



AOC OLIVE DE NIMES

PLAN D'INSPECTION
[VERSION 0-6]

Vu le code rural et notamment les articles [inspection = L. 642-2., L. 642-3, L. 642-27, L. 642-31 à L. 642-33, R. 642-39, R.642-46, R. 642-56 à R. 642-60]

Vu la proposition d'ORIGINE Traçabilité Contrôle représenté par sa Directrice Sylvie Champion en date du 30 juin 2008 ;

Vu l'avis du Syndicat des AOC Olive et HUILE D'OLIVE DE NIMES représenté par son Président Monsieur Fabien JEANJEAN en date du 30 juin 2008 ;

Le présent plan d'inspection a été approuvé par le Conseil des Agréments et Contrôles de l'Institut national de l'origine et de la qualité le :

VERSION	DATE	EVOLUTION	APPROBATION
0-0	03/08/07	Création du plan d'inspection	<i>Le président du Conseil des Agréments et Contrôles</i> Michel PRUGUE
0-1	24/08/07	1 ^{ère} modification	
0-2	14/03/08	2 ^e modification	
0-3	16/05/08	3 ^e modification	
0-4	28/05/08	4 ^e modification	
0-5	16/07/08	5 ^e modification	
0-6	21/07/08	6 ^e modification	

INTRODUCTION

Ce plan d'inspection a pour objet d'organiser le contrôle du cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée "OLIVE DE NIMES".

Ce plan d'inspection permet de s'assurer du bon respect *de l'origine des produits*, du bon respect des dispositions relatives à la production, la transformation, l'élaboration et au conditionnement. Il permet de vérifier *l'acceptabilité des produits dans cette appellation*.

L'ensemble des conditions de production sont décrites dans le décret en date du 23 Octobre 2006 ainsi que dans les « principaux points à contrôler » validés par la CNAOP en date du 3 mars 2008.

Ce plan d'inspection est présenté par ORIGINE Traçabilité Contrôle, organisme d'inspection agréé par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Ce plan d'inspection rappelle et précise :

- le champ d'application = schéma de vie du produit et opérateurs,
- l'organisation générale des contrôles : contrôles initiaux d'habilitation, répartition entre autocontrôles, contrôles internes et contrôles externes ;
- les modalités de délivrance de l'habilitation des opérateurs ;
- les méthodes d'évaluation, les fréquences de contrôle (et les responsables du contrôle) précisés pour chaque point de contrôle ;
- les modalités de désignation des membres de la commission chargée de l'examen organoleptique ainsi que les modalités de fonctionnement de cette commission ;
- les mesures sanctionnant les manquements au cahier des charges et les non-conformités des produits au regard de leur acceptabilité dans l'espace sensoriel de l'appellation.

SOMMAIRE

I - CHAMP D'APPLICATION.....	P. 3
II – ORGANISATION DES CONTRÔLES.....	P. 4
III – MODALITES DES AUTOCONTRÔLES, CONTRÔLES INTERNES ET CONTRÔLES EXTERNES.....	P. 10
IV – MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES.....	P.15
ANNEXE 1 - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS.....	P. 19
ANNEXE 2 – DECLARATION D'IDENTIFICATION.....	P. 24
ANNEXE 3 – METHODOLOGIE REALISATION CONTROLE	P. 27
ANNEXE 4 – FICHE NOTATION PRODUIT EXAMEN SENSORIEL (à venir)	

I – CHAMP D’APPLICATION**A – SCHEMA DE VIE**

ETAPE	OPERATEUR	POINTS A CONTRÔLER
CONDITIONS DE PRODUCTIONS DES OLIVES		
OUTILS DE PRODUCTION (Vergers)		
Implantation des Vergers d’oliviers	Producteur d’olives	Situation de la parcelle (classement de la commune) Variété conforme au Décret Densité de Plantation et âge de la plantation. Potentiel de production en AOC
Culture des Vergers d’oliviers	Producteur d’olives	Pratiques culturales - Taille tous les ans - Irrigation (30 septembre) - Pas de culture intercalaire - Entretien des vergers
Récolte des Olives	Producteur d’olives	Modalités de récolte - Date de récolte - Rendement (en t/ha) - Maturité et Etat sanitaire - Technique de récolte - Conditions de stockage et de transport - Date de livraison à l’atelier de transformation/ confiserie - Respect du délai de 48 heures
CONDITIONS DE TRANSFORMATION DES OLIVES		
OUTILS DE PRODUCTION (Confiseries ateliers de transformation)		
Implantation de l’atelier de transformation	Transformateur/ Confiseurs	Localisation de l’atelier de transformation sur l’aire géographique délimitée
Réception des Olives	Transformateur/ Confiseurs	Date de réception des olives Enregistrement : - de la date de récolte - de l’identité de l’apporteur - de la parcelle cadastrale d’origine (UC) - du poids - de la variété Couleur et Etat sanitaire Conditions de stockage
Préparation des Olives	Transformateur/ Confiseurs	Modalités de préparation Enregistrement : - Date de préparation - Respect du délai de 48 heures - Calibrage, tri, Défauts inférieur à 3% - Densité solution alcaline - Rinçages (nbre et durée) - Densité de la saumure
Traçabilité et conformité des lots - Conservation	Transformateur/ Confiseurs Conditionneur	Respect des conditions de conservation Tenue des documents de traçabilité
CONDITIONS DE CONDITIONNEMENT		
Conservation Conditionnement	Transformateur/ Confiseurs Conditionneur	Conditions de conservation Identification, Homogénéité des lots

Contrôle des Lots conditionnés	Producteur d'olives faisant appel à un prestataire	Contrôle capacité max. contenant Unité de conditionnement
CONTROLE PRODUITS		
Contrôle analytique	Transformateur/ Confiseurs Conditionneur Producteur d'olives faisant appel à un prestataire	Densité de la saumure de commercialisation Mesure du Calibre
Contrôle sensoriel	Transformateur/ Confiseurs Conditionneur Producteur d'olives faisant appel à un prestataire	Acceptabilité dans l'AOC Olive de Nîmes

II - ORGANISATION DES CONTRÔLES

A – CONDITIONS GENERALES

1 – Identification et habilitation de l'opérateur

réf. Procédure d'agrément prévue à l'art. L 641-5 du Code Rural et directive du Conseil des Agréments et Contrôle en vigueur

1.1- **L'habilitation des opérateurs est délivrée par le directeur de l'INAO**, sur la base des conclusions d'ORIGINE Traçabilité Contrôle. L'habilitation mentionne le (ou les) outil(s) de production sur le(s)quel(s) elle porte.

ORIGINE Traçabilité Contrôle vérifie que l'opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production, la transformation, l'élaboration ou le conditionnement d'un produit à appellation d'origine contrôlée, a déposé une déclaration d'identification.

La déclaration d'identification est adressée par l'opérateur à l'Organisme de Défense et de Gestion par courrier, simple ou par recommandé avec AR ou par internet, conformément au document présenté en annexe (n°2) du présent plan d'inspection, et pouvant être adressé à l'opérateur sur simple demande auprès de l'Organisme de Défense et de Gestion. Cette déclaration est accompagnée d'un descriptif de l'outil de production.

L'opérateur doit avoir déposé sa déclaration d'identification à l'ODG avant le 31 mars précédant la date de sa **première** récolte pour les producteurs d'olives et le 30 Juin pour les autres opérateurs. A réception, l'ODG réalise un contrôle documentaire. (cf modalités définies tableau page 10 ci-après).

Dans les 15 jours ouvrables suivant leur réception, l'ODG transmettra les déclarations d'identification conformes par tout moyen à sa convenance à ORIGINE Traçabilité Contrôle.

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 ou la transmission par succession à une personne travaillant déjà sur l'exploitation,
- L'extension, la plantation modifiant le potentiel de production identifié en AOC de + de 20% du verger pour les surfaces supérieures à 5 ha et de + de 50% pour les surfaces inférieures à 5 ha.
- La construction d'une nouvelle confiserie, l'extension de plus de 20% de la capacité de stockage ou l'augmentation du potentiel de production (rendement calibrage + 50% en tonnes par heure).

Ces modifications déclencheront un contrôle documentaire par l'ODG, suivi d'un contrôle externe déclenché par l'ODG. Ce contrôle externe est réalisé par ORIGINE Traçabilité Contrôle dans les 15 jours suivant l'information, il portera sur la vérification de la conformité de la déclaration par un contrôle visuel terrain.

Toutes les autres modifications sont considérées comme mineures et doivent être simplement déclarées auprès de l'ODG dans les deux mois qui suivent cette modification afin que leur déclaration d'identification soit à jour

1.2 – Les opérateurs nouvellement identifiés ne sont habilités qu'à l'issue d'un premier contrôle favorable effectué par ORIGINE Traçabilité Contrôle. Les contrôles documentaires nécessaires à l'instruction du dossier, accompagnés éventuellement de contrôles sur place pour vérifier la conformité avec le déclaratif, sont réalisés selon les modalités prévues dans le présent plan d'inspection (cf tableau page 10). Le coût financier du contrôle externe réalisé sera à la charge de l'opérateur. Les modalités de réalisation de ce contrôle sont définies dans la méthodologie jointe en annexe (n°3) au Plan d'Inspection.

1.3 - A l'issue de ces contrôles, le Directeur de l'INAO sur la base du rapport de ORIGINE Traçabilité Contrôle, soit inscrit l'opérateur sur la liste des opérateurs habilités, soit lui notifie un refus d'habilitation motivé.

La décision de refus d'habilitation ou de retrait définitif ou temporaire d'habilitation des opérateurs peut comporter des éléments de mise en conformité nécessaires à l'habilitation.

