmettre à QUALISUD les dossiers conformes dans le mois 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 du maintien des conditions initiales d'habilitation et contrôle des conditions de production			
Producteurs d'olive		<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 5% des opérateurs 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 5% des opérateurs au moment de la récolte)
	<u>Récolte, rendement, stockage</u> : Contrôle de 100% des déclarations de récolte d'olives.	<u>Récolte, rendement, stockage</u> : Contrôle inopiné dans les vergers ou aux apports au moulin au moment de la récolte du respect des conditions/méthodes de récolte : 5% des producteurs d'olive par an	<u>Récolte, rendement, stockage</u> : Contrôle inopiné dans les vergers ou aux apports au moulin au moment de la récolte du respect des conditions/méthodes de récolte : 5% des producteurs d'olive par an
	Contrôle de 100% des déclarations annuelles de non intention de production totale ou partielle.	Contrôle par sondage au siège de l'ODG	Contrôle de 100% des déclarations annuelles de non intention de production totale ou partielle
Mouliniers	Contrôle de 100% des déclarations de fabrication et déclaration de stock	Contrôle documentaire et visuel de 30% des opérateurs/an	Contrôle documentaire et visuel de 30% des opérateurs/an
Producteur d'huile d'olive en AOP metteur en marché.	Contrôle documentaire des déclarations annuelle de fabrication et de stock, de revendication totale ou partielle. et de déclaration de vente en vrac. Contrôle documentaire 100% des déclarations	Contrôle documentaire des déclarations annuelle de fabrication, annuelle de stock, de revendication totale ou partielle et de déclaration de vente en vrac. Contrôle par sondage au siège de l'ODG	Contrôle documentaire des déclarations annuelles de fabrication, annuelle de stock, de revendication totale ou partielle et de déclaration de vente en vrac. Contrôle documentaire 100% des déclarations

Étape/Opérateur	Contrôle interne réalisé par l'ODG	Contrôle externe réalisé par QUALISUD	Fréquence Globale
Contrôle du produit			
Contrôle analytique	.	1) Vérification documentaire de l'analyse d'autocontrôle 2) Réalisation d'une analyse externe (par un laboratoire accrédité COFRAC) aléatoire de 10% des prélèvements / an	1) Vérification documentaire de l'analyse d'autocontrôle 2) Réalisation d'une analyse externe (par un laboratoire accrédité COFRAC) aléatoire de 10% des prélèvements / an
Contrôle sensoriel		Contrôle par la commission organoleptique (cf §5.6) 1 - revendication annuelle égale ou supérieure à 200 l/an : contrôle d'un lot par producteur d'huile AOP metteur en marché, représentant au minimum 20% du volume annuel revendiqué 2- revendication annuelle inférieure à 200l / an : contrôle d'un lot par producteur d'huile AOP metteur en marché, 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	Contrôle par la commission organoleptique (cf §5.6) 1 - revendication annuelle égale ou supérieure à 200 l/an : contrôle d'un lot par producteur d'huile AOP metteur en marché, représentant au minimum 20% du volume annuel revendiqué 2- revendication annuelle inférieure à 200l / an : contrôle d'un lot par producteur d'huile AOP metteur en marché, 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

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 chez 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 des contrôles.

DECLARATIONS ET REGISTRES OBLIGATOIRES		
Type de déclaration ou Registre	Opérateurs concernés	Obligations
<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration d'identification. <p><i>Elle comporte :</i></p> <p><i>Les références de l'opérateur.</i> <i>Les références et les caractéristiques des parcelles ou de production de l'huile d'olive.</i></p>	Producteurs d'olives Moulinier <u>Producteur d'huile d'olive en AOP metteur en marché</u>	Transmission à l'ODG avant le 31 mars de l'année en cours pour les producteurs d'olives Transmission à l'ODG avant le 31 Aout de l'année en cours pour les mouliniers et les <u>producteurs d'huile d'olive en AOP metteur en marché</u>
<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration annuelle de non intention de production totale ou partielle <p><i>Elle comporte :</i></p> <p><i>La liste des parcelles pour lesquelles la production n'est pas revendiquée en AOP.</i></p>	Producteurs d'olives	Transmission à l'ODG avant le 31 mars de l'année en cours

DECLARATIONS ET REGISTRES OBLIGATOIRES

Type de déclaration ou Registre	Opérateurs concernés	Obligations
<ul style="list-style-type: none"> Déclaration annuelle de récolte d'olives. <p><i>. Elle comporte :</i></p> <p><i>Les superficies, les quantités récoltées et leur destination</i></p>	Producteurs d'olives	Transmission à l'ODG avant le 31 mars suivant la récolte
<ul style="list-style-type: none"> Cahier de culture <p><i>Il comporte l'enregistrement des opérations culturales effectuées sur les parcelles et leur date. :</i></p> <p><i>Taille et élimination des bois de taille.</i> <i>Fin d'irrigation</i> <i>Récolte</i> <i>Poids récolté.</i> <i>Maturité.</i> <i>Etat sanitaire des olives.</i> <i>Conditions de stockage.</i> <i>Livraison au moulin.</i></p>	Producteurs d'olives	Enregistrements et tenir à disposition du contrôle :
<ul style="list-style-type: none"> Registre de manipulation <p><i>Il comporte :</i></p> <p><i>L'identification de l'apporteur.</i> <i>La quantité et l'origine des olives apportées.</i> <i>La quantité et la destination des olives mises en œuvre et des huiles produites par catégorie.</i> <i>Le destinataire.</i></p>	Moulinier <u>Producteur d'huile d'olive en AOP metteur en marché</u>	Enregistrements traçabilité comptabilité matière récolte
<ul style="list-style-type: none"> Déclaration annuelle de récolte d'olives. <p><i>Elle précise :</i></p> <p><i>Les superficies et quantités récoltées.</i> <i>La destination des olives.</i></p>	Producteur d'olives.	Transmission à l'ODG avant le 31 mars suivant la récolte
<p>Déclaration annuelle de fabrication</p> <p><i>Elle précise :</i></p> <p><i>Les quantités d'huile en AOP fabriquées pour son compte.</i></p> <p><i>Les quantités d'huile en AOP fabriquées en prestation de service et l'identité de l'opérateur pour lequel la prestation est effectuée.</i></p>	Moulinier	Transmission à l'ODG avant le 31 mars suivant la récolte
<ul style="list-style-type: none"> Déclaration de revendication partielle et totale 	<u>Producteur d'huile d'olive en AOP metteur en marché</u>	<p>Déclaration de revendication totale</p> <p>Transmission à l'ODG avant le 30 Juin suivant la récolte.</p> <p>Déclaration de revendication partielle Transmission à l'ODG dans les 15 jours minimum précédant la date de première mise en circulation.</p>

