

**VERSION APPROUVEE LE 26 JUIN 2017**

**PLAN DE CONTRÔLE**

***Appellation d'Origine***

***« Huile d'olive de Corse »***

***Ou***

***« Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica »***



**Organisme Certificateur**

---

11 Villa Thoréton  
75015 PARIS  
Tél. : 01.45.30.92.92  
Fax : 01.45.30.93.00  
E-mail : [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)  
Site : [www.certipaq.com](http://www.certipaq.com)

---

<b>Date de validation par CERTIPAQ</b>	<b>Date de validation par l'I.N.A.O.</b>
16 juillet 2015	

## SOMMAIRE

<b>PREAMBULE</b> .....	<b>3</b>
<b>1 – SCHEMA DE VIE DU PRODUIT</b> .....	<b>4</b>
<b>2 - EVALUATION DE L'ODG POUR SON ADMISSION ET HABILITATION DES OPERATEURS</b> .....	<b>5</b>
<b>3 - MODALITES D'EVALUATION DES OPERATEURS ET DE L'ODG</b> .....	<b>8</b>
3.1 – Eléments généraux .....	8
3.2 – Articulation entre les contrôles internes et les contrôles externes : Eléments de synthèse	11
3.3 – Tableaux détaillés du plan de contrôle .....	12
<b>4 – MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES</b> .....	<b>29</b>
4.1 - Autocontrôles .....	29
4.2 – Contrôles internes .....	29
4.3 – Contrôles externes .....	29
<b>5 – TRAITEMENT DES MANQUEMENTS</b> .....	<b>30</b>
5.1 - Eléments généraux .....	30
5.2 - Evaluation des manquements externes .....	30
5.3 - Suivi des manquements .....	30
5.4 - Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur .....	33

## **PREAMBULE**

### **Objet du Plan de Contrôle :**

Modification du plan de contrôle Appellation d'Origine « Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica » dans le cadre de la modification du cahier des charges.

### **Cahier des Charges :**

« Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica » Appellation d'Origine en vigueur.

### **Organisme de Défense et de Gestion :**

#### **Syndicat AOC Oliu di Corsica**

26 quartier de la Poste

20260 LUMIO

Tél. : 04.95.56.64.97

Fax : 04.95.55.16.60

Mail : oliudicorsica@orange.fr

### **Opérateurs :**

- Producteurs d'olives
- Mouliniers / oliverons
- Producteurs d'huile faisant appel à un prestataire transformateur

**1 – SCHEMA DE VIE DU PRODUIT**

ETAPE	OPERATEUR	POINTS A CONTRÔLER
<b>HABILITATION DES OPERATEURS</b>		
<i>Déclaration d'identification et affectation des parcelles</i>	Producteurs d'olives	Déclaration d'Identification et d'Affectation de la parcelle Localisation de la parcelle (classement de la commune)
<i>Déclaration outil de transformation</i>	Transformateur/moulinier	Description de l'outil de transformation
<b>CONDITIONS DE PRODUCTION DES OLIVES</b>		
<i>Implantation des Vergers d'oliviers</i>	Producteur d'olives	Aire de l'Appellation et parcelle identifiée Variétés conformes au Décret Densité de Plantation et âge de l'arbre (5 ans minimum).
<i>Culture des Vergers d'oliviers</i>	Producteur d'olives	Pratiques culturales - Taille - Entretien des vergers - Irrigation - Produits d'abscission interdits
<i>Récolte des Olives</i>	Producteur d'olives	Modalités de récolte - Date d'ouverture de récolte - Rendement (en t/ha) - Maturité et Etat sanitaire - Technique de récolte - Conditions de stockage et de transport - Date de livraison au Moulin
<b>CONDITIONS DE PRODUCTIONS DES HUILES D'OLIVE</b>		
<i>Réception des Olives</i>	Transformateur/moulinier	Date de réception des olives Enregistrement : de la date de récolte de l'identité de l'apporteur de la parcelle d'origine ou de l'ilot du poids des variétés de la maturité de l'état sanitaire des conditions de stockage l'identification du lot
<i>Extraction de l'Huile d'olive</i>	Transformateur/moulinier	Date d'extraction (respect du délai entre date de récolte et date mise en œuvre) Technique d'extraction Température d'extraction
<i>Traçabilité et conformité des lots Contrôle des lots</i>	Producteur et/ou Moulinier	Tenue des documents de traçabilité, Identification, Unité de conditionnement et volume des lots, Assemblage de variétés conforme
<b>CONTROLE PRODUITS</b>		
<i>Contrôle analytique</i>	Transformateur/moulinier producteur d'huile	ou Acidité et Indice de Peroxyde
<i>Contrôle sensoriel</i>	Transformateur/moulinier producteur d'huile	ou Acceptabilité dans l'AOC « Huile d'Olive de Corse » ou « Huile d'olive de Corse-Oliu di Corsica »

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 278 V02</b> Validation : 16/07/2015
	<i>Appellation d'origine « Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica »</i>	----- page 5/42

## 2 - EVALUATION DE L'ODG POUR SON ADMISSION ET HABILITATION DES OPERATEURS

Les activités d'évaluation comprennent :

- l'**évaluation** proprement dite de l'Organisme de Défense et de Gestion en vue de son **admission** ;
- l'**habilitation** des opérateurs.

Ainsi pour pouvoir intervenir dans le processus de certification de « l'Huile d'olive de Corse » ou « l'Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica »

- l'Organisme de Défense et de Gestion doit avoir été **évalué** d'une part,
- les différents opérateurs doivent avoir été **habilités** d'autre part par l'Organisme Certificateur.

### 2.1 – Evaluation de l'ODG

L'**évaluation** de l'Organisme de Défense et de Gestion, en vue de son admission, a pour but de vérifier sa capacité à appliquer et maintenir les exigences sur lesquelles la certification est fondée.

Un **contrat de certification** est signé entre l'Organisme Certificateur CERTIPAQ et l'Organisme de Défense et de Gestion afin de définir les responsabilités prises par les deux entités.

Avant de procéder à l'évaluation, l'organisme certificateur doit examiner le dossier de candidature de l'Organisme de Défense et de Gestion permettant de fournir la preuve documentée que :

- Les exigences pour l'octroi de la certification sont clairement définies, documentées et comprises,
- Toute différence de compréhension entre les deux partenaires (Organisme Certificateur et Organisme de Défense et de Gestion) est résolue,
- L'organisme certificateur est en mesure d'assurer la prestation de certification correspondant à la portée de la certification demandée.

Dans le cadre du contrat de certification, un audit d'évaluation est réalisé, selon la procédure de CERTIPAQ référencée PR 05 traitant notamment de la gestion des audits d'évaluation des ODG. Cet audit, mené à l'aide d'un support d'audit spécifique, permet l'examen de l'ensemble des points mentionnés au paragraphe 3.3.6 « *Suivi par l'Organisme Certificateur de l'Organisme de Défense et de Gestion* » (dont notamment les missions relatives à l'ODG conformément à la Directive de l'INAO INAO-DIR-CAC-01). Il a notamment montré que l'Organisme de Défense et de Gestion :

- a mis en place et assure l'évolution de l'**organisation** nécessaire à la maîtrise de la qualité des produits, et qu'il détient les moyens nécessaires à la réalisation des opérations de contrôles internes prévues par le plan de contrôle ;
- à l'aptitude d'assurer le **suivi de l'engagement** de tous les opérateurs à appliquer et respecter les exigences en matière de certification de l'Organisme Certificateur.

### 2.2 – Préambule à l'habilitation des opérateurs : l'identification des opérateurs

Tout opérateur souhaitant bénéficier de l'Appellation d'Origine « Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica » est tenu de s'identifier auprès de l'ODG en déposant une déclaration d'identification, en vue de son habilitation.

L'ODG vérifie la complétude de la déclaration d'identification et revient éventuellement vers l'opérateur si des informations complémentaires doivent être précisées.

L'ODG enregistre la déclaration d'identification : l'ODG inscrit l'opérateur sur le fichier des opérateurs identifiés et tient à jour ce fichier.

L'ODG transmet la déclaration d'identification à CERTIPAQ dans un délai maximum de 15 jours à compter du moment où l'ODG réceptionne la déclaration complète.

### 2.3 – Habilitation des opérateurs

✓ **L'habilitation de chaque producteur d'olive dont la surface est supérieure à un hectare, de chaque moulinier-oliveron et de chaque producteur d'huile faisant appel à un prestataire transformateur dont la surface est supérieure à un hectare**, effectuée sous la responsabilité de CERTIPAQ selon la procédure PR 05 traitant notamment de la gestion des audits d'habilitation des opérateurs, a pour but de vérifier :

- **l'aptitude** de ces opérateurs à répondre aux **exigences du cahier des charges** « Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica » Appellation d'Origine (c'est à dire vérifier que les opérateurs disposent des moyens nécessaires (organisation, procédures, instructions, enregistrements prévus, matériels, infrastructures, compétence du personnel) pour assurer le respect des exigences),
- **leur engagement à appliquer le cahier des charges** et le plan de contrôle les concernant.

Chacun de ces opérateurs fait l'objet d'une évaluation, par l'ODG, de l'aptitude de cet opérateur à satisfaire aux exigences du cahier des charges relatif à l'Appellation d'Origine «Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica ».

L'évaluation, en vue de leur habilitation par Certipaq, porte sur **les points suivants du plan de contrôle** défini au chapitre 3.3 « Tableaux détaillés du plan de contrôle » :

- Pour les producteurs d'olive dont la surface est supérieure à un hectare :
  - PM1 : Situation géographique des oliveraies (appartenance à l'aire délimitée)
  - PM2 : Variété,
  - PM3 : Age de plantation,
  - PM4 : Densité de plantation,
  - PM10 : Conditions de stockage après la récolte et conditions de transport (contenant),
- Pour les mouliniers-oliverons :
  - PM11 : Situation géographique des ateliers de fabrication,
  - PM13 : Procédé d'extraction (matériel, installations),
  - PM14 : Traitements autorisés (matériel, installations, produits).
- Pour les producteurs d'huile faisant appel à un prestataire transformateur :
  - PM11 : Situation géographique des ateliers de fabrication,

Si un opérateur est à la fois producteur d'olive et moulinier-oliveron par exemple, alors il sera habilité sur les PM1, 2, 3, 4, 10, 11, 13 et 14.

L'Organisme Certificateur procède à l'examen documentaire des rapports d'audits réalisés sur site transmis à CERTIPAQ par l'ODG. En fonction des conclusions de l'audit, CERTIPAQ décide ou non de l'habilitation de ces opérateurs.

✓ **L'habilitation de chaque producteur d'olive dont la surface est inférieure à un hectare et de chaque producteur d'huile faisant appel à un prestataire transformateur dont la surface est inférieure à un hectare**, est prononcée par CERTIPAQ sur la base de l'examen documentaire de la Déclaration d'Identification et de déclaration d'oliviers, permettant de contrôler le respect des critères suivants :

- PM1 : Situation géographique des oliveraies (appartenance à l'aire délimitée)
- PM2 : Variété,
- PM3 : Age de plantation,
- PM4 : Densité de plantation,

L'habilitation de ces opérateurs a pour but de vérifier **leur engagement à appliquer le cahier des charges** et le plan de contrôle les concernant.



	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 278 V02</b> Validation : 16/07/2015
	<i>Appellation d'origine « Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica »</i>	----- page 7/42

Pour ces opérateurs, le premier audit de suivi devra avoir lieu avant la fin de la campagne afin de permettre la vérification de **l'ensemble des exigences** mentionnées dans le tableau des conditions de production défini au chapitre 3.3 du présent plan de contrôle.