Dans le cas d'un retrait temporaire, les éléments de mise en conformité sont soumis à un calendrier déterminé.

1.4 – La liste des opérateurs habilités (mentionnant les outils de production concernés) est tenue à jour par l'Organisme de Défense et de Gestion et consultable auprès de celui-ci ou auprès des services de l'INAO. Toute modification de cette liste est transmise à ORIGINE Traçabilité Contrôle par tout moyen par l'ODG (cf tableau page 10) dans les quinze jours ouvrables qui suivent la modification.

1.5 - Dispositions transitoires,

Les opérateurs connus par un système déclaratif préalablement à la date de validation du plan d'inspection, sont réputés habilités sous réserve de l'enregistrement de leur déclaration d'habilitation avant le 31 décembre 2009.

Les opérateurs non identifiés par un système déclaratif avant la validation du plan d'inspection sont répertoriés par l'ODG avant validation du plan d'inspection ; réputés habilités sous réserve de l'enregistrement de leur déclaration d'identification avant le 31 décembre 2008.

En cas de refus ou de retrait définitif d'habilitation, une nouvelle habilitation ne peut être réputée acquise.

2 – Contrôles relatifs au cahier des charges et au contrôle des produits

2.1 - Le contrôle des conditions de production, de transformation, d'élaboration ou de conditionnement et le contrôle des produits comportent l'autocontrôle, le contrôle interne et le contrôle officiel du respect du cahier des charges appelé « contrôle externe ». Ce dernier est effectué, sur la base de constats, par ORIGINE Traçabilité Contrôle pour le compte des services de l'INAO.

Autocontrôle

Tout opérateur doit procéder à des autocontrôles, et à leurs enregistrements, sur sa propre activité selon les règles rappelées dans le plan d'inspection. Le présent plan d'inspection définit les documents à produire par l'opérateur pour démontrer la réalisation de ces autocontrôles, ainsi que la durée de conservation de ces documents. Ces documents doivent être consultables chez l'opérateur et/ou à l'adresse figurant sur la déclaration d'identification.

Contrôle interne

L'Organisme de Défense et de Gestion met en place une procédure de contrôles internes auprès de ses membres ou auprès de tout autre opérateur volontaire.

Lorsque le contrôle interne donne lieu à des mesures correctives, en cas de non-conformité constatée par l'ODG, le déclenchement du contrôle externe s'effectue lorsque :

- **Constat ou mise en évidence d'un manquement mineur « m » avec calendrier de mise en conformité.**

L'ODG assure seul le suivi de la mise en conformité. ORIGINE Traçabilité Contrôle vérifiera le suivi de ces actions lors de l'évaluation de l'ODG.

En cas de non respect de la mise en conformité par l'opérateur constaté lors de la visite de suivi par l'ODG, celui-ci en informe ORIGINE Traçabilité Contrôle dans les 8 jours ouvrés suivants, aux fins de déclenchement de contrôle externe. qui sera réalisé dans le mois.

- **Constat ou mise en évidence d'un manquement majeur « M » ou grave « G »**
 - l'ODG transmet l'information à ORIGINE Traçabilité Contrôle dans les 5 jours ouvrés suivants.
 - ORIGINE Traçabilité Contrôle réalise le contrôle dans les 10 jours ouvrés suivants ce contrôle pourra s'exercer sur les conditions de production et/ou sur le contrôle produit.

Contrôle externe

Le présent plan d'inspection fixe les modalités, les méthodologies et les fréquences des contrôles externes, lesquels portent sur :

- le contrôle des produits et du respect des conditions de production, de transformation, d'élaboration ou de conditionnement des produits, et des conditions d'habilitation des opérateurs
- la vérification de la réalisation des autocontrôles et des contrôles internes et de leurs résultats
- l'enregistrement des actions correctives et la réalisation de leur suivi

Ces contrôles se feront pour partie :

- **Par sondage** avec prise de rendez-vous téléphonique avec l'opérateur contrôlé au moins trois jours avant le contrôle. L'opérateur devra être présent lors des opérations de contrôle. Il lui sera proposé de signer le rapport en y intégrant éventuellement ses remarques.
- **Par contrôle ciblé**, c'est-à-dire suite à un signalement de manquement par l'ODG ou à la demande des services de l'INAO ou dans le cadre d'une procédure renforcée suite à des manquements répétés (cf Tableau des manquements en annexe I). Il est effectué dans les mêmes conditions qu'à l'alinéa précédent.
- **De manière inopinée**, c'est-à-dire sans prévenir l'opérateur mais obligatoirement en présence de celui-ci lors des opérations de contrôle. Il lui sera proposé de signer le rapport en y intégrant éventuellement ses remarques.

La répartition des méthodes de contrôles entre l'alinéa 1 et 3 est laissée à l'appréciation d'ORIGINE Traçabilité Contrôle

2.2 - Tout manquement aux exigences du cahier des charges et toute non conformité du produit au regard de son acceptabilité dans l'appellation, sera examiné selon la procédure détaillée en annexe du présent plan d'inspection.

B – ENVIRONNEMENT ET ORGANISATION INTERNE PREVUS POUR LE CONTRÔLE

1 – Communication aux opérateurs du plan d'inspection

Conformément aux dispositions de l'article R. 642-59 du code rural, ORIGINE Traçabilité Contrôle adresse le plan d'inspection approuvé par le Conseil des Agréments et Contrôles de l'INAO à l'Organisme de Défense et de Gestion qui le communique aux opérateurs.

2 – Engagement des opérateurs

La déclaration d'identification comporte l'engagement du demandeur à :

- Respecter les conditions de production
- Réaliser des autocontrôles et se soumettre aux contrôles internes et externes prévus par le présent plan d'inspection
- Supporter les frais liés aux contrôles susmentionnés
- Accepter de figurer sur la liste des opérateurs habilités
- Informer l'Organisme de Défense et de Gestion dans les deux mois de toute modification le concernant ou affectant son outil de production ; Cette information est transmise par l'ODG à ORIGINE Traçabilité Contrôle dans les 15 jours ouvrables suivants.

3 – Organisation du contrôle interne

Le présent plan d'inspection prévoit que l'Organisme de Défense et de Gestion dispose d'un personnel technique pour assurer des opérations de contrôle interne auprès de ses membres et auprès éventuellement de membres volontaires.

En cas d'impossibilité pour l'Organisme de Défense et de Gestion d'assurer les opérations de contrôle interne prévues dans le présent plan d'inspection, le Conseil des Agréments et Contrôles de l'INAO se réserve le droit de modifier le plan d'inspection.

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, l'élaboration ou le conditionnement d'un produit de l'appellation d'origine contrôlée et toute autre fonction qu'ils exercent par ailleurs ne revêt aucun intérêt économique direct.

C – REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTRÔLES

1 – Contrôles relatifs à l'habilitation

Les contrôles d'habilitation ont pour objet de reconnaître l'aptitude de l'opérateur à satisfaire aux exigences du cahier des charges. Toute déclaration d'habilitation d'un nouvel opérateur, ou d'un opérateur ayant modifié de façon majeure son outil de production, doit être traitée selon les modalités définies au A du chapitre II. La répartition de la réalisation de ces contrôles est présentée dans le tableau page **10** du présent plan d'inspection, au chapitre III.

A l'issue de ces contrôles, le directeur de l'INAO, sur la base du rapport d'ORIGINE Traçabilité Contrôle, soit inscrit l'opérateur sur la liste des opérateurs habilités, soit lui notifie un refus d'habilitation motivé.

2 – Contrôles relatifs au cahier des charges et au contrôle des produits

Le tableau ci-dessous présente :

- les fréquences globales de contrôle (contrôles internes et contrôles externes)
- les fréquences minimales de contrôle officiel dit externe, réalisées par ORIGINE Traçabilité Contrôle,
- les fréquences minimales des contrôles internes pris en compte par l'Organisme de Défense et de Gestion

SITES THEMES	FREQUENCE MINIMALE DES CONTRÔLES INTERNES	FREQUENCE MINIMALES DES CONTRÔLES EXTERNES PAR ORIGINE TRAÇABILITÉ CONTRÔLE	FREQUENCE MINIMALE GLOBALE DE CONTRÔLE
Le même ODG gère les deux AOC Huile d'Olive de Nîmes et Olive de Nîmes			
A – HABILITATION ET REGLES STRUCTURELLES			
Organisme de Défense et de Gestion		Deux évaluations par an représentant au minimum 2 journées de contrôle/an	Deux évaluations par an représentant au minimum 2 journées de contrôle/an
Identification des opérateurs	Contrôle documentaire de 100% des déclarations d'identification	Contrôle documentaire et visuel de 100% des déclarations en cas de nouvelle habilitation, ou en cas de perte habilitation	Contrôle documentaire et visuel de 100% des déclarations d'habilitation (sauf surface inférieure à 0,5 ha)
Localisation des parcelles : déclaration d'identification	Contrôle documentaire : 100% des déclarations		Contrôle documentaire : 100% des déclarations
Déclaration - d'oliviers - de non intention ou de reprise de production	Contrôle documentaire : 100% des déclarations		Contrôle documentaire : 100% des déclarations
B. 1 REGLES ANNUELLES DES CONDITIONS DE PRODUCTION AU VERGER			
Culture des vergers d'oliviers (variétés, densité, âge, entretien, taille,...)	Contrôle visuel et documentaire par sondage - 10% de la superficie revendiquée en AOC/an pour les vergers existants	Contrôle visuel et documentaire par sondage - 5% de la superficie revendiquée en AOC/an pour les vergers existants Contrôle visuel terrain de 100% des nouvelles parcelles revendiquées en AOC/an en première année de production.	Contrôle visuel et documentaire par sondage - 15% de la superficie revendiquée en AOC/an Contrôle visuel terrain de 100% des nouvelles parcelles revendiquées en AOC/an après le 1/01/08, en première année de production.
Récolte des Olives	Contrôle documentaire et visuel inopiné de 5% des opérateurs/an dans les vergers.	Contrôle documentaire et visuel inopiné de 5% des opérateurs/an dans les vergers.	Contrôle documentaire et visuel inopiné de 10% des opérateurs/an dans les vergers.
B. 2 REGLES ANNUELLES DES CONDITIONS DE TRANSFORMATION DES OLIVES			
Localisation des ateliers de transformation	Contrôle documentaire : 100% des déclarations		Contrôle documentaire : 100% des déclarations
Réception des Olives à la confiserie	Contrôle documentaire et visuel 20% des opérateurs / an	Contrôle documentaire et visuel 30% des opérateurs / an	Contrôle documentaire et visuel 50% des opérateurs/an
Préparation des olives			
B.3. REGLES DES CONSERVATION ET CONDITIONNEMENT DES OLIVES			
Traçabilité et conformité des lots d'olives Conservation Conditionnement Contrôle des Lots conditionnés	Contrôle documentaire et visuel 20% des opérateurs / an	Contrôle documentaire et visuel 30% des opérateurs / an	Contrôle documentaire et visuel 50% des opérateurs / an