DECLARATIONS ET REGISTRES OBLIGATOIRES

Type de déclaration ou Registre	Opérateurs concernés	Obligations
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Déclaration de vente en vrac : volumes supérieur à 100 litres par livraison.</i> <p><i>Elle précise :</i></p> <p><i>Le destinataire.</i></p> <p><i>Les quantités par catégorie commercialisées.</i></p>	<p><u>Producteur d'huile d'olive en AOP metteur en marché</u></p>	<p>Transmission à l'ODG dans les trois jours minimum qui précèdent la date de la livraison.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Déclaration annuelle de stocks.</i> <p><i>Elle précise :</i></p> <p><i>Les quantités d'huile en AOP par catégorie détenue en stock.</i></p>	<p><u>Producteur d'huile d'olive en AOP metteur en marché</u></p>	<p>Transmission à l'ODG avant le 31 octobre de chaque année.</p>

5.3 MODALITES DE CONTROLES 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 CONTROLES EXTERNE

Les contrôles de QUALISUD se feront en aléatoire par catégorie d'opérateur selon les % prévus/an :

- Soit par prise de rendez-vous,
- Soit de façon inopinée
- 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 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)



QUALISUD

a) Contrôle chez le producteur d'olive

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Règles structurelles.					
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 + DO à l'ODG ✍ transmission à l'ODG de la déclaration d'olivier (fiche de la DI) mise à jour tous les 5 ans 	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration d'identification modification de DI et/ou DO transmises à l'ODG – déclaration d'oliviers mise à jours tous les 5 ans 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Evaluation documentaire sur déclaration d'identification et déclaration d'olivier. 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Evaluation documentaire sur déclaration d'identification et déclaration d'olivier. 📖 👁 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"> 📖 👁 Contrôle documentaire sur le terrain.
	<ul style="list-style-type: none"> • Variétés : • Principales : 2 obligatoires (aglandau cavanne salonenque) 80% du verger • Secondaires (%) • Proportion d'arbres de variété pollinisatrice : proportion (inférieur à 5%) et répartition harmonieuse. • Age de la plantation 	<ul style="list-style-type: none"> ✍ Information de l'ODG de toute modification des vergers : transmission de la DI+DO à l'ODG ✍ transmission à l'ODG de la déclaration d'olivier (document INAO) mise à jour tous les 5 ans 	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration d'identification modification de DI +DO transmises à l'ODG – déclaration d'oliviers mise à jours tous les 5 ans 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Evaluation documentaire sur déclaration d'identification.- déclaration d'olivier 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Evaluation documentaire sur déclaration d'identification et déclaration d'olivier. 📖 👁 Vérification des documents et concordance avec contrôle visuel sur le terrain.
				Fréquence : Documentaire à chaque demande de modification	Fréquence : Contrôle sur site à chaque modification majeure Contrôle sur site aléatoire 20% des surfaces concernées
					Fréquence : Contrôle sur site de 10 % des producteurs/an
				Fréquence : Documentaire à chaque demande de modification	Fréquence : Contrôle sur site à chaque modification majeure Contrôle sur site aléatoire 20% des surfaces concernées

✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Déclaration d'identification et exigences structurelles	<ul style="list-style-type: none"> Densité de plantation. Ecartement entre les arbres 4 m minimum Culture intercalaire interdite sauf fruitiers inférieurs à 5% du nombre d'oliviers. 	<ul style="list-style-type: none"> ✍ Information de l'ODG de toute modification des vergers : transmission de la DI+DO à l'ODG ✍ transmission à l'ODG de la déclaration d'olivier (document INAO) mise à jour tous les 5 ans 	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration d'identification modification de DI transmises à l'ODG – déclaration d'oliviers mise à jours tous les 5 ans 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Evaluation documentaire sur déclaration d'identification.- déclaration d'olivier 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Evaluation documentaire sur déclaration d'identification.- déclaration d'olivier 📖 👁 ✂ Vérification des documents et concordance avec contrôle visuel et mesure sur le terrain.
				Fréquence : Documentaire à chaque demande de modification	Fréquence : Contrôle sur site à chaque modification majeure Contrôle sur site aléatoire 20% des surfaces concernées
Règles annuelles.					
Déclaration annuelle de non intention de production partielle ou totale	Potentiel de production	Déclaration à transmettre à l'ODG avant le 31 mars de l'année en cours. Indiquer liste parcelles identifiées retirées de la production AOP pour l'année considérée	•	Enregistrement et accusé de réception de la déclaration de non intention de production. Transmission à l'O.C. dans les 10 jours ouvrés suivants réception	Enregistrements des informations transmises par l'ODG Vérification documentaire
Entretien des vergers	<ul style="list-style-type: none"> Taille Elimination bois de taille. Entretien général du verger Façon culturale ou enherbé fauché ou pâturé) 	✍ enregistrement des travaux dans le cahier de culture	• Cahier de culture	:	<ul style="list-style-type: none"> 📖 👁 Vérification documentaire et contrôle visuel sur le terrain par sondage
	<ul style="list-style-type: none"> Irrigation :respect des dates. 	✍ enregistrement des dates éventuelles d'irrigation	• Cahier de culture	:	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Vérification documentaire
				:	Fréquence : Contrôle sur site aléatoire 20% des surfaces concernées
				:	Fréquence : Contrôle sur site 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