Le maintien de l'habilitation est conditionné à l'absence / la levée de manquement grave détecté au premier audit de suivi externe.

Le non-respect de de cette condition entraine un retrait d'habilitation de l'opérateur.

#### ✓ **Dispositions générales relatives à l'habilitation des opérateurs**

Les décisions d'admission ou non de l'ODG (octroi du certificat) et les décisions d'habilitation ou non des opérateurs (octroi de l'habilitation) sont prises conformément aux procédures PR 04 relative au traitement d'une demande de certification et PR 05 traitant notamment de l'évaluation de l'ODG et à l'habilitation des opérateurs.

Lorsque l'audit d'habilitation a été réalisé, l'habilitation est prononcée dès que l'ensemble des manquements, éventuellement constatés, est levé.

Selon les modalités définies par CERTIPAQ, l'habilitation peut être prononcée, en cas de manquements mineurs constatés à condition que ces manquements fassent l'objet de propositions d'actions correctives et de délais associés jugés recevables (plan de mise en conformité accepté pour les manquements mineurs constatés). Cette décision doit être prise par le Comité de Certification.

La décision d'habilitation définissant la portée, ou de non habilitation (motivée) est transmise par CERTIPAQ à l'opérateur (copie à l'ODG) dans un délai de 15 jours à compter de la réception des réponses aux éventuels manquements (permettant le retour en conformité) ou sous huitaine après examen par le Comité de Certification.

L'habilitation a pour conséquence l'inscription de l'opérateur sur la liste des opérateurs habilités. Certipaq tient à jour la liste des opérateurs habilités.

Tout changement d'identité d'un opérateur ainsi que toute modification de l'outil de production et/ou de transformation apportée par l'opérateur doivent être déclarées à l'ODG.

L'OC devra être tenu informé par l'ODG :

- de tout changement d'identité d'un opérateur,
- de toute modification importante de l'organisation d'un opérateur pouvant avoir une incidence sur la mise en œuvre du cahier des charges par ce dernier.

Au vu des modifications annoncées, l'OC décidera de la réalisation ou non d'une nouvelle évaluation conformément à la procédure de CERTIPAQ relative aux modalités d'habilitations des opérateurs.

Exemple de 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 parcellaire pour les surfaces supérieures à 5 ha et de + de 50% pour les surfaces inférieures à 5 ha.
- La construction d'un nouveau moulin, l'extension de plus de 70% de la cuverie ou l'augmentation de la capacité de trituration de plus de 50%.

Après la phase d'évaluation de l'Organisme de Défense et de Gestion en vue de son admission et d'habilitation des différents opérateurs engagés dans la démarche de certification Appellation d'Origine, se met en place le plan de contrôle qui intègre l'autocontrôle, le contrôle interne et le contrôle externe pour les opérateurs et l'évaluation en suivi de l'ODG.

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 278 V02</b> Validation : 16/07/2015
	<i>Appellation d'origine « Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica »</i>	----- page 8/42

### 3 - MODALITES D'EVALUATION DES OPERATEURS ET DE L'ODG

#### 3.1 - Eléments généraux

Une fois le plan de contrôle validé par l'INAO, CERTIPAQ l'adresse à l'ODG. L'ODG doit alors mettre à disposition aux opérateurs le Cahier des Charges et le Plan de Contrôle validés dans leur dernière version.

L'organisation générale mise en place pour assurer la certification de « l'Huile d'olive de Corse » ou « l'Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica » Appellation d'Origine s'articule entre trois types de contrôles définis ci-dessous :

- l'**auto-contrôle**
- le **contrôle interne**
- le **contrôle externe**

##### 3.1.1 – L'auto-contrôle

L'INAO définit l'Autocontrôle comme un contrôle organisé par l'opérateur sur sa propre activité. Par cet autocontrôle et son enregistrement, l'opérateur de la filière « Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica » vérifie l'adéquation de ses pratiques avec le cahier des charges Appellation d'Origine.

##### 3.1.2 – Le contrôle interne

Il est mis en œuvre par l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG). Ce dernier est responsable du suivi de ces contrôles. Ce contrôle interne lui permet de s'assurer que les exigences relatives à la certification du produit sont respectées. Il est réalisé, sous la responsabilité de l'ODG.

- ✓ **Contrôle interne des opérateurs au sein de la filière « Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica » Appellation d'Origine**

Pour assurer ses engagements concernant le respect du cahier des charges « Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica » Appellation d'Origine, l'ODG met en place les mesures suivantes :

- Maîtrise de la diffusion des documents concernant le cahier des charges et le plan de contrôle :
  - identification de chacun des opérateurs de la filière « Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica »,
  - diffusion des exigences du cahier des charges et du plan de contrôle aux opérateurs de la filière.
- Suivi des résultats des contrôles internes (y compris les rapports d'analyses) et mise en place des actions correctives.
- Suivi des résultats des contrôles externes (y compris les rapports d'analyses) et de la mise en place des actions correctives.
- Suivi de son engagement général d'ODG vis-à-vis de l'organisme certificateur CERTIPAQ dont la gestion des réclamations client/consommateurs.

Le détail par étapes et par point à maîtriser du plan de contrôle interne est présenté au chapitre 3.3.

Les contrôles internes font l'objet d'enregistrements permettant d'apporter la preuve de leur réalisation effective. Ceux-ci reprennent l'ensemble des points à maîtriser chez chaque opérateur. Ils sont pris en compte par l'Organisme Certificateur comme défini au point suivant.



✓ **Conditions de prise en compte des contrôles internes par l'Organisme Certificateur**

Pour se faire, des exigences minimales en termes de **compétence** et de **mandatement** des agents chargés du contrôle interne sont déterminée et vérifiés dans le cadre du contrôle externe.

Le tableau ci-après reprend ces exigences définies en fonction de la portée du contrôle (type d'opérateurs contrôlés, type de contrôle réalisé) :

Opérateur contrôlé	Type de Contrôle	Qualification du contrôleur interne	Connaissances nécessaires
Producteurs d'olives	Contrôle	BTA ou équivalent Mandaté par l'ODG et formé à la technique de contrôle	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Production agricole,</li> <li>- Connaissance de la filière huile d'olive,</li> <li>- Conditions de production des Appellations d'Origine</li> </ul>
Mouliniers / Oliverons Producteurs d'huile faisant appel à un prestataire transformateur	Audit	BTS ou équivalent Mandaté par l'ODG et formé à la technique d'audit	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fonctionnement d'un moulin</li> <li>- Connaissances du produit</li> <li>- Conditions de production des Appellations d'Origine</li> <li>- Règles d'hygiène / HACCP</li> </ul>

Ces contrôles internes doivent par ailleurs être réalisés par des agents indépendants de l'opérateur contrôlé.

Dans ce cadre, ce dernier tient à jour et à disposition de l'Organisme Certificateur le champ de compétence détaillé de chaque contrôleur interne intervenant pour son compte.

Une liste des contrôleurs internes tenue à jour et reprenant pour chacun d'eux les missions de contrôles qui leur sont confiées, est transmise sur demande à l'Organisme Certificateur.

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 278 V02</b> Validation : 16/07/2015
	<i>Appellation d'origine « Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica »</i>	----- page 10/42

### 3.1.3 – Le contrôle externe

Il est mis en œuvre par l'Organisme Certificateur **CERTIPAQ**. Il lui permet de s'assurer du respect des exigences liées à la certification Appellation d'Origine.

Dans le cadre des contrôles externes, l'Organisme Certificateur doit prouver la compétence de ses agents chargés de la réalisation de ces contrôles et prendre en compte les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'ODG.

Les agents chargés des audits sont **habilités** par CERTIPAQ selon sa procédure en vigueur.

D'une manière générale, les contrôles et analyses pratiqués dans le cadre de la certification de « l'Huile d'olive de Corse » ou « l'Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica » Appellation d'Origine sont gérés conformément aux procédures de CERTIPAQ référencées PR07 « *Gestion des audits et contrôles de suivi* » et PR08 « *Gestion des analyses produits* » de CERTIPAQ.

Les audits, contrôles et analyses sont planifiés conformément aux fréquences définies dans le présent plan de contrôle. Pour les contrôles, lorsque la situation / le contexte le permet, l'organisme certificateur se réserve la possibilité de faire des visites inopinées. Les audits sont menés par conduite d'entretien, étude documentaire et visite sur site. L'auditeur vérifie systématiquement au cours de l'audit, que les actions correctives proposées suite aux éventuels manquements relevés lors de l'audit précédent (interne et/ou externe) ont été mises en place et sont efficaces.

Un **support de contrôle** est mis en place reprenant l'ensemble des points à maîtriser, défini au chapitre 3.3 « Tableaux détaillés du plan de contrôle » du présent dossier, dans le cadre des visites de chaque opérateur.

Ces contrôles font l'objet **d'enregistrements** permettant d'apporter la preuve de leur réalisation effective. Ceux-ci reprennent l'ensemble des points à maîtriser dans le cadre des visites de chaque opérateur.

CERTIPAQ établit et adresse un bilan annuel de son activité aux services de l'INAO et le communique aux services de l'ODG au travers de l'Assemblée Générale de CERTIPAQ.

### 3.2 – Articulation entre les contrôles internes et les contrôles externes : Eléments de synthèse

Les tableaux de synthèse ci-dessous présentent pour chaque opérateur et pour chaque grande étape du schéma de vie, l'**articulation** entre les **contrôles externes** effectués par CERTIPAQ et les **contrôles internes** réalisés par l'Organisme de Défense et de Gestion. Ils mentionnent également les **fréquences minimales** pour chaque type de contrôle.

Structures contrôlées / Thèmes	Type de contrôle	Contrôle interne		Contrôle externe		Fréquence minimale globale de contrôle
		Fréquence minimum	Resp.	Fréquence minimum	Resp.	
ODG	Audit	/	/	2 audits / an	Auditeur externe	2 audits / an
Activité production d'olives (conditions de production)	Audit	15% des surfaces revendiquées / an	Contrôleur interne	5% des surfaces revendiquées / an	Auditeur externe	20% des surfaces revendiquées / an
Activité récolte d'olives (récolte)		5% des producteurs d'olives / an		2% des producteurs d'olives / an (avec un minimum de 1 producteur par an)		7% des producteurs d'olives / an
Condition de production des huiles d'olive	Audit	. 20% des mouliniers-oliverons / an . 20% des producteurs d'huile faisant appel à un prestataire transformateur / an	Contrôleur interne	. 10% des mouliniers-oliverons / an . 10% des producteurs d'huile faisant appel à un prestataire transformateur / an	Auditeur externe	. 30% des mouliniers-oliverons / an . 30% des producteurs d'huile faisant appel à un prestataire transformateur / an
Obligations déclaratives	Contrôle documentaire	100% des déclarations / an	Auditeur interne	Par sondage, lors de l'audit de l'ODG	Auditeur externe	100% des déclarations / an + Par sondage, lors de l'audit de l'ODG
Contrôle produit	Analytique	Le reste des volumes non contrôlés en externe permettant d'arriver à un contrôle total (interne + externe) de 100% des volumes, avant conditionnement au plus proche de la mise en marché / an	Laboratoire désigné par l'ODG	30% des volumes, avant conditionnement au plus proche de la mise en marché / an	Laboratoire habilité par l'INAO et accrédité par le COFRAC	100% des lots (soit 100% des volumes), avant conditionnement au plus proche de la mise en marché / an
	Organoleptique	Minimum 100% du volume conforme à l'examen analytique interne	ODG	Minimum 100% du volume conforme à l'examen analytique externe  Dont 1 supervision annuelle	Certipaq	Minimum 100% des lots conformes à l'examen analytique  Dont 1 supervision annuelle

Application des fréquences de contrôle par campagne.