C. CONTROLE PRODUITS			
Contrôle analytique		Contrôle de 100% des opérateurs identifiés sur 50% des lots au minimum APRES conditionnement au plus proche de la mise en marché	Contrôle de 100% des opérateurs identifiés sur 50% des lots au minimum APRES conditionnement au plus proche de la mise en marché
Examen sensoriel	Diagnostic-conseil : organisation d'une pré-dégustation des lots pour les opérateurs volontaires		

III – MODALITES DES AUTOCONTRÔLES, CONTRÔLES INTERNES ET CONTRÔLES EXTERNES

Le tableau ci-après fixe les points à contrôler, la répartition entre autocontrôles, contrôles internes et contrôles externes, comment sont réalisés ces contrôles (documentaire / visuel) et leur fréquence.

Les enregistrements en autocontrôle se font sur tout document à la convenance de l'opérateur et sont conservés pendant deux ans.

I – IDENTIFICATION et HABILITATION DE L'OPERATEUR

POINTS A CONTROLER	TYPE DE CONTROLE (documentaire/visuel) PRESSION DE CONTROLE ET FREQUENCE		
	AUTOCONTRÔLES	CONTRÔLES INTERNES	CONTRÔLES EXTERNES
Déclaration d'identification et descriptif de l'outil de production (producteurs d'olives et Transformateur/ Confiseurs, conditionneurs et prestataires de services de transformation et/ou de conditionnement)	Imprimé suivant le modèle fourni en annexe, adressé à l'ODG au plus tard le 31 mars précédant la première récolte pour les producteurs d'olives et le 30 juin pour les autres opérateurs, comprenant : <ul style="list-style-type: none"> - l'identité et localisation du demandeur, - la description de son outil de production, - l'engagement de l'opérateur tel que défini au paragraphe B.2. 	1 - Enregistrement : inscription de la date du jour de réception	1 - Réception des déclarations des opérateurs déjà engagés dans l'appellation d'origine au jour de l'approbation de ce Plan d'inspection : Ces opérateurs sont habilités sans visite sur site.
		2 - Les déclarations incomplètes sont retournées par l'ODG aux opérateurs concernés dans un délai de 15 jours à compter de leur réception.	2 - Réception de nouvelles déclarations ou à la suite d'une modification ou d'une invalidation de l'habilitation
		3 - Le délai de transmission des dossiers étudiés par l'ODG à ORIGINE Traçabilité Contrôle est de 15 jours ouvrables maximum à compter de leur réception.	Contrôles documentaires et sur site avant toute production de 100% des déclarations sauf pour les surfaces oléicoles inférieures à 0,5 ha.
Point à contrôler en vue de l'habilitation des producteurs d'olives Détention et connaissance du CDC et du PI Localisation de la parcelle et déclaration d'oliviers INAO Variété Age de la plantation Ecartement minimum Densité de plantation Matériel de stockage et de transport des olives	Détention et vérification de la conformité de : <ul style="list-style-type: none"> - Détention et Connaissance du CDC et du PI - Localisation de la parcelle et déclaration d'oliviers INAO - Variété - âge de la plantation - mesure de l'écartement moyen entre les arbres - densité de plantation - Matériel de stockage et de transport des olives 		3 – Transmission du rapport pour habilitation par ORIGINE Traçabilité Contrôle à l'INAO dans les 20 jours qui suivent la réception de la déclaration
			Vérification visuelle de la présence des documents, de l'existence et de la conformité des parcelles ainsi que du type de matériel de stockage et de transport. Contrôles sur site avant toute production de 100% des déclarations sauf pour les surfaces oléicoles inférieures à 0,5 ha.

<p>Point à contrôler en vue de l'habilitation des transformateurs/confiseurs ou des prestataires de service Localisation de l'atelier Détenion et connaissance du CDC et du PI Matériel de tri, calibrage, transformation et conservation des olives</p>	<p>Détention et vérification de la conformité de : - Détenion et Connaissance du CDC et du PI - Matériel de tri, calibrage, transformation et conservation des olives</p>		<p>Vérification visuelle de la présence des documents, de l'existence et de la conformité du matériel. Contrôles sur site avant toute production de 100% des déclarations .</p>
<p>Point à contrôler en vue de l'habilitation des conditionneurs ou des prestataires de service Localisation de l'atelier Détenion et connaissance du CDC et du PI Matériel de conservation des olives avant conditionnement</p>	<p>Détention et vérification de la conformité de : - Détenion et Connaissance du CDC et du PI - Matériel de conservation des olives avant conditionnement</p>		<p>Vérification visuelle de la présence des documents, de l'existence et de la conformité du matériel. Contrôles sur site avant toute production de 100% des déclarations .</p>
<p>Habilitation de l'opérateur</p>	<p>L'opérateur devra s'assurer de son inscription sur la liste des opérateurs habilités.</p>	<p>L'ODG devra s'assurer de l'inscription de l'opérateur sur la liste des opérateurs habilités.</p>	<p>L'OI devra s'assurer de l'inscription de l'opérateur sur la liste des opérateurs habilités.</p>
<p>Contrôle de la conformité de l'habilitation et du respect des engagements qu'elle contient</p>	<p>Déclarer toute modification de l'outil de production dans les deux mois</p>	<p>Contrôle sur site de la conformité de la portée d'habilitation de 10% des producteurs d'olive et 50% des confiseurs</p>	<p>Contrôle sur site de la conformité de la portée d'habilitation de 10% des producteurs d'olive et 50% des confiseurs Soit un contrôle total sur site de 20% des producteurs et 100 % des confiseurs/an</p>
<p>Déclaration préalable de non-intention ou de reprise de production</p>	<p>Déclaration auprès de l'ODG avant le 31 mars qui précède la campagne le retrait de tout ou partie l'outil de production.</p>	<p>Enregistrement et accusé de réception de la déclaration. Transmission à l'O.I. dans les 15 jours ouvrables suivants</p>	

II – CONDITIONS DE PRODUCTION

POINTS A CONTROLER	TYPE DE CONTROLE (documentaire/visuel) PRESSION DE CONTROLE ET FREQUENCE		
	AUTOCONTRÔLES	CONTRÔLES INTERNES	CONTRÔLES EXTERNES
Implantation des vergers d'oliviers	Enregistrement de la conformité de : <ul style="list-style-type: none"> - Variété - âge de la plantation - mesure de l'écartement moyen entre les arbres - densité de plantation 	Vérification documentaire 100% (emplacement des vergers et variété Picholine) de la conformité de toutes les déclarations d'identification, de non-intention ou de reprise de production. Vérification visuelle de la conformité des variétés et de l'âge de la plantation, mesure de l'écartement moyen entre les arbres et de la densité de plantation 10% de la superficie revendiquée en l'AOC/an	Vérification visuelle de la conformité de la variété Picholine, mesure de l'écartement moyen entre les arbres et de la densité de plantation. Contrôle sur site par sondage 5% de la superficie revendiquée de l'appellation/an. Soit un contrôle total sur site de 15 % de la superficie revendiquée de l'appellation /an Vérification visuelle, la première année, de la conformité déclarative de 100% de la superficie nouvellement revendiquée en AOC
CONDITIONS DE PRODUCTION AOC OLIVES DE NIMES			
Culture des vergers d'oliviers	Enregistrement des pratiques culturales (cahier de culture) <ul style="list-style-type: none"> - Année de taille - Date de fin d'irrigation - Absence de Culture intercalaire 	Vérification de la tenue des enregistrements par l'opérateur et de leur conformité sur le terrain Contrôle sur site par sondage 10% de la superficie revendiquée de l'appellation/an	Vérification de la tenue des enregistrements par l'opérateur et de leur conformité sur le terrain Contrôle sur site par sondage de 5% de la superficie revendiquée de l'appellation/an Soit un contrôle total sur site par sondage de 15% de la superficie revendiquée de l'appellation/an
Récolte des Olives	Enregistrements ; <ul style="list-style-type: none"> - Date de récolte - Rendement (Tonnes par ha) - Maturité - Condition de stockage et de transport - Date de livraison à la confiserie - Respect des 48 heures 	Contrôle documentaire et visuel inopiné de 5% des producteurs d'olives /an dans les vergers du respect des techniques de récolte et conditions de stockage .	Contrôle documentaire et visuel inopiné de 5% des producteurs d'olive/an dans les vergers Soit un contrôle total inopiné sur site de 10% des opérateurs de l'appellation/an