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Récolte	<ul style="list-style-type: none"> <u>Date de récolte</u> 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ enregistrement de récolte 	<ul style="list-style-type: none"> • Cahier de culture 		<ul style="list-style-type: none"> 📖 Vérification documentaire et/ou visuelle
	Modalités de récolte- Récolte manuelle ou mécanique sur l'arbre - si mécanique : filets ou réceptacles sous l'arbre obligatoires et ramassage quotidien - Produit abscission interdit - Les olives chutées au sol avant récolte sont conservées et comptabilisées séparément <u>Maturité</u> : récolte avant complète maturité <u>Variétés conformes.</u> <u>Stockage, transport, livraison.</u> caisses ou palox, à claires voies sauf pour les olives destinées à la production d'huile d'olive « mûres » livrées en caisse ou palox.:			:	<ul style="list-style-type: none"> 👁️ Contrôle visuel.
Respect des délais-	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Date de livraison aux moulins</u> • <u>Délai entre cueillette et livraison aux moulins : 2 Jours maxi ou 4 Jours maximum pour les huiles d'olive « olives mûres »</u> 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ bon de livraison, facture 	<ul style="list-style-type: none"> • Bon de livraison, facture 	:	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Vérification documentaire et/ou visuelle
Comptabilité matière	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Quantités récoltées rendement</u> 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ déclaration annuelle de récolte d'olive transmise à l'ODG avant le 31 mars qui suit la récolte. 	Déclaration à transmettre à l'ODG avant le 31 mars qui suit la récolte : - superficies - quantités récoltées - destination : AO ou non AO - identité lieu de livraison	<ul style="list-style-type: none"> 📖 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) 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Contrôle documentaire

☞ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁️ : Contrôle visuel

✂️ : Mesure, analyse

b) Fabrication huile d'olive

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Règles structurelles.					
Déclaration d'identification et exigences structurelles	<ul style="list-style-type: none"> • Localisation des installations des locaux de stockage des olives et transformation • Procédé d'extraction : procédé mécanique. 	✍ Information de l'ODG de toute modification majeure ou mineure	• Déclaration d'identification et modification de DI transmises à l'ODG	📖 Evaluation documentaire sur déclaration d'identification. Fréquence : Documentaire à chaque demande de modification	📖 Evaluation documentaire sur déclaration d'identification. 📖 👁 Vérification des documents et concordance avec contrôle visuel sur le terrain. Fréquence : Contrôle sur site à chaque modification majeure Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an
Règles annuelles.					
Réception des olives	<ul style="list-style-type: none"> • Origine des olives <hr/> <p>Etat sanitaire des olives.</p> <ul style="list-style-type: none"> • olives altérées. (véreuses, picorées, gelées, grêlées, brunies <15% de chaque lot mis en œuvre <p>Maturité au minimum 40% d'olives dites « tournantes » (passage vert au jaune franc)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Condition de réception et de stockage, <ul style="list-style-type: none"> • Séparation des lots AOP des lots non AOP 	✍ bon de livraison, registre interne permettant l'enregistrement des quantités, du fournisseur et des dates de livraison	• Bon de livraison, registre interne		📖 contrôle documentaire de l'origine des olives Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an 👁 Contrôle visuel. Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an



QUALISUD

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Transformation des olives	<ul style="list-style-type: none"> • Date de-trituration, , <u>Durée de conservation entre récolte et trituration.</u> <4 jours pour HO Aix-en-Provence et de 4 à 10 jours pour HO Aix-en-Provence « olives maturées » 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ enregistrement des quantités préparées avec référence des lots d'origine, dates de livraison et date de récolte 	<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 et des délais de préparation depuis la récolte Fréquence : Contrôle sur site de 30%des opérateurs/an
	<ul style="list-style-type: none"> • Aucun traitement autre que effeuillage, lavage, broyage, malaxage, extraction par centrifugation ou pressurage, décantation, centrifugation et filtration. 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ enregistrement des modalités d'extraction pour chaque lot : identification du lot, respect du délai maximal entre récolte et date de mise en œuvre, date d'extraction, 	<ul style="list-style-type: none"> • Registre interne permettant l'enregistrement des lots préparés 		<ul style="list-style-type: none"> 📖 👁 contrôle documentaire et/ou visuel du procédé d'extraction de l'huile d'olive. Fréquence : Contrôle sur site de 30%des opérateurs/an
	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Température maximale de la pâte d'olive de 30C</u> 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ enregistrement contrôle de la température en tous points de la chaîne 	<ul style="list-style-type: none"> • Registre interne permettant l'enregistrement des lots préparés 		<ul style="list-style-type: none"> 👁 Et/ou ✖ Contrôle visuel et ou mesure de la température Fréquence : Contrôle sur site de 30%des opérateurs/an
	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Adjuvant : eau uniquement</u> 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ enregistrement des modalités d'extraction pour chaque lot 	<ul style="list-style-type: none"> Registre interne permettant l'enregistrement des lots préparés 		<ul style="list-style-type: none"> 👁 Contrôle visuel de l'absence d'adjuvant autre que l'eau sur le site Fréquence : Contrôle sur site de 30%des opérateurs/an
Stockage des huiles.	A l'abri de la lumière, de la chaleur et de toute variation importante de température	Respect du cahier des charges			<ul style="list-style-type: none"> 📖 👁 contrôle documentaire et/ou visuel Fréquence : Contrôle sur site de 30%des opérateurs/an
Comptabilité matière, traçabilité	<ul style="list-style-type: none"> • Mouvements des produits dans le moulin. • Quantités d'olives réceptionnées et préparées, volumes d'huiles transformées • Obligations déclaratives 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ conservation des bons de livraison des olives ☞ enregistrement des opérations d'extraction, ☞ Déclaration de fabrication annuelle qui précise les quantités d'huiles d'olive par catégorie à transmettre à l'ODG avant le 31 mars ☞ Déclaration stock en huile d'olive transmis à l'ODG avant le 31 octobre 	<ul style="list-style-type: none"> • Bon de livraison en station • Registre internes • Déclaration de fabrication annuelle qui précise les quantités d'huiles d'olive par catégorie • Déclaration de stock en huile d'olive 	<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 Fréquence : Contrôle de 100% des déclarations transmises à l'ODG	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Contrôle documentaire ; état de rapprochement des différents documents ; vérification de la cohérence des quantités Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an Contrôle des déclarations par sondage chez l'ODG