Règle d'arrondi mathématique pour le calcul du nombre d'opérateurs à contrôler : si 2% des producteurs correspondent à 15,2 opérateurs => arrondi à 15. Si 2% des producteurs correspondent à 15,6 opérateurs => arrondi à 16.

En cas de manquement dans l'application du plan de contrôle ou d'autres manquements graves et/ou répétés par rapport aux exigences du cahier des charges, le Comité de Certification du CERTIPAQ peut demander un **renforcement des fréquences de contrôles / d'analyses** internes et/ou externes, conformément aux procédures de l'Organisme Certificateur (voir également chapitre 5 – « Traitement des manquements »).

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 278 V02</b> Validation : 16/07/2015
	<i>Appellation d'origine « Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica »</i>	----- page 12/42

### 3.3 – Tableaux détaillés du plan de contrôle (auto-contrôle, contrôle interne et contrôle externe)

Les tableaux ci-après détaillent pour chaque caractéristique :

- les **points à maîtriser (PM)** ;
- les **valeurs cibles**,
- les **auto-contrôles (AC)**, les **contrôles internes (CI)** et les actions de **contrôle externe (CE)**,
- la **fréquence minimum** de contrôle (contrôle interne / contrôle externe),
- le(s) **responsable(s)** du (des) point(s) de maîtrise et/ou de contrôle (contrôle interne /contrôle externe),
- les **documents de référence** ou **documents preuves**.

## Aide à la lecture du plan de contrôle

Critères définis dans le cahier des charges  
« Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'olive  
de Corse – Oliu di Corsica » Appellation  
d'Origine

Articulation plan de contrôle

Interne / Externe






Documents de référence :  
référentiel, procédures, instructions...  
Documents preuves :  
documents d'enregistrement

Code	Point à maîtriser	Valeur cible	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI), Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsables	Document de référence/ Documents preuves
PM6						









**PM = Point à Maîtriser**














**Points à maîtriser identifiés en gras** : principaux points à contrôler.

**3.3.1 – Producteurs d'olives**

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Opérateur/ Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM1	Identification des parcelles	Identification selon les modalités prévues dans le cahier des charges	AC	Envoi de la déclaration d'identification (DI) dûment renseignée et complétée des pièces annexes à fournir.	Chaque identification	Producteur	Documentaire 	Déclaration d'identification Cadastré des parcelles Identification parcellaire  Liste des parcelles identifiées, approuvée annuellement par l'INAO (consultable auprès des services de l'INAO ou de l'ODG) – Déclaration d'oliviers
	Localisation des parcelles	Les oliveraies doivent se situer dans l'aire géographique de l'appellation (cf. délimitation de l'aire géographique précisée dans le cahier des charges)	CI	Vérification de la DI sur site et de la liste des parcelles identifiées	Chaque habilitation / chaque modification de DI  15% des surfaces revendiquées / an	Auditeur interne	Documentaire  Et/ou Visuel 	
			CE	Vérification de la DI et de la liste des parcelles identifiées	Chaque habilitation / chaque modification de DI  5% des surfaces revendiquées / an	Auditeur externe	Documentaire  Et/ou Visuel 	













Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Opérateur/ Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM2	Variétés autorisées	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Variétés » du cahier des charges	AC	Enregistrement de la conformité des variétés (dont le % de polinisateurs)	Chaque plantation	Producteur	Documentaire 	Cahier d'enregistrement récolte et traçabilité
			CI	Vérification de la conformité des variétés et du respect du % de polinisateurs	15% des surfaces revendiquées / an	Auditeur interne	Documentaire  Et/ou Visuel 	
			CE	<i>Vérification de la conformité des variétés et du respect du % de polinisateurs</i>	<i>5% des surfaces revendiquées / an</i>	<i>Auditeur externe</i>	Documentaire  Et/ou Visuel 	
PM3	Age des arbres	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Récolte des olives » du cahier des charges	AC	Enregistrement des dates de plantation	A chaque plantation	Producteur	Documentaire 	Cahier d'enregistrement récolte et traçabilité
			CI	Vérification de l'enregistrement des dates de plantation	15% des surfaces revendiquées / an	Auditeur interne	Documentaire 	
			CE	<i>Vérification de l'enregistrement des dates de plantation</i>	<i>5% des surfaces revendiquées / an</i>	<i>Auditeur externe</i>	Documentaire 	








Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Opérateur/ Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM4	Densité de plantation	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Densité de plantation » du cahier des charges	AC	Enregistrement des densités de plantation	Chaque plantation	Producteur	Documentaire 	Cahier d'enregistrement récolte et traçabilité
			CI	Vérification de l'enregistrement des densités de plantation Vérification de la densité *	15% des surfaces revendiquées / an	Auditeur interne	Documentaire  Et/ou Visuel (Mesure)	
			CE	<b>Vérification de l'enregistrement des densités de plantation</b> <b>Vérification de la densité*</b>	<b>5% des surfaces revendiquées / an</b>	<b>Auditeur externe</b>	Documentaire  Et/ou Visuel (Mesure)	
PM5	Taille des arbres	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Taille » du cahier des charges	AC	Enregistrement de la date de la dernière taille	Chaque taille	Producteur	Documentaire 	Cahier d'enregistrement récolte et traçabilité
			CI	Vérification de l'enregistrement de la date de la dernière taille Vérification visuelle de la taille des arbres	15% des surfaces revendiquées / an	Auditeur interne	Documentaire  Et/ou Visuel 	
			CE	<b>Vérification de l'enregistrement de la date de la dernière taille</b> <b>Vérification visuelle de la taille des arbres</b>	<b>5% des surfaces revendiquées / an</b>	<b>Auditeur externe</b>	Documentaire  Et/ou Visuel 	
PM6	Entretien des vergers	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Entretien des vergers » du cahier des charges	AC	Enregistrement de l'entretien réalisé dans les oliveraies	Chaque entretien de l'oliveraie	Producteur	Documentaire 	Cahier d'enregistrement récolte et traçabilité
			CI	Vérification de l'enregistrement de l'entretien des oliveraies Vérification visuelle de l'entretien des parcelles	15% des surfaces revendiquées / an	Auditeur interne	Documentaire  Et/ou Visuel 	
			CE	<b>Vérification de l'enregistrement de l'entretien des oliveraies</b> <b>Vérification visuelle de l'entretien des parcelles</b>	<b>5% des surfaces revendiquées / an</b>	<b>Auditeur externe</b>	Documentaire  Et/ou Visuel 	

\* Vérification densité de plantation : Si la plantation est régulière : mesurer l'écartement entre 3 oliviers contigus sur la longueur et 3 oliviers sur la largeur formant ainsi un parallélogramme

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'un parcellaire supérieur à 3 ha un deuxième comptage sera réalisé de façon aléatoire.

Si la plantation est irrégulière et les arbres très espacés, définir la surface oléicole en comptant 100M<sup>2</sup> par arbre.

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Opérateur/ Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM7	Irrigation des oliveraies	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Irrigation » du cahier des charges	AC	Enregistrement de la date de fin d'irrigation	Chaque irrigation de l'oliveraie	Producteur	Documentaire 	Cahier d'enregistrement (cahier de culture) récolte et traçabilité
			CI	Vérification de l'enregistrement des dates de fin d'irrigation Vérification visuelle des conditions d'irrigation	15% des surfaces revendiquées / an	Auditeur interne	Documentaire  Et/ou Visuel 	
			CE	<b>Vérification de l'enregistrement des dates de fin d'irrigation</b> <b>Vérification visuelle des conditions d'irrigation</b>	<b>5% des surfaces revendiquées / an</b>	<b>Auditeur externe</b>	Documentaire  Et/ou Visuel 	
PM8	Date de récolte	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Récolte des olives » du cahier des charges	AC	Enregistrement des dates de récolte sur le cahier d'enregistrement récolte et traçabilité	Chaque récolte	Producteur	Documentaire 	Cahier d'enregistrement (cahier de culture) récolte et traçabilité Arrêté préfectoral de la campagne en cours
			CI	Vérification de l'enregistrement des dates de récolte	5% des producteurs / an	Auditeur interne	Documentaire  Et/ou Visuel 	
			CE	<b>Vérification de l'enregistrement des dates de récolte</b>	<b>2% des producteurs / an</b>	<b>Auditeur externe</b>	Documentaire  Et/ou Visuel 	









Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Opérateur/ Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM9	Modalités de récolte des olives	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Récolte des olives » du cahier des charges	AC	Enregistrement des modalités de récolte sur le cahier d'enregistrement récolte et traçabilité : - état sanitaire - technique de récolte - date de livraison au moulin	Chaque récolte	Producteur	Documentaire 	Cahier d'enregistrement (cahier de culture) récolte et traçabilité Bon d'apports au moulin
			CI	Vérification de la traçabilité et des techniques de récolte Vérification de l'isolement des olives ramassées au sol ou de la première et dernière vidange des filets ou autres réceptacles, issues de la chute naturelle (si visible au moment de l'audit) Vérification des bons d'apports au moulin et du cahier de récolte et de traçabilité	5% des producteurs / an	Auditeur interne	Documentaire  Et/ou Visuel 	
			CE	<i>Vérification de la traçabilité, et des techniques de récolte</i> <i>Vérification de l'isolement des olives ramassées au sol ou de la première et dernière vidange des filets ou autres réceptacles, issues de la chute naturelle (si visible au moment de l'audit)</i> <i>Vérification des bons d'apports au moulin et du cahier de récolte et de traçabilité</i>	2% des producteurs / an	Auditeur externe	Documentaire  Et/ou Visuel 	
PM10	Conditions de stockage après la récolte et de transport	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Récolte des olives » du cahier des charges	AC	/	/	/	/	/
			CI	Vérification des conditions de stockage et de transport (contrôle visuel matériel utilisé)	5% des producteurs / an	Auditeur interne	Visuel 	
			CE	<i>Vérification des conditions de stockage et de transport (contrôle visuel matériel utilisé)</i>	2% des producteurs / an	Auditeur externe	Visuel 	











	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 278 V02</b>
	<i>Appellation d'origine « Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica »</i>	Validation : 16/07/2015 ----- page 19/42

### 3.3.2 – Mouliniers-oliverons et producteurs d'huile faisant appel à un transformateur prestataire









Les mouliniers-oliverons sont concernés par les PM11 à 20 (PM11 à 14 pour les mouliniers prestataires).






Les producteurs d'huile faisant appel à un transformateur prestataire sont concernés par les PM11 et PM14 à 20.