<p>Réception des olives à la confiserie</p>	<p>Enregistrement des modalités de réception:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identification de l'apporteur et vérification de son habilitation - Date de récolte - Parcelle d'origine - Poids du lot - Variété - Maturité et Etat sanitaire - Condition de stockage 	<p>Vérification de la tenue des enregistrements et de leur conformité</p> <p>Contrôle visuel sur site</p> <p>20 % des Transformateurs/confiseurs/an (dont 10% en inopiné)</p>	<p>Vérification de la tenue des enregistrements et de leur conformité</p> <p>Contrôle visuel sur site</p> <p>30 % des Transformateurs/confiseurs/an (dont 10% en inopiné)</p> <p>Soit un contrôle total sur site de 50% des opérateurs de l'appellation/an (dont 20% en inopiné)</p>
<p>Préparation des olives Désamérisation Rinçage Saumurage</p>	<p>Enregistrement des modalités de préparation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Date de préparation - Respect du délai de 48 heures entre réception et préparation - Technique de préparation et conformité du produit - Calibrage, tri, Défauts inférieur à 3% - Densité de la solution alcaline et de la saumure. pH - Contrôle durée minimale saumurage - Temps de rinçage et nombre de rinçages 	<p>Vérification de la tenue des enregistrements et de leur conformité</p> <p>Contrôle visuel sur site</p> <p>20 % des Transformateurs/confiseur/an (dont 10% en inopiné)</p>	<p>Vérification de la tenue des enregistrements et de leur conformité</p> <p>Contrôle visuel sur site</p> <p>30 % des Transformateurs/confiseurs/an (dont 10% en inopiné)</p> <p>Soit un contrôle total sur site de 50% des opérateurs de l'appellation/an (dont 20% en inopiné)</p>
<p>Conservation des olives</p>	<p>Enregistrement :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Technique de conservation (froid, saumure densité max 1069, pasteurisation, atmosphère protectrice, gaz inerte) 	<p>Vérification de la tenue des enregistrements et de leur conformité</p> <p>Contrôle visuel sur site</p> <p>20 % des opérateurs/an</p>	<p>Vérification de la tenue des enregistrements et de leur conformité</p> <p>Contrôle visuel sur site ; 30 % des opérateurs/an</p> <p>Soit un contrôle total sur site de 50% des opérateurs de l'appellation/an</p>
<p>Conditionnement Traçabilité et Conformité des Lots conditionnés</p>	<p>Enregistrement de la vérification</p> <ul style="list-style-type: none"> - du calibre - de l'homogénéité des lots en couleur et en calibre - du respect de la proportion maxi tolérée d'olives présentant des défauts - des unités conditionnées (capacité des récipients) - des lots conditionnés (notamment des volumes et unités conditionnés) 	<p>Vérification de la tenue des enregistrements et de leur conformité</p> <p>Contrôle visuel sur site</p> <p>20 % des opérateurs/an</p>	<p>Vérification de la tenue des enregistrements et de leur conformité</p> <p>Contrôle visuel/mesures sur site</p> <p>30 % des opérateurs/an</p> <p>Soit un contrôle total sur site de 50% des opérateurs de l'appellation/an</p>

Déclaration de Récolte	Déclaration de récolte selon l'imprimé fourni par l'ODG ou accessible par internet à remplir avant le 31 Mars qui suit la récolte comprenant : Les surfaces des vergers dont la production est susceptible de revendiquer l'appellation La production totale et la production susceptible de bénéficier de l'appellation d'origine; Pour les oléiculteurs vendant leur production à un transformateur, les quantités, le nom et l'adresse de chaque transformateur	Vérification de la conformité de 100% des déclarations de Récolte	
-------------------------------	--	---	--

III – CONTRÔLE PRODUITS

POINTS A CONTROLER	TYPE DE CONTROLE (documentaire/visuel) PRESSION DE CONTROLE ET FREQUENCE		
	AUTOCONTRÔLES	CONTRÔLES INTERNES	CONTRÔLES EXTERNES
Déclaration de Fabrication	Déclaration de Fabrication selon l'imprimé fourni par l'ODG ou accessible par internet à remplir avant le 31 Mars qui suit la récolte comprenant : les quantités fabriquées en olive de table avec leur poids et leur calibre	Vérification de la conformité de 100% des déclarations de fabrication	
Déclaration de Stock	Déclaration de stock selon l'imprimé fourni par l'ODG ou accessible par internet à remplir avant le 1° Novembre de chaque année comprenant : les stocks détenus en olive avec leur poids et leur calibre	Vérification de la conformité de 100% des déclarations de stocks	
Examens analytiques	Analyse de conformité du pH de la saumure de commercialisation (éventuel)		Vérification de la réalisation de l'analyse d'autocontrôle et de sa conformité à l'AOC. Contrôle sur site de 100 % des opérateurs/an Réalisation par O.T.C. d'une analyse par un laboratoire de 100% des opérateurs sur 50% minimum des lots après conditionnement

Examens sensoriels Caractéristiques organoleptiques	Evaluation en interne par tout moyen à sa convenance par l'opérateur de l'acceptabilité du produit dans l'espace sensoriel de l'appellation de chaque lot.	Organisation d'une dégustation diagnostic-conseil d'un lot pour évaluer l'acceptabilité à l'AOC : - opérateurs volontaires - opérateurs ayant une NC au cours de la campagne sur les conditions de production - 100% des lots pour tout nouvel opérateur Olive de Nîmes.	Vérification de la réalisation de l'évaluation organoleptique en autocontrôle et de sa conformité Contrôle sur site de 100 % des opérateurs/an
			Organisation d'une dégustation par ORIGINE Traçabilité Contrôle par un jury défini au point C du IV de 100% des opérateurs sur 50% minimum des lots après conditionnement

IV – AUTOCONTRÔLES ET CONTRÔLES INTERNES

POINT A CONTROLER	ACTION DE CONTRÔLE	TYPE	FREQUENCE
Identification des opérateurs	Evaluation ODG	Vérification des enregistrements et traitements des déclarations reçues	2 évaluations/an qui représentent au minimum 2 journées de contrôle
Maîtrise de la tenue des registres et documents par les opérateurs	Evaluation opérateurs	Vérification visuelle de l'organisation documentaire	Evaluations de 10% des opérateurs/an
Contrôle des déclarations effectuées par les opérateurs auprès de l'ODG	Evaluation ODG	Vérification documentaire des contrôles réalisés. Vérification par sondages des contrôles effectués : implantation, variété, densité, descriptif de l'outil de production	2 évaluations/an qui représentent au minimum 2 journées de contrôle
Contrôles internes	Evaluation ODG	Vérification documentaire des contrôles réalisés et évaluation d'un contrôleur sur site	2 évaluations/an qui représentent au minimum 2 journées de contrôle
Mesures correctives prononcées	Evaluation ODG	Vérification documentaire des contrôles réalisés	2 évaluations/an qui représentent au minimum 2 journées de contrôle
Suivi des mesures correctives prononcées	Evaluation ODG	Vérification documentaire des contrôles réalisés	2 évaluations/an qui représentent au minimum 2 journées de contrôle

IV – MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

A – AUTOCONTRÔLES

L'opérateur, conformément au plan d'inspection, doit procéder à une analyse de conformité du pH de la saumure de conservation 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 dégustation donne lieu à un enregistrement qui devra être contrôlé par l'ODG ou l'OI comme indiqué dans le plan d'inspection.

B – CONTRÔLES INTERNES

L'Organisme de Défense et de Gestion organise au moins une fois par an une dégustation diagnostic-conseil des opérateurs qui le souhaitent. La présentation de lots, définis par l'opérateur, se fait sur la base du volontariat, des NC de l'année précédente ou pour les nouveaux opérateurs de l'appellation. Les échantillons sont fournis par l'opérateur dans la semaine qui précède la dégustation.

Les jurys sont composés à partir de la liste de dégustateurs évalués et formés dans les mêmes conditions que pour le contrôle externe. Le nombre de dégustateurs est de cinq, répartis entre les trois catégories définies que sont :

- Les porteurs de mémoire du produit (opérateurs)
- Les techniciens
- Les usagers du produit (commerce, restaurateurs, consommateurs,...)

La dégustation se déroule dans une salle tempérée et correctement éclairée. Le nombre d'échantillons dégustés par chaque jury ne peut être inférieur à trois ni supérieur à huit. Chaque dégustateur dispose d'une fiche de notation « produit », validée par ORIGINE Traçabilité Contrôle identique à celle utilisée par le contrôle externe et dont le modèle est joint en annexe. Les avis exprimés dans cette dégustation ne peuvent être que « favorable » ou « défavorable ». Dans le cas où l'échantillon est jugé « défavorable », un commentaire détaillé doit être rédigé afin de permettre à l'Organisme de Défense et de Gestion d'informer l'opérateur des motifs invoqués par la commission de dégustation et ainsi lui permettre de mettre en œuvre des actions correctives.

Dans le cadre du suivi des actions correctives, l'Organisme de Défense et de Gestion peut demander à l'opérateur de procéder à une nouvelle dégustation sur un lot « défavorable ».