☞ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✖ : Mesure, analyse

c) **Mise en marché :Producteur d'huile d'olive en AOP metteur en marché.**

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Assemblage Traçabilité montante et descendante	Assemblage des variétés d'olives : au moins 2 variétés dont au moins 60% variétés principales <ul style="list-style-type: none"> • Origine des olives • Identification des lots avant et après transformation. • Conditions de stockage 	Suisvi des lots d'olives, puis d'huile d'olive depuis la réception des olives, jusqu'à l'extraction et stockage des huiles.	<ul style="list-style-type: none"> • Registres internes 		 Contrôle documentaire et test de traçabilité remontante pour le lot prélevé  Contrôle visuel. Fréquence : Contrôle sur site de chaque lot prélevé
Etiquetage des huiles d'olives	<ul style="list-style-type: none"> • Etiquetage conforme au cahier des charges 	S'assurer du respect des règles d'étiquetage	<ul style="list-style-type: none"> • Etiquettes 		 contrôle visuel Fréquence : Contrôle sur site lors du prélèvement
Déclaration	<ul style="list-style-type: none"> • Obligations déclaratives 	S Déclaration annuelle de fabrication qui précise les quantités d'huiles d'olive par catégorie à transmettre à l'ODG avant le 31 mars S Déclaration annuelle de stock en huile d'olive transmis à l'ODG avant le 31 octobre S Déclaration annuelle de revendication totale ou partielle Déclaration de vente en vrac (volume supérieur à 100L)	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration de fabrication annuelle qui précise les quantités d'huiles d'olive par catégorie • Déclaration de stock en huile d'olive Déclaration annuelle de revendication totale ou partielle qui précise les quantités d'huile revendiquées l'indentification du lot et le lieu de stockage. Précise le destinataire les quantités commercialisées.	 Vérification documentaire de 100% des déclarations de fabrication, déclaration de revendication, des déclaration de vente en vrac et des déclarations de stock sur base des opérateurs identifiés Fréquence : Contrôle de 100% des déclarations transmises à l'ODG	 Contrôle documentaire par sondage Fréquence : Contrôle des déclarations par sondage chez l'ODG



QUALISUD

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Caractéristiques du produit fini	<p><u>Examens analytiques</u></p> <p><u>Acidité exprimée en acide oléique limitée <= 0.8/100gr d'huile d'olive</u></p> <p><u>Indice de peroxyde<=15meq d'O2/kg pour 1 kg d'huile d'olive</u></p> <p><u>« olives maturées »</u> <u>Acidité exprimée en acide oléique limitée <= 1.5/100gr d'huile d'olive</u></p> <p><u>Indice de peroxyde<=15meq d'O2/kg pour 1 kg d'huile d'olive</u></p>	✘ autocontrôle par analyse	<ul style="list-style-type: none"> Résultat d'analyse d'autocontrôle 		<p>📖 Vérification documentaire de l'analyse d'autocontrôle au plus près de la mise en marché.</p> <p>✘ Réalisation d'une analyse</p> <p>Fréquence Contrôle de 10% des prélèvements/an</p>
Caractéristiques du produit fini	<ul style="list-style-type: none"> <u>Caractéristiques organoleptiques</u> 	Evaluation de chaque lot de fabrication et "enregistrement des résultats	<ul style="list-style-type: none"> Résultat d'autocontrôle 		<p>Contrôle par la commission organoleptique (voir §5.6)</p> <p>Fréquence 1 - revendication annuelle égale ou supérieure à 200 l/an Contrôle d'un lot par producteur d'huile d'olive AOP metteur en marché / an, représentant au minimum 20% du volume annuel revendiqué</p> <p>2- revendication annuelle inférieure à 200l / an : contrôle d'un lot par producteur d'huile d'olive AOP metteur en marché 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</p>

5.6 MODALITES D'ORGANISATION DU CONTROLE DU PRODUIT

Autocontrôle

L'opérateur, conformément au plan de contrôle, doit procéder à une analyse de conformité par un laboratoire et, par tout moyen à sa convenance, à l'évaluation de l'acceptabilité du produit dans l'espace 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. Cette analyse donne lieu à un enregistrement qui devra être contrôlé par QUALISUD comme indiqué dans le plan de contrôle.

Contrôle externe

QUALISUD contrôle les caractéristiques analytiques et sensorielles du produit :

- Examen analytique : % Acidité en acide oléique, indice de peroxyde. Les analyses sont réalisées par des laboratoires accrédités COFRAC et habilités par l'INAO.
- Caractéristiques sensorielles : contrôle par la commission organoleptique de l'absence de défauts (liste mise à disposition de QUALISUD par l'ODG) et de l'acceptabilité du produit dans l'espace sensoriel de son appellation.