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM11	Situation géographique des moulins et producteurs d'huile	Les moulins et producteurs d'huile doivent se situer dans l'aire géographique de l'appellation (cf. délimitation de l'aire géographique précisée dans le cahier des charges)	AC	Envoi de la déclaration d'identification (DI) dûment renseignée et complétée des pièces annexes à fournir.	Chaque identification	Opérateur	Documentaire 	Déclaration d'identification
			CI	Vérification de la DI sur site	20% des opérateurs / an	Auditeur interne	Documentaire 	
			CE	Vérification de la DI	10% des opérateurs / an	Auditeur externe	Documentaire 	
PM12	<b>Réception des olives au moulin :</b> - Durée de conservation entre récolte et mise en œuvre - Durée de conservation des olives au moulin avant mise en œuvre - Etat sanitaire des olives livrées au moulin, seuil maximal total d'olives altérées par des ravageurs, le gel ou la grêle par lot mis en œuvre - Maturité (% minimum d'olives tournantes) - Séparation olives AO / non AO	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – points « Condition d'élaboration » et « Maturité des olives » du cahier des charges	AC	Enregistrement des modalités de réception sur le cahier d'enregistrement (hormis pour les mouliniers équipés de matériel informatique et d'un programme de traçabilité produit) : - identité de l'apporteur et vérification de son habilitation - date de récolte - parcelle d'origine - poids du lot - variété - maturité et état sanitaire - conditions de stockage - date de livraison - date de mise en œuvre des olives	Chaque réception	Opérateur	Documentaire 	Cahier d'enregistrement Et/ou Bon d'entrée d'olive Et/ou Bon de sortie de l'huile
			CI	Vérification du délai de mise en œuvre, de la durée de conservation, de l'état sanitaire, de la maturité, de la séparation physique des olives AOC et de la traçabilité	20% des opérateurs / an	Auditeur interne	Documentaire  Et/ou Visuel 	
			CE	Vérification du délai de mise en œuvre, de la durée de conservation, de l'état sanitaire, de la maturité, de la séparation physique des olives AOC et de la traçabilité	10% des opérateurs / an	Auditeur externe	Documentaire  Et/ou Visuel 	




Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM13	Procédé d'extraction	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Condition d'élaboration » du cahier des charges	AC	Enregistrement des modalités d'extraction sur le cahier d'enregistrement (hormis pour les mouliniers équipés de matériel informatique et d'un programme de traçabilité produit) : -date d'extraction -procédé d'extraction -contrôle et enregistrement de la température d'extraction	Chaque extraction	Opérateur	Documentaire  Mesure	Cahier d'enregistrement
			CI	Vérification de l'enregistrement de la daté d'extraction, du procédé d'extraction et de la température d'extraction Vérification de la mesure de la température d'extraction	20% des opérateurs / an	Auditeur interne	Documentaire  Et/ou Visuel 	
			CE	<b>Vérification de l'enregistrement de la daté d'extraction, du procédé d'extraction et de la température d'extraction</b>	10% des opérateurs / an	Auditeur externe	Documentaire  Et/ou Visuel 	
PM14	Traitements autorisés	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Condition d'élaboration » du cahier des charges	AC	Enregistrement des modalités d'extraction sur le cahier d'enregistrement (hormis pour les mouliniers équipés de matériel informatique et d'un programme de traçabilité produit) : -traitements utilisés -technique d'extraction	Chaque extraction	Opérateur	Documentaire 	Cahier d'enregistrement
			CI	Vérification de l'enregistrement des traitements appliqués et des techniques d'extraction	20% des opérateurs / an	Auditeur interne	Documentaire  Et/ou Visuel 	
			CE	<b>Vérification de l'enregistrement des traitements appliqués et des techniques d'extraction</b> <b>Vérification de l'absence d'utilisation d'adjuvants à l'exception de l'eau</b>	10% des opérateurs / an	Auditeur externe	Documentaire  Et/ou Visuel 	






Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM15	Assemblage – Variétés autorisées	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Variétés » du cahier des charges	AC	Enregistrement des modalités de traçabilité sur le cahier d'enregistrement (hormis pour les mouliniers équipés de matériel informatique et d'un programme de traçabilité produit) : - mouvement des produits dans le moulin - assemblage - identification des lots conditionnés, notamment des volumes et unités	Chaque lot	Opérateur	Documentaire 	Cahier d'enregistrement (registre de manipulation)
			CI	Vérification de la traçabilité des mouvements et de l'assemblage Vérification de l'identification des lots conditionnés Vérification du bilan matière associé aux opérations d'assemblage et de conditionnement	20% des opérateurs / an	Auditeur interne	Documentaire 	
			CE	<b>Vérification de la traçabilité des mouvements et de l'assemblage</b> <b>Vérification de l'identification des lots conditionnés</b> <b>Vérification du bilan matière associé aux opérations d'assemblage et de conditionnement</b>	10% des opérateurs / an	Auditeur externe	Documentaire 	
PM16	Traçabilité des lots	Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique » du cahier des charges : contrôle des lots	AC	Enregistrement des modalités de traçabilité sur le cahier d'enregistrement (hormis pour les mouliniers équipés de matériel informatique et d'un programme de traçabilité produit) : - mouvement des produits dans le moulin - assemblage - identification des lots conditionnés, notamment des volumes et unités Identification des lots Conservation des documents de traçabilité	Chaque lot	Opérateur	Documentaire 	Cahier d'enregistrement (registre de manipulation)
			CI	Vérification de la tenue des enregistrements et de leur conformité sur site Vérification de l'identification des produits Test de traçabilité sur minimum 1 lot	20% des opérateurs / an	Auditeur interne	Documentaire  Et/ou Visuel 	
			CE	<b>Vérification de la tenue des enregistrements et de leur conformité sur site</b> <b>Vérification de l'identification des produits</b> <b>Réalisation d'un test de traçabilité amont/aval/bilan matière sur minimum 1 lot</b>	10% des opérateurs / an	Auditeur externe	Documentaire  Et/ou Visuel 	

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM17	Etiquetage	Cf. Chapitre « Eléments spécifiques de l'étiquetage » du cahier des charges	AC	Emploi d'étiquetages conformes	Chaque lot	Opérateur	Documentaire 	Cahier d'enregistrement Etiquetage
			CI	Vérification de l'utilisation d'étiquetages conformes	20% des opérateurs / an	Auditeur interne	Documentaire  Et/ou Visuel 	
			CE	Vérification de l'utilisation d'étiquetages conformes	10% des opérateurs / an	Auditeur externe	Documentaire  Et/ou Visuel 	

**3.3.3 – Gestion des réclamations**

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM21	Gestion des réclamations clients/consommateurs	L'opérateur doit prendre toutes les dispositions nécessaires à l'instruction des réclamations : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Enregistrement des réclamations</li> <li>- Formalisation obligatoire d'une réponse auprès du client/consommateur</li> <li>- Mise en place d'actions correctives/correctrices efficaces si nécessaire</li> <li>- Enregistrement des actions correctrices/correctives mises en place</li> </ul>	AC	Gestion et enregistrement des réclamations Traitement des réclamations	A chaque réclamation	Opérateur	Documentaire 	Classement/enregistrement des réclamations Courrier de réponse auprès du client/consommateur Enregistrement des actions correctives/correctrices
			CI	Contrôle de la gestion et des enregistrements des réclamations Examen et suivi du traitement des réclamations	20% des opérateurs / an	Auditeur interne	Documentaire 	
			CE	<b>Contrôle de la gestion et de l'enregistrement des réclamations</b> <b>Examen et suivi du traitement des réclamations</b>	10% des opérateurs / an	<b>Auditeur externe</b>	Documentaire 	

**3.3.4 – Obligations déclaratives**

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM18	- Rendement	Cf. Chapitre « Description de la méthode d'obtention du produit » – point « Rendement » du cahier des charges	AC	Formalisation des déclarations et transmission des déclarations dans les délais définis  Utilisation des modèles types de déclaration validés par le Directeur de l'INAO	Selon délais défini pour chaque déclaration	Producteurs d'olives Opérateurs	Documentaire 	Déclaration de non intention de production (ou déclaration de non affectation) Déclaration de récolte* Déclaration de fabrication partielle* Déclaration de fabrication totale* Déclaration de revendication partielle ou totale* Déclaration de stocks  <i>*La déclaration de récolte, la déclaration de fabrication totale et la déclaration de fabrication partielle sont regroupées sous un même document « Déclaration de récolte et de fabrication »</i> <i>* La déclaration de revendication totale et la déclaration de revendication partielle sont regroupées sous un même document « Déclaration de revendication »</i>
	Obligations déclaratives : - Déclaration de non intention de production - Déclaration de récolte d'olives - Déclaration de fabrication partielle - Déclaration de Fabrication totale - Déclaration de revendication partielle ou totale Déclaration de stocks	Cf. Chapitre « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique » du cahier des charges Existence et tenue des déclarations Respect des délais de transmission prévus dans le cahier des charges	CI	Vérification des déclarations transmises et du respect du délai  Vérification du respect des rendements	100% des déclarations réceptionnées	ODG	Documentaire 	
			CE	<b>Vérification des déclarations transmises et du respect du délai</b>  <b>Vérification du respect des rendements</b>	<b>5% des surfaces revendiquées / an + 20% des opérateurs / an</b>	<b>Certipaq</b>	Documentaire 	

**3.3.5 – Contrôle produits**

Code	Points à maîtriser	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM19	Caractéristiques organoleptiques Limite d'amertume et d'ardence	Cf. Chapitre « Description du produit » du cahier des charges	CI	Examen organoleptique	Minimum 100% du volume conforme à l'examen analytique interne	ODG	Examen organoleptique	Résultats des examens organoleptiques
			CE	<i>Examen organoleptique</i>	<i>Minimum 100% du volume conforme à l'examen analytique externe</i> <i>Dont 1 supervision annuelle</i>	<i>Commission d'examen organoleptique</i>	Examen organoleptique	
PM20	Caractéristiques analytiques : - Teneur en acidité libre - Indice de peroxyde	Cf. Chapitre « Description du produit » du cahier des charges	CI	Examen analytique	Le reste des volumes non contrôlés en externe permettant d'arriver à un contrôle total (interne + externe) de 100% des volumes, avant conditionnement au plus proche de la mise en marché / an	Laboratoire désigné par l'ODG	Analyse	Résultats des examens analytiques
			CE	<i>Examen analytique</i>	<i>30% des volumes, avant conditionnement au plus proche de la mise en marché / an</i>	<i>Laboratoire agréé par l'INAO et accrédité par le Cofrac</i>	Analyse (Acidité libre : Norme NF EN ISO 660 ou méthode équivalente Indice de peroxyde : Norme NF EN ISO 3960 / Règlement CEE n°2568/97 annexe III ou méthode équivalente)	

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 278 V02</b>
	<i>Appellation d'origine « Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica »</i>	Validation : 16/07/2015 ----- page 26/42

### 3.3.6 – Suivi par l'Organisme Certificateur de l'Organisme de Défense et de Gestion

#### 1<sup>er</sup> audit ODG :

Points à maîtriser	Points à maîtriser	Méthode de contrôle externe
<b>Organisation générale et documentaire</b>	- Respect des conditions générales de certification (engagement des opérateurs, gestion des nouvelles demandes...)	- Examen et suivi : <ul style="list-style-type: none"> <li>. de l'organisation et du fonctionnement de l'ODG</li> <li>. des conditions générales de certification</li> <li>. des statuts et du règlement intérieur de l'ODG</li> <li>. du contrat de certification ODG/ Organisme Certificateur</li> <li>. du cahier des charges Appellation d'Origine</li> <li>. Identification auprès de l'ODG conformément au Code Rural et de la Pêche Maritime Art. D644-1.</li> </ul>
	- Documents gérés par l'ODG	- Contrôle et suivi des documents officiels, documents de maîtrise de la qualité, procédures intégrant les missions de l'ODG prévues par la directive INAO-DIR-CAC-01, procédure de maîtrise de la documentation et de diffusion documentaire, documents CERTIPAQ - Vérification de la mise à jour des listes des opérateurs identifiés - Vérification de la gestion des obligations déclaratives
	Suivi des actions correctives apportées par l'ODG	- Identification des éventuels manquements lors de l'audit précédent - Suivi des actions correctives et de leur efficacité - Transmission des informations à l'Organisme Certificateur
	- Gestion de la promotion	- Contrôle des éléments de promotion utilisés
<b>Formation et information des opérateurs</b>	- Diffusion des documents qualité aux opérateurs	- Vérification de la communication des documents d'informations (dont cahier des charges et plan de contrôle), d'enregistrements et de traçabilité aux opérateurs habilités - Vérification de la mise à disposition des opérateurs des extraits des cahiers des charges homologués et communication du plan de contrôle approuvé par le CAC [et de leurs évolutions], au minimum pour les parties les concernant : <ul style="list-style-type: none"> <li>. si envoi papier ou électronique : preuve de l'envoi ou de la réception (exemple : si envoi papier, vérifier le courrier d'envoi / si envoi électronique, vérifier mail d'envoi).</li> <li>. si mise à disposition en ligne : preuve de diffusion, procédure d'accès de l'ODG.</li> </ul>
	- Réunions techniques	- Contrôle des comptes-rendus des réunions
	- Formation	- Suivi du respect du plan de formation établi (exemple : pour les membres du jury de commission organoleptique) - Vérification de l'enregistrement des formations réalisées