C – CONTRÔLES EXTERNES

ORIGINE Traçabilité Contrôle organise régulièrement des dégustations d'évaluation de l'acceptabilité du produit dans l'espace sensoriel de son appellation. Sont soumis à la dégustation les échantillons de lots représentatifs d'un conditionnement, prélevés par l'Organisme d'Inspection chez le confiseur ou le conditionneur.

I – Définition des lots de fabrication et de conditionnement

1 – Le lot de fabrication correspond à un lot homogène d'olives élaboré la même semaine et dans les mêmes conditions donnant lieu à un ou des conditionnement(s) identifié(s)

2 - A l'initiative de l'opérateur, chaque conditionnement, constitue, soit un lot unique soit plusieurs lots identifiés par un numéro. En aucun cas, un lot ne peut être constitué par des contenants correspondant à des fabrications différentes.

II – Prélèvement

Le prélèvement est déclenché par Origine Traçabilité Contrôle de manière systématique et aléatoire pour contrôler 50% des lots conditionnés par opérateur et de manière ciblée pour les opérateurs sous contrôle renforcé (cf tableau des manquements en annexe 1).

1 - La nature du contenu doit être identifiée sur chaque contenant figurant sur le descriptif du lieu d'entrepôt fourni lors du prélèvement. Le lot conditionné doit être individualisé dans le lieu d'entrepôt.

2 - Un prélèvement par un agent préleveur agréé et formé par O.T.C., est effectué selon la méthode d'échantillonnage suivante :

- Olives obligatoirement conditionnées :

Cinq échantillons de pots de 100 g d'olives minimum sont prélevés au hasard dans le lot conditionné.

La destination de ces échantillons est la suivante :

- Un pot « témoin » reste chez l'opérateur,
- Un pot est destiné à l'analyse chimique (si nécessaire),
- Un pot est destiné à la dégustation,
- Un pot est destiné à la deuxième dégustation en cas de contestation de la décision,
- Un pot « témoin » est conservé deux mois par l'organisme d'inspection.

Ces échantillons sont prélevés dans les dix jours ouvrables qui précèdent la dégustation. Ils sont conservés dans un local réfrigéré entre 3° et 8°C à l'abri de la lumière.

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

4 – Il convient de prévoir l'établissement d'un procès-verbal de prélèvement OBLIGATOIREMENT contresigné par l'opérateur.

III – Examen analytique

L'examen analytique est réalisé par un laboratoire accrédité inscrit sur une liste tenue à jour par l'INAO et choisi par l'organisme d'inspection. Il donne lieu à l'établissement d'un bulletin analytique. L'analyse doit être réalisée impérativement avant l'examen organoleptique.

L'examen analytique porte sur :

- pH de la Saumure de conservation

Des analyses complémentaires sont susceptibles d'être prescrites à la demande des services de l'INAO.

IV - Examen organoleptique.

Une commission d'expertise de l'organisme d'inspection ORIGINE Traçabilité Contrôle, chargée de procéder aux examens sensoriels, est constituée.

Elle est composée de dégustateurs :

- a) évalués régulièrement et choisis par ORIGINE Traçabilité Contrôle notamment dans une liste proposée par l'Organisme de Défense et de Gestion
- b) formés à l'évaluation de l'acceptabilité du produit dans l'espace sensoriel de son appellation par l'Organisme de Défense et de Gestion.

1. 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 dégustations de formation des jurés devront être réalisées par des personnes compétentes ayant une connaissance reconnue de l'espace sensoriel de l'appellation Olive de Nîmes.
- Les jurés devront participer à une formation initiale de deux séances de deux heures réparties en deux thèmes : Une sur les défauts visuels, olfactifs et gustatifs des olives et une sur la définition de l'espace sensoriel de l'AOC Olive de Nîmes
- Les jurés devront, ensuite, participer chaque année à une formation de perfectionnement de deux heures sur l'espace sensoriel de l'appellation.
- L'ODG tient à jour la liste des jurés formés et la met à disposition d'O.T.C.

2. Organisation de l'examen organoleptique :

1- L'examen porte notamment sur la couleur, l'odeur et la saveur.

2 - Les échantillons soumis à la dégustation sont présentés de façon anonyme selon une numérotation établie par O.T.C.

3 - 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 huit par commission.

4 - Les dégustateurs sont choisis sur une liste tenue par O.T.C.. Ils devront obligatoirement avoir participé aux formations initiales et de perfectionnements mentionnées ci-dessus et seront évalués par l'Organisme d'Inspection au cours des examens organoleptiques (Evaluation de leur fiabilité par la présence d'échantillons en double lors des dégustations).

Ils sont répartis en trois collèges : Les Porteurs de mémoire, les techniciens et les usagers du produit.

5 - Les dégustations se dérouleront le matin. Elles feront l'objet d'une convocation qui sera adressée par courrier à chacun des membres du jury désigné, au moins cinq jours à l'avance. La dégustation se déroulera dans un lieu situé à proximité de la zone de l'appellation. La salle sera tempérée et correctement éclairée.

6 - Chaque commission de dégustation comprend au moins cinq membres (représentant au moins deux familles collègues dont au moins celui des porteurs de mémoire) convoqués par O.T.C..

7 - Les fiches individuelles des dégustateurs sont renseignées en fonction des termes tels que codifiés sur la feuille d'évaluation sensorielle jointe en annexe 5

8 - L'avis de la commission est donné à la majorité. Il est formulé selon l'une des mentions suivantes :
Les avis exprimés ne peuvent être que « conforme » (constat sans remarque) ou « non-conforme » (constat avec remarque).

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 l'INAO.

9 - Un agent de l'organisme d'inspection établit le procès-verbal de la séance de dégustation. L'avis de chaque membre est communicable par l'agent de l'organisme d'inspection uniquement aux services de l'INAO.

V – Rapport de constat.

L'organisme d'inspection communique les rapports de l'examen analytique et de l'examen organoleptique aux services de l'INAO suivant les modalités ci-dessous :

1 – Examen analytique et examen sensoriel

a) - Si les résultats analytiques et l'examen organoleptique sont conformes, l'organisme d'inspection avise l'opérateur dans le délai de dix jours à compter de la date de l'avis de la commission d'examen organoleptique.

b) - Si les résultats analytiques sont reconnus non conformes à la réglementation ou au cahier des charges, le rapport est transmis aux services de l'INAO dans les plus brefs délais et au plus tard dans les cinq jours ouvrés. L'échantillon n'est pas soumis au contrôle organoleptique.

c) - Si le rapport de l'organisme d'inspection, suite à l'examen organoleptique, fait état d'un constat « non conforme », il est transmis aux services de l'INAO dans les plus brefs délais et au plus tard dans les deux jours ouvrés. Les services de l'INAO notifient, sans délai, ce rapport à l'opérateur.

2 – Demande d'un deuxième examen sensoriel

L'opérateur peut solliciter qu'un nouvel examen, à sa charge, soit réalisée selon les dispositions prévues au II du C de l'annexe 1 du présent plan d'inspection relative au traitement des manquements. Celui-ci est réalisé dans les conditions décrites ci-dessus au point 2 du IV.

ANNEXE 1 - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

A - RAPPEL

Le directeur de l'INAO décide des mesures sanctionnant les manquements. Il peut assortir le prononcé d'une mise en demeure de se conformer au cahier des charges selon un calendrier déterminé.

B – MESURES CORRECTIVES DANS LE CADRE DES CONTRÔLES INTERNES

Le technicien en charge du contrôle interne proposera, chaque fois qu'il sera possible, la mise en œuvre de mesures correctives.

Ces mesures correctives font l'objet d'un suivi afin de vérifier leur réalisation et leur efficacité. Cette vérification est réalisée pendant des opérations de contrôle prévues dans le présent plan d'inspection ou à l'occasion d'opérations de contrôle spécifiques.

Le suivi d'une mesure corrective est réalisé avec un document reprenant notamment, les coordonnées du ou des opérateur(s) concerné(s), le rappel du manquement mineur constaté et la mesure corrective demandée.

Ce document est mis à la disposition d'*ORIGINE Traçabilité Contrôle* lors des évaluations périodiques.

En cas de manquements Grave ou Majeur constatés par l'agent chargé du contrôle interne, celui-ci transmet son rapport à Origine Traçabilité Contrôle dans les cinq jours ouvrés pour un déclenchement de contrôle externe dans les 10 jours ouvrés qui suivent.

C – CONTRÔLES EXTERNES

I – Rapport de constat de ORIGINE Traçabilité Contrôle

L'organisme d'inspection établit un rapport, suivant un modèle défini, qu'il transmet au directeur de l'INAO conformément aux dispositions de l'article L.642-33 du code rural.

Les rapports présentant des manquements ne pouvant pas donner lieu à un déclassement ou une sanction plus importante doivent être adressés à l'INAO dans un délai de 5 jours ouvrés maximum à compter de la date du constat.

Les rapports présentant des manquements faisant encourir un déclassement ou une sanction plus importante doivent être transmis à l'INAO dans un délai de 2 jours ouvrés maximum à compter de la date du constat.

Les rapports ne faisant pas état de manquement devront être traités selon des modalités et une périodicité de transmission différentes et conformément aux orientations du Conseil des Agréments et Contrôles de l'INAO.

Si le rapport fait apparaître un manquement, le directeur de l'INAO notifie sans délai à l'opérateur le rapport de constatations établi par l'organisme d'inspection. Le directeur de l'INAO informe l'opérateur des sanctions qui peuvent en découler et le met en mesure de produire ses observations dans un délai de quinze jours suivant cette notification.

L'opérateur peut solliciter qu'une nouvelle expertise, à sa charge, soit réalisée par *ORIGINE Traçabilité Contrôle*.