Sont soumis au contrôle les échantillons de lots déclarés par l'opérateur en AOP au plus proche de la mise en marché et représentatifs, prélevés par QUALISUD chez l'opérateur (producteur d'huile d'olive en AOP faisant appel à un prestataire ou moulinier producteur d'huile d'olive en AOP).

a) Définition des lots de fabrication et de produit fini sous AOP

Le lot de fabrication correspond à un lot d'huile d'olive représentatif de l'appellation et présent dans une ou plusieurs cuves identifiées.

A l'initiative de l'opérateur, chaque lot fabriqué et déclaré constitue, soit un lot unique, soit plusieurs lots identifiés par un numéro (ces lots peuvent être logés dans une ou plusieurs cuve(s), ou tout autre conditionnement conforme aux dispositions prévues dans le CDC (bidon, bouteille,...).

b) Prélèvement

Le prélèvement est déclenché par QUALISUD de façon aléatoire pour contrôler un lot par opérateur et par an pour les opérateurs revendiquant plus de 200 litres (représentativité de l'échantillonnage : 20% des volumes revendiqués en AOP pour les mouliniers ou producteurs d'huile faisant appel à un prestataire) et par cycle de 3 ans comme défini au §5.1 pour les opérateurs revendiquant moins de 200 litres, et de manière ciblée pour les opérateurs sous contrôle renforcé (cf tableau des manquements § 6).

1 - 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. Tout lot conditionné doit être individualisé dans le lieu de stockage ou d'entrepôt..

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

- Huile d'Olive en cuve (vrac) :

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

- ✓ Un échantillon « témoin » reste chez l'opérateur,
- ✓ Un échantillon est destiné à l'analyse physico-chimique aléatoire (10% des prélèvements/an)
- ✓ Un échantillon est destiné à la dégustation,

- ✓ Un échantillon est destiné à la deuxième dégustation en cas de contestation de la décision,
- ✓ Une bouteille « témoin » est conservée jusqu'au prononcé du résultat pour les lots jugés conformes et de un mois pour les lots jugés non-conformes, ce délai est compté à la date du prononcé de la sanction par QUALISUD.

- Huile d'Olive conditionnée :

Cinq échantillons de 25 cl minimum chacun sont prélevés au hasard dans le lot conditionné. La destination est la même que ci-dessus.

Ces échantillons sont prélevés dans les quinze jours ouvrés maximum qui précèdent la dégustation. Ils sont conservés dans un local tempéré à l'abri de la lumière et de la chaleur.

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

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

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

La commission chargée de procéder aux examens sensoriels, 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 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 sur deux thèmes : un sur les défauts olfactifs et gustatifs des huiles d'olives et l'autre sur la définition de l'espace sensoriel de l'appellation Huile d'Olive d'Aix-en-Provence.

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 Huile d'Olive d'Aix-en-Provence.

Les jurés devront, ensuite, participer par cycle de deux ans à une formation de maintien de compétence 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 mémoires, les techniciens et les usagers du produit.

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

d) organisation du contrôle organoleptique

Le contrôle porte notamment sur l'odeur et la saveur.

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 dans un lieu situé à proximité de la zone de l'appellation. La salle est tempérée et correctement éclairée. Les échantillons sont dégustés dans des récipients gobelets de couleur et à une température de service de 28°C +/- 2°C.

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, l'appartenance ou non appartenance à l'AOP, 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.

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 du critère du cahier des charges auxquels 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	Manquement grave

fondamentales de l'appellation, sur les PPC ou sur les caractéristiques certifiées communicantes	
--	--

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,
- 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 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 : ils sont 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	Contrôle supplémentaire	Suspension 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 d'habilitation	Retrait 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

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 et d'Olivier	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 et de la mise en place des actions correctives	Planification des contrôles internes absente ou incomplète	G017	Majeur	Evaluation supplémentaire	Arrêt de certification et information de l'INAO
	Négligence dans le contenu des rapports de contrôle interne	G018	mineur	avertissement	Evaluation supplémentaire
	Défaut dans la mise en œuvre	G019	Majeur	Evaluation supplémentaire	Arrêt de



QUALISUD

CERTIFICATION APPELLATION D'ORIGINE-PLAN DE CONTROLE	Référence : AO /HOAIXPR/P300-1
HUILE D'OLIVE D'AIX-EN-PROVENCE	Indice n°1 Page 31/39

Point contrôlé	MANQUEMENTS CONSTATES	CODE	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
	du plan de contrôle interne, en ce qui concerne les fréquences et le contenu des interventions				certification et information de l'INAO
	Défaut dans le suivi des manquements relevé 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 ISO/CEI 17065)	Défaut dans l'enregistrement (et/ou le suivi) des réclamations	G023	mineur	avertissement	Evaluation supplémentaire

c) Producteur d'olive

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
<u>Localisation des parcelles</u> <u>Identification parcellaire</u>	Parcelles non situées dans l'aire géographique délimitée	G026	Grave	Déclassement de la parcelle concernée et des produits éventuels	Suspension d'habilitation de l'opérateur
	Parcelle ne figurant pas dans la liste des vergers identifiés	G027	Grave	Déclassement de la parcelle concernée et des produits éventuels	Suspension d'habilitation de l'opérateur
<u>Variétés principales et secondaires</u> Variétés pollinisatrices	Variétés et % de variétés non conformes à la déclaration d'olivier et non conformes au cahier des charges	G028	Grave	Déclassement de la parcelle concernée et des produits éventuels	Suspension d'habilitation de l'opérateur
	Non-respect des règles de proportion à la parcelle de variétés pollinisatrice : écart ≤ 1%	G029	Mineur	Avertissement	Contrôle supplémentaire
	Non-respect des règles de proportion à la parcelle de variétés pollinisatrice : écart > 1%	G030	Majeur	Déclassement de la parcelle concernée et des produits éventuels	Suspension d'habilitation de l'opérateur
<u>Age Entrée en production</u>	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					
<u>Densité de plantation</u>	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