Points à maîtriser	Points à maîtriser	Méthode de contrôle externe
<b>Suivi des opérateurs</b>	- Formation et qualification du personnel	- Examen : . de la procédure de gestion du contrôle interne, des essais et de la sous-traitance . de(s) convention(s) entre le(s) contrôleur(s) interne(s) et l'ODG . de la compétence des contrôleurs internes et des contrôleurs réalisant l'audit sur site d'opérateurs en vue de leur habilitation
	- Suivi des contrôles internes	- Contrôle du respect : . de la gestion du contrôle interne (suivi des autocontrôles, contrôles et essais, documents produits pour l'enregistrement des autocontrôles et durée de leur conservation de minimum la durée de vie totale du produit + 6 mois, suivi du nombre d'opérateurs ou volumes contrôlés / an, critères de choix d'intervention) . de la procédure de traitement des manquements relevés en interne et/ou en externe - Examen et suivi : . des rapports de contrôle interne : support de contrôle, fiche de relevé de manquement . des enregistrements relatifs à la gestion des manquements . du dossier d'enregistrement des sanctions
	- Suivi des actions correctives apportées par les opérateurs	- Vérification : . de l'enregistrement des mesures correctives . du suivi des actions correctives et de leur efficacité . de la transmission des informations à l'Organisme Certificateur
	- Mesure par l'ODG de l'étendue du ou des manquement(s) constatés par CERTIPAQ en cas de manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs	- Vérification de l'effectivité : . de la réalisation de la mesure l'étendue du ou des manquement(s) . des mesures prises par l'ODG (proposition d'un plan d'action et mise en œuvre).
	- Gestion des réclamations (consommateurs, clients...)	- Contrôle du respect de la procédure de gestion et enregistrement des réclamations - Examen et suivi du traitement des réclamations

**2<sup>ème</sup> audit ODG :**

Points à maîtriser	Points à maîtriser	Méthode de contrôle externe
<b>Suivi des opérateurs</b>	- Suivi des contrôles internes	- Contrôle du respect : <ul style="list-style-type: none"> <li>. de la gestion du contrôle interne (suivi des autocontrôles, contrôles et essais, documents produits pour l'enregistrement des autocontrôles et durée de leur conservation de minimum la durée de vie totale du produit + 6 mois, suivi du nombre d'opérateurs ou volumes contrôlés / an, critères de choix d'intervention)</li> <li>. de la procédure de traitement des manquements relevés en interne et/ou en externe</li> </ul> - Examen et suivi : <ul style="list-style-type: none"> <li>. des rapports de contrôle interne : support de contrôle, fiche de relevé de manquement</li> <li>. des enregistrements relatifs à la gestion des manquements</li> <li>. du dossier d'enregistrement des sanctions</li> </ul> - Supervision du contrôle interne lors de l'accompagnement d'au moins 1 agent interne par an (ce contrôle sera comptabilisé dans le cadre des fréquences de contrôles externes)
	- Suivi des actions correctives apportées par les opérateurs	- Vérification : <ul style="list-style-type: none"> <li>. de l'enregistrement des mesures correctives</li> <li>. du suivi des actions correctives et de leur efficacité</li> <li>. de la transmission des informations à l'Organisme Certificateur</li> </ul>
	- Mesure par l'ODG de l'étendue du ou des manquement(s) constatés par CERTIPAQ en cas de manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs	- Vérification de l'effectivité : <ul style="list-style-type: none"> <li>. de la réalisation de la mesure l'étendue du ou des manquement(s)</li> <li>. des mesures prises par l'ODG (proposition d'un plan d'action et mise en œuvre).</li> </ul>

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 278 V02</b> Validation : 16/07/2015
	<i>Appellation d'origine « Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica »</i>	----- page 29/42

## **4 - MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES**

### **4.1 - Autocontrôles**

L'autocontrôle « produits » est sous la responsabilité des opérateurs.

### **4.2 - Contrôles internes**

Les modalités d'organisation des examens analytiques et organoleptiques seront les mêmes que celles du contrôle externe (§ 4.3), mais les échantillons pourront être prélevés par un agent de l'ODG. L'anonymat des échantillons et la réalisation de la commission sont placés sous la responsabilité de l'ODG.

### **4.3 - Contrôles externes**

#### **4.3.1 - Examens analytiques :**

Les critères analysés dans le cadre des examens analytiques sont définis au chapitre 3.3.4 du présent plan de contrôle. Les modalités de réalisation de ces analyses sont formalisées dans la procédure de CERTIPAQ PR 08 – « Gestion des analyses produits ».

Les modalités de prélèvement sont identiques à celles mise en œuvre dans le cadre de l'examen organoleptique.

Les laboratoires en charge des analyses externes sont accrédités par le COFRAC, figurant sur la liste établie par l'INAO et choisis par CERTIPAQ.

Les modalités de réception/codification des échantillons, préparation et analyse des produits sont définies par le laboratoire en accord avec CERTIPAQ.

Les résultats d'analyse sont communiqués par le laboratoire à CERTIPAQ exclusivement.

#### **4.3.2 - Examens organoleptiques :**

L'examen organoleptique est réalisé dans le cadre du contrôle externe conformément à la procédure de CERTIPAQ PR 08 – « Gestion des analyses produits » et à l'instruction technique spécifique IT 146 – « Instructions pour l'examen organoleptique externe de « l'Huile d'olive de Corse » ou « l'Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica » » (jointe en annexe du présent document).

Ainsi, les modalités de désignation, d'évaluation, de composition et l'organisation pratique de la commission d'examen, sont formalisées dans cette instruction IT 146, en application de la directive du CAC de l'INAO.

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 278 V02</b> Validation : 16/07/2015
	<i>Appellation d'origine « Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica »</i>	----- page 30/42

## 5 - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

### 5.1 - Eléments généraux

Les manquements constatés lors des contrôles sont traités conformément à la Directive INAO-DIR-CAC-01.

Les manquements par rapport aux exigences du cahier des charges Appellation d'Origine et/ou au plan de contrôle doivent  **systématiquement**  faire l'objet  **d'actions correctrices et d'actions correctives**  de la part de l'opérateur concerné et/ou de l'Organisme de Défense et de Gestion, en fonction de la gravité du manquement constaté et des règles de fonctionnement définies par le contrat de certification CERTIPAQ / ODG.

Ils peuvent également entraîner, de la part du Directeur de la Certification ou du Comité de Certification de CERTIPAQ, des  **sanctions**  allant de  l'avertissement  au  retrait de l'habilitation, du certificat et/ou du certificat  conformément à la procédure PR 10 - "Gestion des non-conformités et décisions de certification" et au document de travail DT 07 - "Barème général de sanctions".

### 5.2 - Evaluation des manquements externes

Les manquements constatés lors des contrôles de site ou d'analyses du produit sont évalués conformément à la procédure du CERTIPAQ relative au type de manquements et à la  **grille de cotation**  particulière appliquée aux opérateurs et à l'Organisme de Défense et de Gestion participant à la démarche Appellation d'Origine.

Cette grille est présentée au chapitre 5.4 du présent dossier : "Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur".

### 5.3 - Suivi des manquements

#### 5.3.1 - Gestion des manquements constatés lors des contrôles internes

En cas de manquement constaté lors de la réalisation du contrôle interne, l'agent de contrôle interne informe l'ODG des problèmes rencontrés et des actions correctrices et correctives mises en place (déclassement des produits concernés, mesures et actions préventives adoptées pour prévenir le renouvellement des manquements).

Ce(s) dernier(s) vérifie(nt), autant que de besoin, l'application et l'efficacité des mesures correctrices et correctives annoncées.

Par ailleurs, 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 correctrice ne peut être proposée,
- les mesures correctrices n'ont pas été appliquées par l'opérateur [1], (notamment, refus de déclassement du lot suite à résultat d'examen organoleptique remettant en cause l'appartenance à l'Appellation d'Origine)
- l'application des mesures correctrices n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement.

[1] Ceci couvre notamment les situations où l'opérateur n'aurait pas respecté les délais de mise en œuvre prescrits par l'ODG, aurait refusé ou contesté la mise en œuvre des mesures correctrices.

Dans ce cadre, CERTIPAQ réalise, si nécessaire, un complément d'évaluation approprié.

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 278 V02</b> Validation : 16/07/2015
	<i>Appellation d'origine « Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica »</i>	----- page 31/42

Ce manquement sera alors géré par l'Organisme Certificateur, conformément au chapitre suivant « Gestion des manquements constatés dans le cadre du suivi de la Certification par l'Organisme Certificateur ».

L'agent qualifié chargé des contrôles internes archive les fiches de manquement et les tient à la disposition de CERTIPAQ lors de ses contrôles périodiques.

### **5.3.2 - Gestion des manquements constatés dans le cadre du suivi de la certification par l'Organisme Certificateur**

Ce chapitre prend en compte la gestion des manquements constatés lors d'un audit externe, d'un essai produit, ou lors d'un contrôle point de vente mené par CERTIPAQ.

Les manquements sont gérés selon la procédure de CERTIPAQ relative à la Gestion des manquements et des décisions relatives au maintien, à la suspension et au retrait de la certification (PR 10).

#### **✓ Suivi des manquements**

Tout manquement constaté donne lieu à la rédaction d'une **fiche de manquement** par l'auditeur.

L'opérateur dispose d'un délai de 3 semaines à compter de la date du constat pour proposer ses actions correctives.

Les décisions/sanctions relatives aux **manquements mineurs et majeurs sans caractère récurrent**, sont directement assurées par la Direction, en collaboration avec le Responsable Certification.

Le Comité de Certification a la possibilité de décider d'un complément ou d'un aménagement de la sanction, prononcée par la Direction.

Les décisions/sanctions relatives aux manquements graves et/ou aux manquements présentant un **caractère récurrent**, ayant une incidence sur **les caractéristiques du produit ou mode de production**, et/ou susceptibles d'entraîner un problème relatif à **l'hygiène**, à **la sécurité sanitaire** du produit, sont assurées par le **Comité de Certification** de CERTIPAQ.

Dans le cas d'un manquement Grave, le Responsable de la Certification peut, après accord du Président du Comité de Certification et en lien avec la Direction, décider d'une **action immédiate**, communiquée dans les meilleurs délais à l'Organisme de Défense et de Gestion et/ou à l'opérateur concerné. Ce(s) dernier(s) doit (doivent) en retour faire connaître à l'Organisme Certificateur les actions mises en place **sous huit jours**.

La **vérification** des actions correctives proposées par les opérateurs, est effectuée soit par étude documentaire, soit au cours des audits externes définis dans le cadre du plan de contrôle, soit au cours de contrôles spécifiques supplémentaires. L'auditeur vérifie, entre autres, que les actions correctives apportées ont été mises en place, sont efficaces et ont intégré les éventuels compléments demandés par le Responsable de la Certification ou le Chargé de Certification ou le Comité de Certification.

Lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par CERTIPAQ, l'ODG doit réaliser une mesure de l'étendue du ou des manquement(s), en rendre compte à CERTIPAQ et, le cas échéant, lui proposer un plan d'action. Cette disposition s'applique

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 278 V02</b> Validation : 16/07/2015
	<i>Appellation d'origine « Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica »</i>	----- page 32/42

en parallèle et indépendamment du traitement du ou des manquements au niveau des opérateurs tels que prévus ci-dessus.