Lorsqu'il s'agit de contrôle réalisé sur des produits non périssables à court terme, la nouvelle expertise est réalisée sur un échantillon prélevé lors de la première expertise et conservé à cet effet.

Avant de prendre sa décision sanctionnant le manquement relevé par l'organisme d'inspection, le directeur de l'INAO peut solliciter l'avis d'experts figurant sur une liste qu'il a établie.

La décision du directeur de l'INAO est alors notifiée à l'opérateur ainsi qu'à l'ODG dans un délai de quinze jours maximum à compter de la date de réception du rapport d'ORIGINE Traçabilité Contrôle.

Les appels, réclamations et contestations des opérateurs relatifs aux contrôles externes sont traités selon des procédures prévues par l'INAO.

II – Classification des manquements

Les suites aux constats et la grille de traitement sont organisées sur la base de 3 types de manquements possibles :

Pour l'opérateur :

- manquement mineur = manquement non "réhibitoire" pour le produit ; manquement présentant un risque faible d'incidence sur le produit ;
- manquement majeur = manquement ayant un impact sur la qualité du produit (condition de transformation ou contrôle produit notamment) ;
- manquement grave ou critique = manquement sur les caractéristiques fondamentales de l'appellation (zone de production, variété,...)

Pour l'ODG :

- manquement mineur = non-respect d'une règle, ne portant pas atteinte à l'efficacité de la mission de contrôle interne de l'ODG ;
- manquement majeur = non-respect d'une règle susceptible, en fonction de l'étendue du manquement constaté, de porter atteinte à l'efficacité de la mission de contrôle interne de l'ODG ;
- manquement grave ou critique = non-respect d'une règle remettant fondamentalement en cause la mission de contrôle interne de l'ODG.

III – Suites aux manquements

La liste des mesures sanctionnant les manquements relevés chez les opérateurs comprend :

- avertissement ;
- contrôle(s) supplémentaire(s) à la charge de l'opérateur en vue d'augmenter la pression de contrôle sur les conditions de production ou sur le produit ;
- réfaction de quantité (volume) pouvant être revendiquée ;
- déclassement d'un lot ou de l'ensemble de la production revendiqué par l'opérateur en cause ;
- retrait du bénéfice de l'appellation sur tout ou partie de la production ou tout ou partie d'un outil de production ;
- suspension de l'habilitation de l'opérateur en cause ; la suspension d'habilitation peut être partielle en ce qu'elle ne concerne qu'une activité particulière ;
- retrait de l'habilitation de l'opérateur en cause ; le retrait d'habilitation peut être partiel en ce qu'il ne concerne qu'une activité particulière ;

La liste des mesures sanctionnant les manquements relevés chez l'ODG comprend :

- avertissement ;
- contrôle supplémentaire à la charge de l'ODG ;
- suspension de la reconnaissance de l'ODG,
- retrait de l'habilitation de l'ODG.

En cas de contrôles supplémentaires, y compris le contrôle produit, le coût du contrôle est à la charge de l'opérateur concerné.

Le retrait d'habilitation d'un opérateur peut intervenir, après éventuelle consultation des experts :

- en cas de manquements graves ou critiques,
- suite à la répétition ou au cumul de manquements.

La décision de retrait d'habilitation précise le délai minimum fixé pour le dépôt d'une nouvelle déclaration d'identification en vue d'une habilitation.

Le retrait de reconnaissance d'un ODG peut intervenir :

- en cas de manquements graves ou critiques,
- suite à la répétition ou au cumul de manquements.

Toute mesure sanctionnant un manquement peut être accompagnée d'une mise en demeure de se conformer au cahier des charges selon un calendrier déterminé.

En cas de refus ou de retrait définitif d'habilitation, la décision précise le délai minimum fixé pour le dépôt d'une nouvelle demande d'identification en vue d'une habilitation.

L'opérateur peut faire appel auprès des services de l'INAO de la décision qui lui a été notifiée, dans un délai d'un mois suivant la réception de cette décision.

L'avis d'experts figurant sur la liste arrêtée par le directeur de l'INAO est alors obligatoire.

Le tableau figurant au point IV ci-après détermine les principales suites à prononcer en fonction de constats de manquements mineurs, majeurs ou graves.

Conformément aux dispositions du code rural, ce tableau prévoit la prescription de toute mesure complémentaire permettant d'apprécier l'ampleur des manquements constatés, ou l'institution de contrôles préalables des produits.

En cas de désaccord avec une décision prise par le directeur de l'INAO, l'opérateur peut déposer un recours selon les modalités en vigueur.

D - GRILLE DES MANQUEMENTS MINEUR (m), MAJEUR (M), GRAVE (G) (CRITIQUES)

POINTS A CONTROLER	MANQUEMENTS MINEUR (m), MAJEUR (M), GRAVE (G)	
	SUITE	OBSERVATIONS
Déclaration d'identification des opérateurs en vue d'une habilitation	<u>Imprimé mal rempli ou incomplet</u> : avertissement LRAR (m)	
Habilitation de l'opérateur	<u>Absence d'habilitation</u> : Perte du bénéfice de l'AOC et Interdiction de représenter une déclaration d'identification avant un an (G)	
Contrôle de la conformité de l'habilitation	<u>Habilitation non-conforme suite à contrôle visuel terrain démontrant non-conformité avec le déclaratif, dont un PPC</u> : Perte du bénéfice de l'AOC tant que l'habilitation n'as pas été mise en conformité avec l'exploitation (M)	
Contrôle du respect des engagements contenus dans la déclaration d'identification.	<u>Non respect des engagements contenus dans la déclaration d'identification</u> : Perte du bénéfice de l'AOC tant que les engagements ne sont pas tenus notamment le paiement des frais liés aux contrôles (M)	
Déclaration de non-intention de production	<u>Déclaration non faite ou incomplète</u> : Lettre d'avertissement et paiement des frais de contrôle sur la totalité de l'outil de production (m)	
Implantation des vergers d'oliviers	<u>Variétés non conformes à la déclaration</u> : Si conforme au décret : lettre d'avertissement (m). Si non conforme au décret : perte du droit à produire sur la parcelle jusqu'à la mise en conformité (M). <u>Densité de plantation non conforme</u> : perte du droit à produire sur la parcelle jusqu'à la mise en conformité + contrôle supplémentaire à la charge de l'opérateur pour vérification (M) <u>Age des arbres non conforme</u> : perte du droit à produire sur la parcelle jusqu'à l'âge minimum + lettre d'avertissement (M)	
Culture des vergers d'oliviers	<u>Pratiques culturales non conformes sur un point</u> : lettre d'avertissement (m) <u>Pratiques culturales non conformes sur deux points</u> : lettre d'avertissement + contrôle supplémentaire à la charge de l'opérateur pour vérification (M) <u>Pratiques culturales non conformes sur plus deux points</u> : Retrait de l'habilitation pour un an + contrôle préalable au recouvrement de celle-ci à la charge de l'opérateur(G)	
Récolte des Olives	<u>Modalités de récolte non conformes sur un point</u> : lettre d'avertissement (M)	

Récolte des Olives	<p><u>Modalités de récolte non conformes sur deux points</u> : lettre d'avertissement + contrôle supplémentaire à la charge de l'opérateur pour vérification (M)</p> <p><u>Modalités de récolte non conformes sur plus deux points</u> : Retrait de l'habilitation pour un an + contrôle préalable au recouvrement de celle-ci à la charge de l'opérateur(G)</p>	
Réception des olives à la conserverie	<p><u>Modalités de réception non conformes sur un point</u> : lettre d'avertissement (M)</p> <p><u>Modalités de réception non conformes sur deux points</u> : lettre d'avertissement + contrôle supplémentaire à la charge de l'opérateur pour vérification (M)</p> <p><u>Modalités de réception non conformes sur plus deux points</u> : Retrait de l'habilitation pour un an + contrôle préalable au recouvrement de celle-ci à la charge de l'opérateur(G)</p>	
calibrage et mise en cuve des olives	<p><u>Date et/ou de mise en cuve non enregistrée</u> : lettre d'avertissement (m)</p> <p><u>calibre non conforme</u> : Retrait du bénéfice de l'AOC sur le lot concerné + contrôle supplémentaire à la charge de l'opérateur (G)</p> <p><u>Technique de préparation non conforme</u> : Retrait de l'habilitation pour un an + contrôle préalable au recouvrement de celle-ci à la charge de l'opérateur(G)</p>	
Traçabilité et Conformité des Lots	<p><u>variétés non conforme</u> : Retrait du bénéfice de l'AOC sur le lot concerné + lettre d'avertissement (M)</p> <p><u>Documents de traçabilité mal tenus</u> : lettre d'avertissement (m)</p> <p><u>Documents de traçabilité non tenus</u> : Retrait de l'habilitation pour un an + contrôle préalable au recouvrement de celle-ci à la charge de l'opérateur (G)</p>	
Contrôle des lots conditionnés	<p><u>Absence du N° de lot</u> : Retrait du bénéfice de l'AOC sur les contenants concernés + lettre d'avertissement (M)</p> <p><u>Absence de concordance entre les lots et les volumes conditionnés</u> : Retrait de l'habilitation pour un an + contrôle préalable au recouvrement de celle-ci à la charge de l'opérateur (G)</p>	
Contrôle des stocks	<p><u>Erreur d'enregistrement sur le registre</u> (M) lettre d'avertissement.</p> <p>Ecart entre volume vendu supérieur au théorique et stock (G) retrait de l'habilitation pour un an et retrait de l'Appellation d'Origine Contrôlée sur l'ensemble des lots produits avec rappel et désétiquetage.</p>	
Examens analytiques		