QUALISUD

CERTIFICATION APPELLATION D'ORIGINE-PLAN DE CONTROLE	Référence : AO /HOAIXPR/P300-1
HUILE D'OLIVE D'AIX-EN-PROVENCE	Indice n°1 Page 32/39

Point contrôlé	MANQUEMENTS CONSTATES	CODE	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
	Densité de plantation et/ou distance minimales entre les arbres non conforme au cahier des charges	G032	Majeur	Déclassement de la parcelle concernée et des produits éventuels Contrôle supplémentaire sur l'ensemble des parcelles	Suspension d'habilitation de l'opérateur
<u>Taille</u>	Non-respect de la fréquence de taille	G033	Majeur	Déclassement de la parcelle concernée éventuels Contrôle supplémentaire sur l'ensemble des parcelles	suspension d'habilitation
<u>Irrigation</u>	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
<u>Entretien des vergers</u>	Mauvais entretien des vergers	G035	Mineur	Avertissement Plan de correction	Contrôle supplémentaire Suspension d'habilitation
	Non-respect des dates d'irrigation (véraison)	G036	Majeur	Déclassement de la parcelle concernée et des produits éventuels Contrôle	
<i>Récolte des olives</i>					
<u>Date de récolte</u>	Non-respect de la date d'ouverture de récolte	G037	Majeur	Déclassement des lots concernés Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
<u>Maturité et variété des olives</u>	Non-respect de la maturité ou de la variété des olives.	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
<u>Stockage et transport des olives</u>	Non-respect des règles du cahier des charges sans incidence sur la qualité sanitaire des olives	G040	Mineur	Avertissement	Contrôle supplémentaire
	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 au moulin</u>	Non-respect des règles du cahier des charges	G042	Grave	Suspension d'habilitation	
Registres et déclarations	Déclarations non réalisées et/ou non transmises dans les délais	G045	Majeur	Contrôles supplémentaires	Suspension d'habilitation



QUALISUD

Point contrôlé	MANQUEMENTS CONSTATES	CODE	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
	Cahier de culture non tenu	G044	Majeur	Déclassement des lots concernés Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
<u>Rendement en olive</u>	Dépassement du rendement autorisé	G043	Majeur ou grave	Déclassement de la production des parcelles concernées Contrôle supplémentaire sur l'ensemble de la production lors de la campagne suivante	Suspension d'habilitation

d) Moulinier

Point contrôlé	MANQUEMENTS CONSTATES	CODE	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
<u>Localisation géographique des locaux de stockage des olives, et transformation des huiles</u>	Local hors aire géographique de l'appellation	G053	Grave	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
<u>Réception des olives</u>	<u>Mauvais état sanitaire des olives mises en œuvre</u>	G047	Majeur	Déclassement du lot Contrôle supplémentaire sur les lots de la récolte ou la prochaine	Suspension d'habilitation
<u>Durée de conservation entre récolte et mise en œuvre ou réception et mise en œuvre</u>	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>Identification des lots en Appellation d'Origine</u>	Mélange avec des olives de producteurs non habilités ou de variété non conforme ou provenant de parcelle non AOP.	G049	Grave	Déclassement des lots concernés Contrôle supplémentaire de l'opérateur	Retrait d'habilitation
<u>Extraction de l'huile</u>	<u>Utilisation de procédés autres que mécanique et/ou non-respect de la température maximale de trituration</u>	G050	Grave	Déclassement des lots concernés Contrôle supplémentaire sur le produit et/ou de l'opérateur	Retrait d'habilitation
<u>Adjuvants (eau uniquement)</u>	Utilisation d'Adjuvant autre que l'eau.	G056	Majeur	Déclassement des lots concernés Contrôle supplémentaire sur le produit	Suspension d'habilitation
<u>Assemblage des huiles d'olive</u>	Non-respect des règles d'assemblage de variété dans l'élaboration de l'huile apte à la mise en marché	G051	Majeur	Déclassement des lots concernés Contrôle supplémentaire sur le produit et/ou de l'opérateur	Déclassement des lots concernés Contrôle supplémentaire sur le produit et/ou de l'opérateur



QUALISUD

CERTIFICATION APPELLATION D'ORIGINE-PLAN DE CONTROLE	Référence : AO /HOAIXPR/P300-1
HUILE D'OLIVE D'AIX-EN-PROVENCE	Indice n°1 Page 34/39

Point contrôlé	MANQUEMENTS CONSTATES	CODE	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
Identification des lots Conditions de stockage	Non respect des exigences du cahier des charges	G052	Majeur	Déclassement des lots concernés Contrôle supplémentaire sur le produit et/ou de l'opérateur	Suspension d'habilitation
Examen analytique (autocontrôle)	Autocontrôle non réalisé	G001	Mineur si analyse présentée sous 7 jours avec résultat conforme	Avertissement	Contrôle supplémentaire sur les lots concernés
			Majeur (absence d'analyse ou résultat non-conforme)	Contrôle supplémentaire sur les lots concernés avec blocage des volumes jusqu'au prononcé du résultat	Suspension d'habilitation
Examen analytique (autocontrôle)	Commercialisation en AO de lots dont les résultats sont non-conformes	G054	Grave	Déclassement des lots présents dans le stock Contrôle supplémentaire sur tous les lots de la récolte ou la suivante	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'olive non AO	G005	Grave	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Traçabilité	Enregistrements mal tenue sans perte de traçabilité	G003	Mineur	Avertissement	Contrôle supplémentaire
	Incohérence entre entrées et sorties	G004	Majeur	Contrôles supplémentaires	Suspension d'habilitation
Registres et déclarations	Déclarations non réalisées ou erronées	G057	Majeur	Contrôles supplémentaires	Suspension d'habilitation
	Déclaration réalisée mais non-respect des dates de dépôt	G058	Mineur	Avertissement	Contrôle supplémentaire
	Registres prévus par le CDC non tenus	G055	Majeur	Contrôles supplémentaires	Suspension d'habilitation