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

### ✓ **Sanctions**

Les sanctions sont prises conformément à la procédure de CERTIPAQ relative à la Gestion des manquements et des décisions relatives au maintien, à la suspension et au retrait de la certification (PR 10) et au document de travail DT 07 – « *Barème général de sanctions* ».

Elles peuvent être :

- avertissement par lettre avec ou sans recommandé à l'opérateur et/ou à l'Organisme de Défense et de Gestion (AV),
- Déclassement de lot (DL),
- renforcement d'audit (RA), à la charge de l'opérateur,
- renforcement d'essai (RE), à la charge de l'opérateur,
- suspension de l'habilitation (SH) de l'opérateur, ou du certificat (SC) de l'Organisme de Défense et de Gestion,
- retrait de l'habilitation de l'opérateur (RH), ou du certificat (RC) de l'Organisme de Défense et de Gestion (exclusion).

Ces décisions sont effectuées en fonction du **barème** figurant au chapitre 5.4 « Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur ».

Le barème est utilisé comme base de réflexion et d'orientation des décisions. Il indique, pour chaque manquement identifié, les différentes sanctions pouvant être prononcées. Il n'est pas exhaustif mais les principaux manquements sont présentés.

Seule la prise en compte du **contexte** (historique, réactivité de l'opérateur...) et son évaluation par la Direction et Comité de Certification permet de finaliser la décision concernant la sanction encourue parmi les sanctions pouvant être prononcées, notamment le devenir des stocks en cas de retrait ou de suspension de l'habilitation d'un opérateur.

Toute décision du Comité de Certification, de la Direction ou du Responsable Certification est notifiée, sous huitaine, au(x) ODG/opérateur(s) en précisant les motifs et les éventuelles actions devant être mises en place.

Toute sanction peut faire l'objet d'un **recours**. Ces recours sont traités conformément à la procédure CERTIPAQ référencée PR 17 "*Gestion des appels et réclamations/plaintes*".

CERTIPAQ informe les services de l'INAO de toute décision qui fait perdre à l'opérateur le droit d'utiliser le signe d'identification de la qualité et de l'origine reconnu au produit d'Appellation d'Origine « Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica » ou d'un constat de mise à la consommation de produits issus d'opérateurs indûment habilités dans un délai de 7 jours suivant la date de cette décision.

**5.4 - Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur**
**5.4.1 – Evaluation des manquements constatés au niveau des opérateurs**

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
/	Identification erronée dans le cadre d'un démarrage de production		X		Refus d'habilitation					
/	Déclaration d'identification erronée		X		X		X		X	X
	<i>Ponctuel</i>		X		X		X		X	X
	<i>Récurrent</i>			X					X	X
/	Absence d'information de l'ODG de toute modification concernant l'opérateur ou affectant son (ou ses) outils de production									
	<i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X				X			
	<i>Systématique</i>			X				X	X	
<b>PM1</b>	Parcelle située hors de l'aire géographique de l'appellation			X					X	X
<b>PM1</b>	Parcelle ne figurant pas sur la liste des parcelles identifiées			X					X	X
<b>PM2</b>	Variété non conforme à la déclaration d'oliviers et non conforme au CDC			X					X	X
<b>PM2</b>	Variété non conforme à la déclaration d'oliviers mais conforme au CDC									
	<i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X				X			
	<i>Systématique</i>			X				X	X	
<b>PM2</b>	Non respect des règles de proportion à l'exploitation des variétés autorisées selon l'échéancier									
	<i>Ponctuel</i>		X		X		X		X	
	<i>Récurrent</i>			X				X	X	
<b>PM2</b>	Non respect des règles de proportion à la parcelle de variétés polinisatrices									
	<i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X				X			
	<i>Systématique</i>			X				X	X	
<b>PM3</b>	Revendication de la production des oliviers avant la date autorisée d'entrée en production									
	<i>Ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>Récurrent</i>			X				X	X	
<b>PM4</b>	Densité de plantation non conforme à la déclaration d'oliviers et conforme au CDC									
	<i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X				X			
	<i>Systématique</i>			X				X	X	
<b>PM4</b>	Densité de plantation et/ou distance minimale entre les arbres non conforme à la déclaration d'oliviers et non conforme au CDC									
	<i>Ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>Récurrent</i>			X				X	X	
<b>PM5</b>	Non respect des exigences du CDC concernant la taille des arbres									
	<i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X				X			
	<i>Systématique</i>			X				X	X	

Légende des sanctions :

**AV** : Avertissement de l'opérateur par lettre – **DL** : Déclassement du lot – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des essais  
 – **SH** : Suspension de l'habilitation (suspension de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine) – **RH** : Retrait de l'habilitation (exclusion de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine).

**Points à maîtriser identifiés en gras** : principaux points à contrôler.



PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction						
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH	
PM6	Non respect des exigences du CDC concernant l'entretien des oliveraies										
	<i>Ponctuel</i>	X			X						
	<i>Récurrent</i>		X				X				
	<i>Systématique</i>			X					X	X	
PM7	Non respect des exigences du CDC concernant l'irrigation des oliviers										
	<i>Ponctuel</i>	X			X						
	<i>Récurrent</i>		X				X				
	<i>Systématique</i>			X					X	X	
PM8	Non respect de la date d'ouverture de récolte										
	<i>Ponctuel</i>	X			X	X					
	<i>Récurrent</i>		X			X	X				
	<i>Systématique</i>			X		X			X	X	
PM9	Récolte d'olives sur des arbres n'ayant pas l'âge requis										
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X	X				
	<i>Récurrent</i>			X		X			X	X	
PM9	Non respect des modes de récolte										
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X	X				
	<i>Récurrent</i>			X		X			X	X	
PM9	Utilisation de produits d'abscission										
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X	X				
	<i>Récurrent</i>			X		X			X	X	
PM9	Ramassage d'olives au sol										
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X	X				
	<i>Récurrent</i>			X		X			X	X	
PM9	Les olives issues de la première et de la dernière vidange des filets ou des autres réceptacles ne sont pas conservées séparément des lots d'olives pouvant prétendre à l'appellation										
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X	X				
	<i>Récurrent</i>			X		X			X	X	
PM10	Non respect des modalités de transport et de stockage des olives										
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X	X				
	<i>Récurrent</i>			X		X			X	X	
PM11	Moulin situé hors de l'aire géographique de l'appellation			X						X	X
PM12	Non respect de la maturité										
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X	X				
	<i>Récurrent</i>			X		X			X	X	
PM12	Mauvais état sanitaire des olives mises en œuvre										
	<i>Ponctuel</i>	X			X						
	<i>Récurrent</i>		X			X	X				
	<i>Systématique</i>			X		X			X	X	

**Légende des sanctions :**

**AV** : Avertissement de l'opérateur par lettre – **DL** : Déclassement du lot – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des essais – **SH** : Suspension de l'habilitation (suspension de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine) – **RH** : Retrait de l'habilitation (exclusion de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine).

**Points à maîtriser identifiés en gras** : principaux points à contrôler.



PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction						
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH	
PM12	Absence d'enregistrement des apports										
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X	X				
	<i>Récurrent</i>			X		X			X	X	
PM12	Non respect du délai maximum entre la récolte et la mise en œuvre ou entre la réception et la mise en œuvre										
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X	X				
	<i>Récurrent</i>			X		X			X	X	
PM12	Mélange des olives provenant de producteurs habilités avec des olives provenant de producteurs non habilités			X		X	X		X	X	
PM12	Mélange avec des olives de variétés autres que celles autorisées ou de provenance autre que l'aire géographique			X		X	X		X	X	
PM13	Non respect du procédé d'extraction										
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X	X				
	<i>Récurrent</i>			X		X			X	X	
PM13	Non respect de la température maximale de trituration										
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X	X				
	<i>Récurrent</i>			X		X			X	X	
PM14	Non respect des traitements autorisés										
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X	X				
	<i>Récurrent</i>			X		X			X	X	
PM15	Non respect des règles d'assemblage de variétés dans l'élaboration de l'huile apte à la mise en marché										
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X	X				
	<i>Récurrent</i>			X		X			X	X	
PM17	Non-respect des modalités d'étiquetage sur éléments pouvant induire le consommateur en erreur sur l'identification ou la qualité du produit :										
	<i>ponctuel</i>		X		X	X					
	<i>récurrent</i>			X		X	X		X	X	
PM17	Non-respect des modalités d'étiquetage sur éléments n'induisant pas le consommateur en erreur sur l'identification ou la qualité du produit :										
	<i>Ponctuel</i>	X			X						
	<i>Récurrent</i>		X		X	X					
	<i>Systématique</i>			X		X	X		X	X	
PM21	Gestion des réclamations clients/consommateurs inadaptée et/ou tardive :	X			X		X				
	Absence de gestion des réclamations client/consommateurs :		X				X		X		

**Légende des sanctions :**

**AV** : Avertissement de l'opérateur par lettre – **DL** : Déclassement du lot – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des essais – **SH** : Suspension de l'habilitation (suspension de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine) – **RH** : Retrait de l'habilitation (exclusion de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine).

**Points à maîtriser identifiés en gras** : principaux points à contrôler.

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction						
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH	
PM1 à PM21	Absence des documents en vigueur :										
	<i>ponctuel</i>	X			X						
	<i>récurrent</i>		X		X		X		X		
	<i>systématique</i>			X		X			X	X	
	Non transmission des documents prévus dans le PC par l'opérateur à l'OC ou à l'ODG :										
	<i>ponctuel</i>	X			X						
	<i>récurrent</i>		X		X		X				
	<i>systématique</i>			X	X		X		X	X	
	Enregistrement, document, procédure ou instruction non existant :										
	<i>ponctuel</i>		X		X		X				
	<i>récurrent</i>			X			X		X		
	<i>systématique</i>			X					X	X	
	Enregistrement, document, procédure ou instruction mal rempli ou non présenté le jour du contrôle :										
	<i>ponctuel</i>	X			X						
	<i>récurrent</i>		X		X		X				
	<i>systématique</i>		X		X		X				
	Approvisionnement auprès d'un opérateur non habilité :				X		X	X		X	X
	Absence de mise à jour des documents de traçabilité (dont le PM16) :										
	<i>ponctuel</i>	X			X						
	<i>récurrent</i>		X		X		X		X		
<i>systématique</i>				X				X	X		
Perte d'identification et de traçabilité (dont le PM16) :											
<i>ponctuel</i>		X		X	X	X	X		X		
<i>récurrent</i>				X	X	X	X		X	X	
<i>systématique</i>				X	X	X		X	X		
Non respect des fréquences d'autocontrôle :											
<i>ponctuel</i>	X			X							
<i>récurrent</i>		X		X	X	X	X	X	X		
<i>systématique</i>				X	X	X		X	X		
Absence d'autocontrôle chez l'opérateur :											
<i>ponctuel</i>		X		X	X	X	X		X		
<i>récurrent</i>				X	X	X	X	X	X		
<i>systématique</i>				X	X			X	X		
Absence de réponse à manquement, absence d'actions correctives en cas de manquement ou actions correctives inadaptées et/ou tardives											
<i>ponctuel</i>		X		X	X	X			X		
<i>récurrent</i>				X	X	X			X		
<i>systématique</i>				X	X				X	X	

**Légende des sanctions :**

**AV** : Avertissement de l'opérateur par lettre – **DL** : Déclassement du lot – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des essais – **SH** : Suspension de l'habilitation (suspension de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine) – **RH** : Retrait de l'habilitation (exclusion de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine).