Examens organoleptiques	<u>Examen sensoriel avec constat défavorable :</u> déclassement du lot sur lot non conditionné+ 1 avertissement (M) si sur lot conditionné, pas de rapatriement du lot et pression de contrôle accrue sur les conditions de production et sur le contrôle produit (cf observation) <u>Contenu de cuve non identifié au prélèvement :</u> 1 avertissement (m)	
Contrôles internes	<u>Imparfaitement effectués :</u> Lettre d'avertissement + audit supplémentaire à la charge de l'ODG. (M) <u>Non effectués :</u> Transfert du contrôle interne à l'O.I. pendant six mois avec facturation supplémentaire aux opérateurs (G) <u>Si ODG défaillant plus de six mois :</u> Suppression de l'AOC (G)	
Suivi des mesures correctives prononcées	<u>Imparfaitement effectués :</u> Lettre d'avertissement + audit supplémentaire à la charge de l'ODG. (M) <u>Non effectués :</u> Transfert du contrôle interne à l'O.I. pendant six mois avec facturation supplémentaire aux opérateurs (G) <u>Si ODG défaillant plus de six mois :</u> Suppression de l'AOC (G)	

OBSERVATION : Conséquence de certaines sanctions

- Deux avertissements au cours de la campagne entraînent une fréquence de contrôle du produit plus soutenue (entre 50% et 80% des lots*) sur la campagne ou la suivante.
- Trois avertissements au cours de la campagne entraînent une fréquence de contrôle du produit plus soutenue (entre 80% et 100% des lots*) sur la campagne ou la suivante.
- Quatre avertissements au cours de la campagne entraînent une fréquence de contrôle de 100% des lots sur la campagne ou la suivante.
- Plus de quatre avertissement peuvent entraîner une décision de retrait temporaire ou définitive de l'habilitation.
- Trois déclassements de lot consécutifs au cours de la campagne entraînent l'interdiction d'utiliser le nom de l'AOC jusqu'à la fin de la campagne.
- Cinq déclassements de lots au cours de la campagne peuvent entraîner une décision de retrait temporaire ou définitive de l'habilitation pour l'opérateur concerné.

Remarque :

- En cas de nouveaux contrôles ou de nouvel examen analytique ou organoleptique, le coût financier supplémentaire est à la charge de l'opérateur concerné.

* Le pourcentage d'augmentation de la fréquence de contrôle est notifié à l'opérateur dans la décision du Directeur de l'INAO

ANNEXE II

Date de réception par l'ODG : conforme non-conforme

DECLARATION D'IDENTIFICATION

Document à transmettre avant le 31 Mars pour les producteurs d'Olives et le 30 Juin pour les autres opérateurs de la première année de revendication de l'appellation d'origine contrôlée au Syndicat des AOC Olive et Huile d'Olive de Nîmes Mas de l'agriculture 1120, Route de St Gilles 30900 NIMES Tél : 04.66.04.50.34 ou par internet

Le cahier des charges de AOC OLIVE DE NIMES en vigueur est disponible sur le site Internet de l'INAO : www.inao.gouv.fr

RENSEIGNEMENTS SUR L'OPERATEUR

Identité de l'opérateur

NOM et PRENOM ou RAISON SOCIALE :

N°SIRET ;

N °ONIGC :

Structure juridique (éventuellement Capital social) :

Adresse :

Tél. :

Fax :

e-mail :

Site Internet :

Nom, prénom, Fonction du/des responsable(s) de l'entreprise :

Activité(s) de l'opérateur :

(Cochez la ou les case(s) correspondante(s) à votre activité)

A Producteur d'olives

B Transformateur/Confiseur

C Producteur d'olives faisant appel à un ou des prestataire (s)

D Conditionneur

E Prestataire de service Transformateur/confiseur

F Prestataire de service Conditionneur

DESCRIPTION DE L'OUTIL DE PRODUCTION

DESCRIPTION PAR ACTIVITÉ (Par activité, cocher ou remplir les cases)	Documents annexes à fournir obligatoirement
<p><u>Activité A et C - production d'olives :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Parcelles situées dans l'aire géographique délimitée : <input type="checkbox"/> - Variété conforme : <input type="checkbox"/> - Matériel de stockage et de transport des olives conforme : <input type="checkbox"/> 	<ul style="list-style-type: none"> - Déclaration d'oliviers
<p><u>Activité B et E – transformation des olives :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Atelier de transformation situé dans l'aire géographique délimitée : <input type="checkbox"/> - Matériel de calibrage, de transformation et de conservation des olives conforme : <input type="checkbox"/> 	
<p><u>Activité C et F – conditionnement des olives :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Atelier de conditionnement situé dans l'aire géographique délimitée : <input type="checkbox"/> - Matériel de conservation des olives avant conditionnement conforme : <input type="checkbox"/> 	

ENGAGEMENT DE L'OPERATEUR

Je m'engage à :

- respecter les conditions de production et à fournir les documents déclaratifs définis par le cahier des charges
- réaliser les autocontrôles et me soumettre aux contrôles internes et externes prévus par le plan de contrôle.
- supporter les frais liés aux contrôles susmentionnés
- informer l'Organisme de Défense et de Gestion de l'AOC « Olive de Nîmes », dans les deux mois, de toute modification me concernant ou affectant mon outil de production

Je prends acte que la présente déclaration vaut acceptation:

- de figurer sur la liste des opérateurs habilités
- de la communication de données nominatives me concernant à l'Organisme de Défense et de Gestion, à l'organisme de contrôle agréé et à l'INAO.

Je certifie que ma déclaration d'identification comporte 3 pages et pages en annexe.

Fait le :

Nom du/des responsable(s) de l'entreprise ou de son représentant :

Signature(s)

Cachet de l'entreprise

I – IDENTIFICATION et HABILITATION DE L'OPERATEUR

POINTS A CONTROLER	METHODOLOGIE DE LA REALISATION DES CONTROLES INTERNES ET/OU EXTERNES		
	ENREGISTREMENT D'AUTOCONTRÔLES	ACTION CONTROLE (documentaire/visuel)	METHODOLOGIE
Tronc commun AOC Huile d'Olive et Olives			
Déclaration d'identification des opérateurs Contrôle en vue de l'habilitation	Imprimé suivant le modèle fourni en annexe, adressé à l'ODG au plus tard le 31 mars précédant la première récolte pour les producteurs d'olives et le 30 juin pour les autres opérateurs et comprenant : <ul style="list-style-type: none"> - l'identité et localisation du demandeur, - la description de son outil de production, - l'engagement de l'opérateur tel que défini au paragraphe B.2. 	Vérification documentaire par l'ODG et l'OI de la conformité de la déclaration d'identification. Si la surface déclarée est supérieure à 0,5 ha un contrôle externe sur site est déclenché.	Contrôle documentaire : Inscription de la date de réception et envoi d'un accusé, vérification systématique des éléments demandés dans la déclaration et de l'engagement signé par le producteur. Les déclarations incomplètes sont retournées à l'opérateur dans un délai de 15 jours. Le délai de transmission à l'OI est de 15 jours. Visite de tous les opérateurs en demande d'identification, confiseurs et producteurs d'olives dont la surface est supérieure à 0,5 hectare. En dessous de cette surface, le contrôle et le rapport sont effectués sur la base documentaire fournie par l'ODG. Contrôle des données inscrites dans la demande d'identification. Rédaction d'un rapport d'inspection en vue de l'habilitation transmis à l'INAO. Le délai entre la réception du dossier par l'ODG et la transmission du rapport ne peut excéder six semaines.
Habilitation de l'opérateur	L'opérateur devra s'assurer de son inscription sur la liste des opérateurs habilités.	Vérification documentaire	S'assurer de l'inscription de l'opérateur sur la liste des opérateurs habilités.
Contrôle de la conformité de l'habilitation et du respect des engagements qu'elle contient	Déclarer toute modification de l'outil de production dans les deux mois	Vérification documentaire	Contrôle de la conformité de la portée d'habilitation des producteurs d'olive et des confiseurs Contrôle de la conformité sur base de la comptabilité matières (déclaration stocks initial, stock final, déclaration vente) et vérifier le paiement effectif des frais

Déclaration de non-intention ou de reprise de production	Déclaration auprès de l'ODG avant le 31 mars qui précède la campagne du retrait de tout ou partie l'outil de production.	Vérification documentaire	Vérifier la conformité du document.
---	--	---------------------------	-------------------------------------

II – CONDITIONS DE PRODUCTION

POINTS A CONTROLER	METHODOLOGIE DE LA REALISATION DES CONTROLES INTERNES ET/OU EXTERNES		
	ENREGISTREMENT D'AUTOCONTRÔLES	ACTION CONTROLE (documentaire/visuel)	METHODOLOGIE
Implantation des vergers d'oliviers	Déclaration d'identification et Vérification de la conformité des variétés, date de plantation et âge, densité de plantation par rapport au CDC.	<p>Vérification documentaire (emplacement des vergers et % de variétés) de la conformité avec les déclarations d'identification</p> <p>Vérification visuelle de la conformité des variétés et de l'âge de la plantation, mesure de l'écartement moyen entre les arbres et de la densité de plantation.</p>	<p>Vérification visuelle :</p> <p>1 - Vérification de la présence d'oliviers sur la parcelle identifiée.</p> <p>2 - Contrôle au hasard, sur 25% de nombre d'arbres de l'unité culturelle « fruits pendants » pour identifier la variété (compétence du contrôleur). Identifier et décompter, le cas échéant, le nombre d'arbre de variétés pollinisatrices (5% maxi). Conformité au minimum de 90% entre la variété constatée et la variété déclarée. En cas de doute majeur, faire appel à l'analyse ADN</p> <p>3 – Vérification visuelle que l'age est supérieur au minimum requis par l'AOC (compétence du contrôleur)</p> <p>4 - Vérification que le nombre d'arbres déclarés par variété est conforme : comptage des arbres en place :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Si la plantation est régulière, compter le nombre d'arbres dans la longueur et dans la largeur et multiplier - Si la plantation est irrégulière, compter tous les arbres <p>le nombre d'arbres par variété doit être conforme à +/- 5%</p>