QUALISUD

e) Contrôle produit

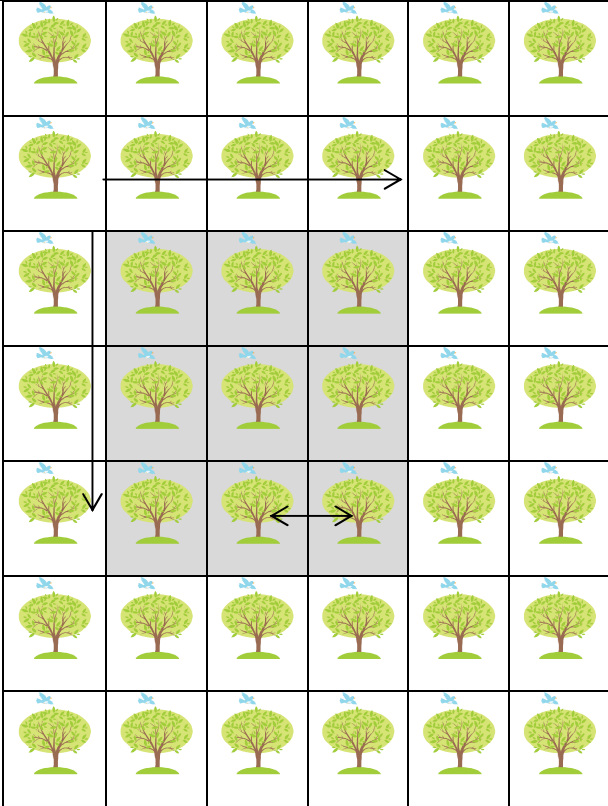
Point contrôlé	MANQUEMENTS CONSTATES	CODE	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
<u>Critères analytiques</u>	Résultat non conforme	G059	Majeur	Déclassement du lot concerné Contrôle supplémentaire sur les lots de la récolte ou la suivante	Suspension d'habilitation
	Huile d'olive lampante	G060	Grave	Déclassement du lot concerné Contrôle supplémentaire sur les lots de la récolte ou la suivante	
<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	Déclassement du lot concerné Contrôle supplémentaire sur d'autres lots de la récolte ou la suivante
	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	



CERTIFICATION APPELLATION D'ORIGINE-PLAN DE CONTROLE		Référence : AO /HOAIXPR/P300-1	
HUILE D'OLIVE D'AIX-EN-PROVENCE		Indice n°1	Page 36/39

Annexe 1 Méthodologie de contrôle

REGLES STRUCTURELLES	
Contrôles d'opérateurs déjà identifiés et habilités, ou d'opérateurs ayant déposé une DI en vue de leur habilitation ou en cas de modification majeure	
Aire géographique Potentiel de production du verger Identification de la parcelle Et localisation sur l'aire	Vérification documentaire de la conformité de la DI + DO + parcelles Vérification documentaire de la demande d'identification des parcelles adressées éventuellement par l'opérateur à l'INAO
Déclarations mineures ou majeures	L'ODG transmet systématiquement à QUALISUD les déclarations majeures et les DI modifiées. La transmission dans les délais par l'opérateur et son enregistrement par l'ODG sont vérifiés lors de l'évaluation de l'ODG
Variétés	Vérification documentaire des Déclarations d'oliviers : variétés et dates de plantation, demander les factures d'achat lors de nouvelle plantation ou plantation récente lorsque les plants ont été achetés en pépinière (\pm 5 ans à la date de la réalisation du contrôle), complétée par un contrôle sur le terrain lors des habilitations ou lors des contrôles annuels (le structurel fait systématiquement l'objet d'une vérification). La vérification « terrain » sera possible au moment de la nouaison ou « fruit pendant » jusqu'à la récolte Le contrôle sera fait au hasard, sur 10% du nombre d'arbres de l'unité culturale Si une non-conformité est détectée à l'issue de ce premier contrôle, un second comptage sera réalisé sur le même mode. En cas de confirmation de la non-conformité, la NC est avérée dès lors que + de 5% des arbres sont NC par rapport à la DO et au décret. Est déclaré « conforme » un verger dont le contrôle n'aura pas révélé plus de 5% d'écart avec la DO au niveau variétal.
Age de la plantation	Vérification documentaire de l'âge de la plantation : DO, facture ou cahier de culture. En cas d'absence d'enregistrement, il pourra être demandé à l'opérateur les déclarations de récolte des années antérieures. Vérification de la présence et de la conformité des matériels (caisses à claire voie <20kgs ; filets : selon les points écrits dans le CDC de l'AO concernée). <u>La mesure de la densité est effectuée pour une unité culturale donnée, la tolérance acceptable sera à adapter selon les particularités géographiques de chaque appellation (restanques, vergers anciens par exemple).</u>
Matériels de récolte	Vérification densité de plantation : mesurer l'écartement entre 3 oliviers contigus sur la longueur et 3 oliviers contigus sur la largeur formant ainsi un parallélogramme et diviser par le nombre d'arbre. S'assurer que la superficie par arbre est égale ou supérieure à la densité inscrite dans le CDC. et vérifier que la distance entre deux arbres soit de 4 m minimum au sein de cet espace. Un deuxième comptage pourra être réalisé de façon aléatoire. L'contrôle doit porter sur un minimum de 20% du potentiel de production engagé en AO par l'opérateur
Densité	Exemple ci-dessous :