**Points à maîtriser identifiés en gras** : principaux points à contrôler.

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction						
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH	
PM1 à PM21	Absence de déclassement suite à des manquements relevés :										
	<i>ponctuel</i>		X		X	X	X				
	<i>récurrent</i>			X	X	X	X		X		
	<i>systématique</i>			X		X			X	X	
	Absence de paiement des frais de contrôle (interne ou externe) entraînant l'arrêt de la réalisation des contrôles (interne ou externe) :			X					X	X	
	Non respect d'une décision de l'OC :										
	<i>ponctuel</i>		X		X		X				
	<i>récurrent</i>			X					X	X	
	<i>systématique</i>			X					X	X	
	Cumul de manquements lors d'une visite ou lors de 2 visites successives :										
	<i>manquements mineurs</i>		X		X		X	X			
	<i>manquements majeurs</i>			X	X	X	X	X	X		
	<i>manquements graves</i>			X			X		X	X	
	Moyens (humains, techniques, documentaires) mis à disposition pour la bonne réalisation de l'audit externe insuffisants :										
	<i>ponctuel</i>		X		X		X				
<i>récurrent</i>		X		X		X					
<i>systématique</i>			X			X		X	X		
Refus de visite – refus d'accès aux documents :			X					X	X		
Faux caractérisé :			X					X	X		

**Légende des sanctions :**

**AV** : Avertissement de l'opérateur par lettre – **DL** : Déclassement du lot – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des essais – **SH** : Suspension de l'habilitation (suspension de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine) – **RH** : Retrait de l'habilitation (exclusion de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine).

**Points à maîtriser identifiés en gras** : principaux points à contrôler.

**5.4.2 – Evaluation des manquements constatés concernant les obligations déclaratives**

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction						
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH	
PM18	Non-respect du délai de transmission de la déclaration										
	<i>ponctuel</i>	X			X						
	<i>récurrent</i>		X		X	X	X				
	<i>systématique</i>			X	X	X			X		
PM18	Déclaration non conforme										
	<i>ponctuel</i>	X			X						
	<i>récurrent</i>		X		X	X					
	<i>systématique</i>			X	X	X	X		X		
PM18	Absence de déclaration										
	<i>ponctuel</i>		X		X	X					
	<i>récurrent</i>			X			X		X		
PM18	Dépassement du rendement autorisé										
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X	X				
	<i>Récurrent</i>			X		X			X	X	

Liste des obligations déclaratives : déclaration de récolte, déclaration de fabrication, déclaration de stock et déclaration annuelle de non affectation

**5.4.3 – Evaluation des manquements constatés lors des contrôles produits**

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation (m : mineur / M : Majeur / G : Grave)			Sanction					
					AV	DL	RA	RE	SH	RH
PM19 PM20	Refus de prélèvement	G						X*	X	X
PM19	Contrôle organoleptique non conforme lors du 1 <sup>er</sup> examen organoleptique externe	m			X	X***		X**		
	Contrôle organoleptique non conforme lors du 2 <sup>ème</sup> examen organoleptique externe		M		X	X***		X**		
	Contrôle organoleptique non conforme lors du 3 <sup>ème</sup> examen organoleptique externe			G		X***			X	X
PM20	Contrôle analytique non conforme lors de la 1 <sup>ère</sup> analyse externe	m			X			X**		
	Contrôle analytique non conforme lors de la 2 <sup>ème</sup> analyse externe		M		X	X		X**		
	Contrôle analytique non conforme lors de la 3 <sup>ème</sup> analyse externe			G		X			X	X

\*Nouveau prélèvement programmé dans un délai fixé par l'OC – coût du prélèvement à la charge de l'opérateur.

\*\* Soit l'opérateur décide de déclasser le lot concerné et le manquement est levé. Dans ce cas pas de renforcement d'essai. Soit l'opérateur souhaite le maintien de son lot dans l'appellation. Dans ce cas, renforcement d'essai sur le même lot concerné pour autant que les modalités de prélèvement des échantillons le permettent. Si impossibilité, renforcement d'essai sur un autre lot de la campagne considérée ou de la récolte suivante.

\*\*\* Le déclassement du lot est prononcé lorsque le résultat de l'examen organoleptique remet en cause l'appartenance à l'appellation d'origine du produit dégusté.

**5.4.4 – Evaluation des manquements constatés au niveau de l'Organisme de Défense et de Gestion**

Manquement constaté chez l'Organisme de Défense et de Gestion	Cotation			Sanction				
	Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	SC	RC
Non respect des missions incombant à l'Organisme de Défense et de Gestion (qualification, formation, procédures internes, système qualité...) :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X		X	
<i>systématique</i>			X				X	X
Absence d'identification des opérateurs auprès de l'ODG ou de document équivalent (exemple : convention entre l'ODG et les opérateurs):								
<i>ponctuel</i>		X		X	X			
<i>récurrent</i>			X	X	X		X	
Liste des opérateurs identifiés absente :								
<i>ponctuel</i>		X		X	X			
<i>récurrent</i>			X	X	X		X	
<i>systématique</i>			X				X	X
Liste des opérateurs identifiés non à jour :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>		X			X		X	
Diffusion et/ou mise en place tardive des informations nécessaires aux opérateurs pour la maîtrise du cahier des charges :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
Absence de diffusion et/ou de mise en place des informations nécessaires aux opérateurs pour la maîtrise du cahier des charges :			X		X		X	
Absence des documents en vigueur (plan de contrôle, cahier des charges, documents CERTIPAQ, documents qualité...):								
<i>ponctuel</i>	X			X	X			
<i>récurrent</i>		X		X	X		X	
<i>systématique</i>			X				X	X
Défaut de gestion des obligations déclaratives :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X		X	
<i>systématique</i>			X				X	X
Application de la procédure de gestion des plaintes et/ou réclamations clients/consommateurs inadaptée et/ou tardive :		X		X	X			
Absence d'application de la procédure de gestion des plaintes et/ou des réclamations client/consommateurs :			X		X		X	
Défaut de gestion de la formation des membres de CEO ou de la tenue à jour de la liste des membres de CEO :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X		X		X	X
Eléments de promotion utilisés non conformes :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X				X	X

Légende des sanctions :

**AV** : Avertissement par lettre de l'ODG – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des essais – **SC** : Suspension du certificat – **RC** : Retrait du certificat (exclusion).

Manquement constaté chez l'Organisme de Défense et de Gestion	Cotation			Sanction				
	Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	SC	RC
Réalisation des contrôles internes par des agents non qualifiés et/ou non mandatés :								
<i>ponctuel</i>		X		X	X			
<i>récurrent</i>			X				X	X
Rapports de contrôle incomplets :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X				X	X
Listes des agents effectuant le contrôle interne non à jour ou non disponible :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X				X	X
Non respect des fréquences de contrôle interne :								
<i>ponctuel</i>		X		X	X	X		
<i>récurrent</i>			X	X	X	X	X	
Absence de suivi des actions correctives chez les opérateurs en cas de manquement :								
<i>ponctuel</i>		X		X	X	X		
<i>récurrent</i>			X	X	X	X	X	
Mise en place de mesures tardives par l'ODG pour analyser l'étendue des manquements constatés par CERTIPAQ récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X		X		X	X
Absence de mesure par l'ODG de l'étendue du ou des manquement(s) constatés par CERTIPAQ en cas de manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs :								
<i>ponctuel</i>		X		X	X			
<i>récurrent</i>			X	X	X		X	
Mise en place d'un plan d'action inadapté et/ou tardif par l'Organisme de Défense et de Gestion en cas de manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs constatés par CERTIPAQ :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X		X		X	X
Absence de proposition et mise en œuvre d'un plan d'action lorsque nécessaire :								
<i>ponctuel</i>		X		X	X			
<i>récurrent</i>			X	X	X		X	
Mise en place d'actions correctives inadaptées et/ou tardives par l'Organisme de Défense et de Gestion :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X		X		X	X
Absence de mise en place et de suivi des actions correctives :								
<i>ponctuel</i>		X		X	X			
<i>récurrent</i>			X	X	X		X	

**Légende des sanctions :**

**AV** : Avertissement par lettre de l'ODG - **RA** : Renforcement des audits - **RE** : Renforcement des essais - **SC** : Suspension du certificat - **RC** : Retrait du certificat (exclusion).

Manquement constaté chez l'Organisme de Défense et de Gestion	Cotation			Sanction				
	Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	SC	RC
Transmission tardive à Certipaq des informations relatives à la certification :								
<i>ponctuel</i>	X			X				
<i>récurrent</i>		X		X	X			
Absence de transmission à Certipaq des informations relatives à la certification :			X	X	X		X	
Absence de paiement des frais de contrôle externe entraînant l'arrêt de la réalisation des contrôles externes :			X				X	X
Non respect d'une décision prise par l'OC :								
<i>ponctuel</i>		X		X	X			
<i>récurrent</i>			X				X	X
<i>systématique</i>			X				X	X
Cumul de manquements lors d'une même visite ou lors de 2 visites successives :								
<i>mineurs</i>		X		X	X	X		
<i>majeurs</i>			X	X	X	X		
<i>graves</i>			X				X	X
Moyens (humain, technique, documentaire...) mis à disposition pour la bonne réalisation de l'audit externe insuffisants		X		X	X			
Refus de visite – refus d'accès aux documents			X				X	X
Faux caractérisé			X				X	X

**Légende des sanctions :**

**AV** : Avertissement par lettre de l'ODG - **RA** : Renforcement des audits - **RE** : Renforcement des essais - **SC** : Suspension du certificat  
- **RC** : Retrait du certificat (exclusion).

En cas de manquements faisant apparaître soit une incapacité de l'ODG à exercer les missions pour lesquelles il a été reconnu par l'INAO, soit un dysfonctionnement important dans l'exercice de ces missions, CERTIPAQ est tenu d'en informer les services de l'INAO dans les meilleurs délais.

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 278 V02</b> Validation : 16/07/2015
	<i>Appellation d'origine « Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica »</i>	----- page 42/42

*ANNEXE*

*INSTRUCTION TECHNIQUE CONTRÔLE PRODUIT*

(cf. document de CERTIPAQ, référencé IT 146, ci-après)



CERTIPAQ	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DE L' « HUILE D'OLIVE DE CORSE » OU « HUILE D'OLIVE DE CORSE – OLIU DI CORSICA »</b>	<b>IT 146 V 03</b> Validation : 08/11/17 <b>Page 1/6</b>
	<b>AO</b>	

**DESTINATAIRES** : Toute personne en charge de la constitution de la commission d'examen organoleptique et/ou des prélèvements d'échantillon et/ou de l'organisation des examens organoleptiques dans le cadre du contrôle externe.

**CONTEXTE** : L'examen organoleptique des produits finis sous Appellation d'Origine, défini dans le plan de contrôle externe, est effectué par « une commission composée de professionnels compétents et d'experts dans des conditions garantissant un examen indépendant et impartial des produits. » (Code rural art. L 642-27, 3ème §)

**OBJET** : La présente instruction technique définit la composition de la commission chargée de l'examen organoleptique, les principes généraux de prélèvement et de fonctionnement de la commission d'examen organoleptique de l'« Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica » dans le cadre du plan de contrôle Appellation d'Origine « Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica ».

## 1. DEFINITIONS :

**Commission chargée de l'examen organoleptique** : « ensemble de personnes choisies par l'organisme de contrôle pour effectuer un examen organoleptique au sein de la liste des personnes formées par l'ODG\* pour l'appellation d'origine concernée » (Source : Directive INAO-DIR-CAC-02 – Commission chargée de l'examen organoleptique).

\*Organisme de Défense et de Gestion

**Jury** : « membres d'une commission chargée de l'examen organoleptique ayant à examiner un même échantillon. Une commission chargée de l'examen organoleptique peut être composée d'un ou de plusieurs jurys » (Source : Directive INAO-DIR-CAC-02 – Commission chargée de l'examen organoleptique).