			<p>5 -Vérification densité de plantation : mesurer l'écartement entre 3 oliviers contigus sur la longueur et 3 oliviers sur la largeur formant ainsi un parallélépipède</p> <p>S'assurer que la superficie totale obtenue est supérieure à 4 fois la surface minimale par arbre inscrite dans le CDC ; en cas de plantation en une seule rangée, s'assurer que le périmètre autour d'un arbre soit supérieur à la surface inscrite dans le CDC et la distance entre deux arbres soit de 4m minimum.En présence d'une unité culturelle supérieure à 3 ha un deuxième comptage sera réalisé de façon aléatoire.</p>
Culture des vergers d'oliviers	<p>Enregistrement des pratiques culturales sur tout document à sa convenance :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réalisation de taille - Date de fin d'irrigation - Culture intercalaire - Produits d'abscission 	<p>Vérification de la tenue des enregistrements par l'opérateur et de leur conformité par contrôle visuel.</p>	<p>Vérification des pratiques culturales : sur les 9 arbres « mesurés » contrôler leur entretien : taille effectuée régulièrement, travail du sol effectué, absence de culture intercalaire.</p> <p>Vérification du cahier de traitement pour constater l'absence de produits d'abscission.</p> <p>Vérification de l'irrigation : constater le fonctionnement ou l'arrêt de l'irrigation si elle existe et contrôler la conformité de l'irrigation par rapport aux dates prévues et vérifier que leur enregistrement est effectué.</p>
Récolte des Olives	<p>Enregistrement des modalités de récolte sur tout document à sa convenance :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Date de récolte - Rendement (Tonnes par ha) - Maturité et Etat sanitaire - Technique de récolte - Condition de stockage et de transport - Date de livraison à la confiserie 	<p>Vérification de la tenue des enregistrements par l'opérateur et de leur conformité par contrôle visuel.</p>	<p>Modalités de récolte : en inopiné constater que le jour du contrôle correspond bien aux dates prévues par les textes.</p> <p>Vérifier l'état de maturité conforme au cahier des charges : définir un code couleur ou des photos de ce que l'ODG considère comme conforme.</p> <p>A appliquer sur un échantillon d'un volume d'un demi-litre pris au hasard dans les contenants présents sur le champ.</p> <p>Vérifier que l'état sanitaire est conforme au CDC (même procédure).</p>

Récolte des Olives			Vérifier que la technique de récolte est conforme : matériel utilisé doit être autorisé par le CDC (vibreux, filet , caisse, pallox...)
Points spécifiques pour l'AOC concernée : Olives			
Réception des olives à la confiserie	Enregistrement des modalités de réception : <ul style="list-style-type: none"> - Identification de l'apporteur et vérification de son habilitation - Date de récolte - Parcelle d'origine - Poids du lot - Variété - Maturité et Etat sanitaire - Condition de stockage 	Vérification de la tenue des enregistrements par l'opérateur et de leur conformité par contrôle visuel.	Réception : à la pesée vérifier que la maturité, la variété et l'état sanitaire des lots déclarés AOC sont conformes (même procédure que sur le champ : prélèvement d'un demi-litre par lot contrôlé). Dans la zone de stockage : vérifier sur un lot sur trois que les enregistrements et la traçabilité sont conformes (positionnement séparé dans la confiserie + identification entre AOC et non AOC).
Préparation des olives Désamérisation Rinçage Saumurage Conservation	Enregistrement des modalités de réception sur tout document à sa convenance : <ul style="list-style-type: none"> - Calibrage - Date de préparation - Technique de préparation (olives naturelle, saumurées, piquées) - Contrôle de la densité, du pH de la saumure et de la durée minimale de saumurage - Conditions de conservation 	Vérification de la tenue des enregistrements par l'opérateur et de leur conformité par contrôle visuel.	Calibrage : Vérification du calibrage en comptant le nombre de fruits par hectogramme et leur homogénéité en couleur et en calibre Préparation : vérification de la traçabilité des lots mis en œuvre et de la technique de préparation conforme au CDC Vérification avec la date de préparation du respect du délai entre la récolte et la préparation Vérification des enregistrements des durées minimales de désamérisation et/ou de saumurage et de leur conformité. Mesure de la densité de la solution alcaline et/ou de la saumure à l'aide d'un densimètre étalonné. Contrôle du pH de la saumure avec un pHmètre. Contrôle des conditions de conservation
Conditionnement Traçabilité et Conformité des Lots conditionnés	Enregistrement des modalités de traçabilité sur tout document à sa convenance. Mouvement des olives dans la confiserie Enregistrement et identification des lots conditionnés notamment des volumes et unités conditionnées	Vérification de la tenue des enregistrements par l'opérateur et de leur conformité par contrôle visuel.	Vérification sur site sur un lot de la conformité des enregistrements. Réalisation d'un exercice de traçabilité en partant du numéro de lot et en remontant jusqu'aux lots d'olives réceptionnés.

III – CONTRÔLE DOCUMENTAIRE DES DECLARATIONS ET DES STOCKS

Contrôle Comptabilité matière	Enregistrement des mouvements déclarations de production, sorties, stocks, etc...	Vérification de la tenue des enregistrements et de leur conformité	Vérifier la concordance des stocks : A partir des stocks au 31/10, ajouter les volumes revendiqués, déduire les sorties et vérifier les stocks restants.
Déclarations annuelles obligatoires	Déclaration de récolte, Déclaration de fabrication Déclaration de stocks	Contrôle documentaire	

IV – CONTRÔLE PRODUITS

POINTS A CONTROLER	METHODOLOGIE DE LA REALISATION DES CONTROLES INTERNES ET/OU EXTERNES		
	ENREGISTREMENT D'AUTOCONTRÔLES	ACTION CONTROLE (documentaire/visuel)	METHODOLOGIE
Points spécifiques pour l'AOC concernée : Olives			
Examens analytiques	Analyses de conformité sur l'absence d'autres additifs autres que le chlorure de sodium auprès d'un laboratoire de chaque lot avant toute mise en marché. (éventuel) Analyse du pH de la saumure de conservation (éventuel)	Vérification documentaire de la réalisation de l'analyse d'autocontrôle et de sa conformité Réalisation d'analyses de contrôle sur un prélèvement effectué sur site par un laboratoire	Examens analytiques et sensoriels : Prise de cinq échantillons/lot : Le prélèvement aura lieu en présence de l'opérateur ou son représentant qui signera la fiche de prélèvement, sur des lots conditionnés . (échantillon de 100 g minimum). Les bocaux doivent être pleins et le bouchage étanche. Le délai maxi entre prélèvement et analyse/dégustation : 10 jours ouvrables.
Examens sensoriels	Evaluation par l'opérateur de l'acceptabilité du produit dans l'espace sensoriel de l'appellation de chaque lot.	Vérification documentaire de la réalisation de l'évaluation sensorielle d'autocontrôle et de sa conformité Réalisation d'un examen sensoriel de contrôle sur un prélèvement effectué sur site par un jury conforme au point C du IV.	

REMARQUES GENERALES :

- Tous les documents d'enregistrements d'autocontrôles sont à conserver DEUX ans.

V - EVALUATION ANNUELLE DE L'ODG

Points à Contrôler	Documentaire associé	Méthode réalisation de l'évaluation réalisée par ORIGINE Traçabilité Contrôle	Fréquence annuelle minimale
Organisation qualité Mise à jour et gestion des documents et procédures	Procédures, documents associés	Vérification documentaire des mises à jour et de la maîtrise des enregistrements du système documentaire	1 / an
Habilitation des opérateurs	Déclarations d'identification Information modifications dont majeures Liste des opérateurs habilités	Vérification du suivi et mise à jour des déclarations d'identification et de leur gestion telle que prévue dans le PI, en cas de non conformité	2 / an
Réalisation du contrôle interne	Plan d'Inspection Procédures internes vis-à-vis des opérateurs Rapports de contrôle/opérateurs Documents de synthèse de la réalisation	Vérification de la réalisation du contrôle interne et de sa conformité avec le PI (pression, fréquence/opérateurs) Conformité du déclenchement de la communication des informations à l'OI Evaluation de la pertinence des contrôles réalisés et suivi d'un contrôleur sur site	2 / an
Traitement des manquements Fiches d'actions correctives	Fiches d'actions correctives	Vérification documentaire des traitements des manquements et de leur suivi Vérification de la fréquence et de la gravité des actions correctives Vérification de la transmission à l'OI	2 / an
Déclarations des opérateurs Enregistrement, vérification conformité	Déclarations annuelles obligatoires	Vérification des enregistrements et du suivi des déclarations annuelles	1 / an
Commission Organoleptique Suivi du contrôle produit	Fiche de notation, grille de notation, planification des dégustations,	Vérification documentaire de la réalisation des dégustations et de leur suivi	1 / an
Formation des jurés	Programme de formation, planification,	Vérification documentaire de la réalisation de la formation des jurés	1 / an