<p><i>Ecartement minimum</i></p>	 <div data-bbox="1037 475 1422 576" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Soit 18 m x 12 m = 216m² 216m²/9 arbres = 24m² Résultat conforme</p> </div> <div data-bbox="1037 799 1440 874" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Mesure de l'écartement minimum</p> </div> <p>Le verger peut être constitué d'une ou de plusieurs parcelle(s) cadastrale(s), cet ensemble est une unité culturale. En cas de NC, ce n'est pas l'unité culturale qui peut être déclassée, mais la parcelle concernée.</p>
<p><i>Localisation de l'atelier de transformation d'olives</i></p>	<p>Vérification documentaire de la DI, conformité de la localisation obligatoire sur l'aire géographique.</p>
<p><i>Equipements et matériels de l'atelier</i></p>	<p>Vérification documentaire de la DI, conformité des équipements et matériels et vérification spécifique si points particuliers prévus dans le CDC de l'AO concernée</p>

REGLES ANNUELLES AU VERGER ET A LA RECOLTE	
Culture des vergers d'oliviers	<ul style="list-style-type: none"> Vérification documentaire de la tenue des enregistrements sur le cahier de culture. Toutes les étapes répertoriées dans le CDC de l'AO concernée doivent y figurer Vérification visuelle aléatoire sur les vergers : taille, élimination des bois, (se référer aux points du CDC prise de photos en cas de NC constatée : taille, irrigation, culture intercalaire autorisée, interdite, entretien annuel du verger,....)
Cultures intercalaires Etat cultural général	<ul style="list-style-type: none"> Vérification de la conformité du verger selon le CDC en fonction cahier de culture, ou visuel sur particularités décrites dans le CDC (labour, pâturages, ou autres) Lorsque le CDC ne précise rien de particulier. Un état cultural « conforme » s'entend par une parcelle dont l'aspect général démontre que les oliviers qui composent le verger ne sont pas entravés dans leur développement par des végétaux du type lianes, lierre, que l'enherbement (s'il existe) favorise ou entretient le maintien de l'humidité au pied de l'arbre, par exemple. L'aspect général d'une parcelle doit démontrer que l'accès pour effectuer les règles annuelles, telles que taille, fauchage, récolte sont réalisées ou réalisables ; des prises de photos permettront d'appuyer le résultat de l'contrôle en cas de NC constatée. <i>Note : ce point d'état général de la parcelle sera vérifié systématiquement en cas de contrôle en vue d'une habilitation.</i>
Rendement	Vérification documentaire entre rendement et potentiel de production engagé dans l'appellation
Récolte des Olives	<p>Vérification visuelle en aléatoire de la conformité du matériel utilisé au verger (filets, récolte manuelle, utilisation de matériels autorisés vibreurs) et du respect des conditions et dates de récolte, ainsi que les délais de livraison au moulin ; lorsque prévu par le CDC, la conformité du matériel de transport devra faire l'objet d'une vérification visuelle (présence et conformité du matériel). Ce contrôle doit être effectué pendant la période de récolte.</p> <p>Tous les points prévus au CDC, dont obligatoirement les PPC doivent faire l'objet d'un contrôle documentaire, complétée en aléatoire d'un contrôle visuel lorsque c'est prévu</p> <p>La vérification documentaire des enregistrements concernant les apports d'olives est effectuée chez l'apporteur. Ces enregistrements devront concerner tous les points à contrôler prévus dans le cahier des charges, elle sera complétée par une vérification visuelle lorsque c'est prévu dans le CDC de l'appellation concernée.</p>
• REGLES ANNUELLES AU MOULIN – TRANSFORMATION – TRACABILITE	
Réception des olives au moulin	<p>Vérification documentaire des déclarations et des enregistrements obligatoires</p> <p>Vérification documentaire de la conformité de ces enregistrements</p> <p>Vérification du respect de la durée d'archivage des enregistrements.</p> <p>En cas d'apports d'olive présents au moment de l'contrôle : vérification documentaire de la traçabilité et de la conformité de son enregistrement.</p> <p>Vérification visuelle aléatoire des lots présents au moment de l'contrôle et prêts à être transformés et de leur conformité.</p>
Extraction de l'Huile d'olive	<p>Contrôle visuel du matériel et de l'affichage de la température, vérification documentaire de son enregistrement lorsque prévu dans le CDC de l'AO concernée</p> <ul style="list-style-type: none"> Vérification documentaire du registre des manipulations (mouvement des cuves dans le moulin)



CERTIFICATION APPELLATION D'ORIGINE-PLAN DE CONTROLE		Référence : AO /HOAIXPR/P300-1	
HUILE D'OLIVE D'AIX-EN-PROVENCE		Indice n°1	Page 39/39

Traçabilité des Lots	Vérification documentaire de la traçabilité des lots sous AO, dont le registre de manipulation. Cette vérification porte uniquement sur l'existence de la traçabilité et des différents enregistrements.
Registres et déclarations obligatoires	Vérification documentaire de la présence des déclarations obligatoires par sondage chez l'opérateur, conformément au cahier des charges L'ODG effectue chaque année la vérification documentaire des déclarations récolte/fabrication/stock/revendication/vrac 100l par livraison,... et les met à la disposition de l'OI La vérification de la mission de l'ODG est vérifiée par sondage lors de l'évaluation annuelle par l'OC
Contrôle produit analytique	Vérification de la réalisation d'une analyse d'autocontrôle avant la première mise en marché et de son enregistrement (présentation du bulletin d'analyse) Réalisation aléatoire de 10% des prélèvements/an par QUALISUD d'une analyse sous méthode COFRAC auprès d'un laboratoire habilité par l'INAO et accrédité COFRAC
Contrôle produit organoleptique	Réalisation par QUALISUD du contrôle produit tel que prévu au chapitre IV et V dans les procédures du Système de Management de la Qualité Les opérateurs revendiquant moins de 200 litres d'huile par an feront l'objet d'un prélèvement tous les 3 ans et 10% de ces opérateurs contrôlés à l'année « n » seront tirés au sort en vue de déclencher un contrôle produit inopiné au cours des deux années suivantes.