## 2. OBJECTIFS ET COMPOSITION DE LA COMMISSION CHARGÉE DE L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE

### 2.1 Objectifs de la commission chargée de l'examen organoleptique

La commission d'examen organoleptique est chargée de réaliser un examen d'acceptabilité du produit-échantillon dans son appellation en vérifiant, par des tests, son appartenance organoleptique à la famille de produits, c'est-à-dire à l'appellation d'origine « Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica ».

Par conséquent, la commission d'examen organoleptique doit :

- d'une part, conclure sur l'appartenance du produit à la famille du produit revendiqué : Huile d'olive de Corse ou Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica ,
- d'autre part procéder à des observations analytiques permettant la description du produit et l'identification d'éventuels défauts.

CERTIPAQ	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DE L' « HUILE D'OLIVE DE CORSE » OU « HUILE D'OLIVE DE CORSE – OLIU DI CORSICA »</b>	<b>IT 146 V 03</b> Validation : 08/11/17 <b>Page 2/6</b>
	<b>AO</b>	

### 2.2 Critères de composition de la commission :

La commission d'examen organoleptique est composée des trois collèges suivants :

- **Collège « techniciens »** (personnes justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière)
- **Collège « porteurs de mémoire du produit »** (opérateurs habilités au sens de l'ordonnance ou retraités reconnus par la profession)
- **Collège « usagers du produit »** (restaurateurs et emplois de la restauration, opérateurs participant au commerce alimentaire, consommateurs avertis issus d'associations de consommateurs reconnues, toute personne proposée à l'ODG par l'organisme de contrôle,...).

CERTIPAQ s'assure du respect des critères de composition de la commission en trois collèges.

### 2.3 Compétences des membres de la commission

Le processus de qualification des membres potentiels de la commission d'examen organoleptique est assuré par l'ODG et validé par CERTIPAQ. L'objectif recherché est que les membres de la commission aient un jugement fiable.

L'ODG 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 « Huile d'olive de Corse ».

Les jurés devront participer à une formation initiale de deux séances de deux heures réparties en deux thèmes : une sur les défauts olfactifs et gustatifs des huiles d'olive et une sur la définition de l'espace sensoriel des huiles d'appellation « Huile d'olive de Corse »

Les jurés devront, ensuite, participer chaque année à une formation de perfectionnement de deux heures sur l'espace sensoriel de l'appellation.

S'ils ne peuvent participer à cette formation de perfectionnement, ils ne pourront pas participer aux CEO, et ils ne pourront réintégrer la liste des membres du jury qu'après avoir participé à une formation de perfectionnement.

Tout dégustateur n'ayant pas participé à une formation de perfectionnement depuis plus de 3 années consécutives devra refaire la formation initiale.

L'ODG tient à jour la liste des jurés formés et la met à disposition de Certipaq.

### 2.4 Constitution du jury « Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica »

Afin de pouvoir statuer, les jurys doivent comporter au minimum :

- cinq membres présents ;
- des membres représentant deux des trois collèges cités au point 2.2 ;
- un ou des membres représentant le collège des porteurs de mémoire.

CERTIPAQ	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DE L' « HUILE D'OLIVE DE CORSE » OU « HUILE D'OLIVE DE CORSE – OLIU DI CORSICA »</b>	<b>IT 146 V 03</b> Validation : 08/11/17 <b>Page 3/6</b>
	<b>AO</b>	

Pour ce faire, l'ODG propose à CERTIPAQ une liste de membres de la commission d'examen organoleptique.

CERTIPAQ choisit, parmi les membres de la commission, la composition du jury « Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica ». Le choix est réalisé sur la base de la fonction des membres, de leur compétence et leur répartition par collège.

CERTIPAQ vérifie que les membres de la commission ont été formés.

Un bilan des examens organoleptiques est établi, par CERTIPAQ, lui permettant notamment d'évaluer les membres de la commission.

Tous les ans, l'ODG renouvelle la liste de membres potentiels de la commission en s'appuyant sur leur évaluation réalisée par CERTIPAQ. Toute nouvelle mise à jour est communiquée à CERTIPAQ.

Par ailleurs, trois absences consécutives à une convocation de l'un des membres peuvent entraîner sa suspension et son remplacement par un autre membre désigné par l'ODG. Pour réintégrer la commission, le membre devra participer à un examen organoleptique sans prise en compte de sa notation.

### **3. PRINCIPES GENERAUX POUR L'ORGANISATION ET LE FONCTIONNEMENT DE LA COMMISSION CHARGÉE DE L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE**

Rappel : L'examen organoleptique a pour finalité la vérification de l'appartenance du produit à la famille de l'Appellation d'Origine.

#### 3.1 Notion de lot

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

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 bouteilles correspondant à des assemblages différents.

Toutes les pièces prélevées chez un opérateur doivent provenir d'un même numéro de lot.

Chaque lot est identifié par l'opérateur. Les numéros de lots des pièces doivent permettre l'identification du jour de fabrication.

#### 3.2 Règles d'échantillonnage et de prélèvement

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

CERTIPAQ	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DE L' « HUILE D'OLIVE DE CORSE » OU « HUILE D'OLIVE DE CORSE – OLIU DI CORSICA »</b>	<b>IT 146 V 03</b> Validation : 08/11/17 <b>Page 4/6</b>
	<b>AO</b>	

Un prélèvement sur Huile d'Olive non conditionnée est effectué selon la méthode d'échantillonnage suivante :

Cinq échantillons d'au moins 10 cl sont prélevés et scellés. La destination de ces échantillons est la suivante :

- Une bouteille « témoin » reste chez l'opérateur,
- Une bouteille est destinée à l'examen analytique,
- Une bouteille est destinée à l'examen organoleptique,
- Une bouteille est destinée au deuxième examen organoleptique en cas de contestation de la décision,
- Une bouteille « témoin » est conservée trois mois par CERTIPAQ.

Ces échantillons sont prélevés dans les quinze jours qui précèdent la réunion de la commission chargée de l'examen organoleptique. Ils sont conservés dans un local tempéré à l'abri de la lumière et de la chaleur.

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

Les prélèvements sont effectués, par un agent mandaté par CERTIPAQ.

CERTIPAQ s'assure du respect des règles d'anonymat et de confidentialité.

Lors du prélèvement, chaque lot est codifié par un numéro, par l'agent mandaté, afin de garantir l'anonymat des échantillons.

Tout échantillon est accompagné d'une « fiche de suivi des échantillons » préétablie par CERTIPAQ (FE 01). Cette fiche assure la traçabilité des informations du point de prélèvement au lieu de l'examen organoleptique. L'agent de prélèvement doit alors :

- Cocher les cases correspondant à la certification concernée, au type d'analyse à réaliser.
- Compléter les éléments suivants : - Nature du produit ; - Nombre d'unités : nombre de pièces,... ; - N° de lot ; - DLC/DLUO : si elle existe ; - Date de fabrication : date de mise en fabrication, ... ; - Date d'envoi : date de prélèvement ou d'expédition si différente ; - Température d'envoi : température relevée lors du prélèvement ; - N° du produit.

Une fiche de suivi d'échantillon doit être complétée par échantillon (ne pas mettre plusieurs échantillons sur la même fiche).

Cette fiche est retournée par mail à CERTIPAQ, par le préleveur. Elle peut être également jointe en annexe des rapports, en l'absence de problème particulier lié aux échantillons.

NB : le prélèvement pour la réalisation des analyses physico-chimiques externes sera réalisé en même temps que le prélèvement pour les examens organoleptiques.

CERTIPAQ	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DE L' « HUILE D'OLIVE DE CORSE » OU « HUILE D'OLIVE DE CORSE – OLIU DI CORSICA »</b>	<b>IT 146 V 03</b> Validation : 08/11/17 <b>Page 5/6</b>
	<b>AO</b>	

### 3.3 Déroulement de l'examen organoleptique

#### 3.3.1 Convocation du jury par CERTIPAQ

Les examens organoleptiques réalisés en contrôle externe sont placés sous l'entière responsabilité de CERTIPAQ.

CERTIPAQ planifie les examens organoleptiques et convoque en conséquence le jury.

L'animateur du jury est choisi par CERTIPAQ. Par ailleurs, il est défini qu'un salarié de CERTIPAQ participe à au moins un examen organoleptique tous les ans, pour superviser le dispositif.

#### 3.3.2 Préparation de l'examen organoleptique

L'examen organoleptique se déroule dans une salle mise à disposition par l'ODG. Le matériel nécessaire pour conserver les échantillons dans des conditions préservant leur intégrité est également mis à disposition.

La salle sera tempérée et correctement éclairée. Les échantillons sont dégustés dans des récipients transparents et à une température de 28°C +/- 2°C.

#### 3.3.3 Critères de dégustation et notation

L'examen organoleptique s'appuie sur les sens suivants :

- visuel
- olfactif
- gustatif

L'examen porte notamment sur l'odeur et la saveur.

Le jury tel que défini au point 2.4 procède à l'évaluation des produits en fonction de la grille d'appréciations.

Pour réaliser l'examen organoleptique, les membres du jury disposent également d'un lexique.

La grille de dégustation est connue de tous les membres. Elle est fournie dans le cadre de la formation de tout nouveau membre. Toute nouvelle mise à jour est diffusée et explicitée aux membres du jury avant tout nouvel examen organoleptique.

#### 3.3.4 Présentation des produits

Les échantillons sont présentés de façon anonyme afin de garantir la fiabilité des résultats. Tous les échantillons sont identifiés par un code, différent de celui du prélèvement. L'anonymat est tenu secret des dégustateurs.

Le nombre d'échantillons minimum soumis à la dégustation est de 5 par commission. Le nombre d'échantillons maximum soumis à la dégustation est de 8 par commission.

CERTIPAQ	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DE L' « HUILE D'OLIVE DE CORSE » OU « HUILE D'OLIVE DE CORSE – OLIU DI CORSICA »</b>	<b>IT 146 V 03</b> Validation : 08/11/17 <b>Page 6/6</b>
	<b>AO</b>	

L'ordre de présentation des échantillons proposés au jury est aléatoire.

L'examen organoleptique est effectué, individuellement, dans des conditions de silence et de réserve.

La dégustation dure environ 2 heures.

### 3.3.5 Avis du jury

Chaque membre du jury formalise ses observations et avis motivés, de manière individuelle, sur la grille de dégustation

L'avis de chaque jury 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 ».

Les grilles de dégustation sont collectées par l'animateur de la séance. Ce dernier établit une synthèse des résultats de l'examen organoleptique. Cette synthèse est accompagnée des observations et avis motivés du jury.

L'animateur transmet à CERTIPAQ l'ensemble des documents liés aux CEO externes, sous un délai d'1 semaine. L'animateur tient à disposition de CERTIPAQ les grilles individuelles de dégustation.

Ces documents sont conservés par CERTIPAQ pendant une durée de 3 ans. Ils sont tenus à disposition de l'autorité compétente et du COFRAC.

## 4. EXPLOITATIONS DES RESULTATS PAR CERTIPAQ

CERTIPAQ s'appuie sur la synthèse des résultats obtenus, des observations et des avis motivés des membres, pour décider de l'émission d'une fiche de non-conformité et/ou d'une mesure sanctionnant les manquements\*.

*\*Les termes « mesure sanctionnant les manquements » se rapportent aux mesures désignées par le terme « sanction » dans le plan afférent.*

## 5. DOCUMENTS D'APPLICATION

FE 01 : Fiche de suivi d'échantillon

Grilles de dégustation

Lexique à destination des jurés de la Commission d'examen organoleptique

Synthèse des résultats