



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Plan de contrôle de l'AOP « HUILE DE NOIX DU PERIGORD »

RÉFÉRENCE DU PLAN	DATE D'APPROBATION PAR L'OC OU RÉFÉRENCE DE L'OC	DATE D'APPROBATION	
CTS-C-AOP-HNPE-01	O-AOP HNP-26 001 Version A	02/04/2026	Annule et remplace le plan approuvé le : 16/10/2018

Plan de contrôle constitué

► de dispositions de contrôle communes, définies dans la décision à consulter sur le site Internet de l'INAO

- Décision INAO- DEC-CONT-1

► de dispositions de contrôle spécifiques développées dans le présent document.



VERSION APPROUVEE LE 02 AVRIL 2026

DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES AU CAHIER DES CHARGES : AOP « HUILE DE NOIX DU PERIGORD »

VERSION	DATE	EVOLUTION
A	03/03/2026	Création des dispositions de contrôle spécifiques.

TABLE DES MATIERES

TABLE DES MATIERES -----	2
A- APPLICATION -----	3
1. Les opérateurs -----	3
2. Répartition des points de contrôle et documents à tenir par les opérateurs -----	3
B- MODALITES D’HABILITATION DES OPERATEURS -----	5
C- MODALITES D’EVALUATION DE L’ODG -----	5
D- MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES -----	6
1. Répartition du contrôle interne et externe -----	6
2. Méthodes de contrôle -----	8
2.1 Méthodes de contrôle des opérateurs -----	8
2.2 Contrôle produit -----	15
Examen analytique -----	15
Notification des résultats du contrôle produit organoleptique -----	15
Recours en cas de contrôle externe -----	15
Evaluation des dégustateurs -----	15
Bilan des examens organoleptiques externe -----	15
E- TRAITEMENT DES MANQUEMENTS SPECIFIQUES -----	16
1. Répertoire de traitement des manquements spécifiques aux opérateurs -----	17
2. Répertoire de traitement des manquements spécifiques au contrôle produit -----	23

A- APPLICATION

1. Les opérateurs

Les présentes dispositions de contrôle spécifiques concernent les opérateurs du cahier des charges AOP « Huile de Noix du Périgord » dont l'Organisme de Défense et de Gestion est le Syndicat professionnel de la noix et du cerneau de Noix du Périgord.

Les opérateurs de la filière sont répartis dans les catégories suivantes :

- Producteurs
- Transformateurs

2. Répartition des points de contrôle et documents à tenir par les opérateurs

Note : les principaux points à contrôler sont identifiés en **Gras**.

Catégorie d'opérateurs	Points à contrôler concernés	Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
✓ Toutes	<p>S01-Localisation des opérateurs</p> <p>S02-Variétés des noix</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Déclaration d'identification ✓ Déclaration implantation de noyers ✓ Bons de livraison ou factures des plants ✓ Déclaration de récolte ✓ Bons de livraison ✓ Bon d'apport ✓ Bon d'achat ✓ Registre d'entrée ✓ Registre de fabrication
✓ Producteurs	<p>S03-Densité plantation maximale</p> <p>S04-Densité plantation : distance minimale entre les noyers</p> <p>S05-Nombre de pollinisateurs</p> <p>S06-Cultures intercalaires</p> <p>S07-Période d'irrigation</p> <p>S08-Méthode d'irrigation interdite</p> <p>S09-Régulateurs de croissance et d'activateurs de maturité</p> <p>S10-Rendement moyen des vergers</p> <p>S11-Méthode de séchage des noix</p> <p>S12-Température flux d'air si séchage par ventilation</p> <p>S13-Méthode de cassage</p> <p>S14-Méthode d'énoisage</p> <p>S15- Tri des cerneaux</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Déclaration implantation de noyers ✓ Cahier cultural ✓ Bons d'enlèvement ✓ Déclaration de récolte ✓ Cahier d'enregistrement des températures de séchage ✓ Bon d'apport ✓ Bon d'achat ✓ Registre des entrées ✓ Registre de fabrication ✓ Registre des températures et hygrométrie du lieu de stockage ✓ -Déclaration de production de cerneaux ✓ Déclaration de stock de cerneaux

Catégorie d'opérateurs	Points à contrôler concernés	Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
	<p>S16-Conservation des noix et cerneaux : température</p> <p>S17-Conservation des noix et cerneaux : hygrométrie</p>	
<p>✓ Transformateurs</p>	<p>S13-Méthode de cassage</p> <p>S14-Méthode d'énoisage</p> <p>S15- Qualité des cerneaux</p> <p>S16-Conservation des noix et cerneaux : température</p> <p>S17-Conservation des noix et cerneaux : hygrométrie</p> <p>S17bis- Livraison de cerneaux</p> <p>S18- Délai d'utilisation des noix et cerneaux de noix</p> <p>S19- Mélange de noix</p> <p>S20- Variété : Proportion de Franquette</p> <p>S21- Proportion de cerneaux issus des variétés pollinisatrices</p> <p>S22-Broyage</p> <p>S23- Conditions d'extraction à froid</p> <p>S24- Conditions d'extraction à chaud</p> <p>S25- Energie utilisée pour chauffer le matériel de cuisson</p> <p>S26- Conditions de chauffage de la pâte : Température de la poêle</p> <p>S27- Conditions de chauffage de la pâte (autre que T°)</p> <p>S28- Type de pressage</p> <p>S29- Matière première pressée</p> <p>S30- Propreté et état scourtins</p> <p>S31- Mode de réalisation des étapes de broyage, chauffage et pressage</p> <p>S32- Conditions de décantation</p> <p>S33- Durée de décantation</p> <p>S34- Conditions de stockage avant conditionnement</p> <p>S35- Contenants de stockage avant conditionnement</p> <p>S36- Etiquetage</p> <p>S37-Caractéristiques organoleptiques du produit</p> <p>S38-Caractéristiques chimiques du produit</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Bon d'apport ✓ Bon d'achat ✓ Registre des entrées ✓ Registre de fabrication ✓ Enregistrements température pâte ✓ Enregistrements température poêle ✓ Enregistrements des nettoyages contenants de décantation ✓ Etiquette ✓ -Déclaration de production de cerneaux ✓ Déclaration de stock de cerneaux ✓ Déclaration de fabrication d'huile, (mentionnant le volume total) ✓ Déclaration de revendication ✓ Déclaration de vente en vrac ✓ Déclaration de stock (✓ Registre des sorties

(

Durée minimum de conservation des documents relatifs aux autocontrôles : 3 ans.

B- MODALITES D'HABILITATION DES OPERATEURS

	Cas 1	Cas 2		Cas 3
Catégorie d'opérateurs/ activités	Contrôle sur site en vue de l'habilitation réalisé par (OCO/ODG)	Contrôle documentaire hors site réalisé par (OCO/ODG) suivi d'un contrôle sur site par l'OCO dans un délai de (en mois)		Contrôle documentaire réalisé par l'OCO (sur la base de documents officiels, ou si aucun point structurel n'est contrôlé à l'habilitation)
		Contrôle documentaire réalisé par	Suivi du contrôle sur site réalisé par l'OCO dans un délai de	
PRODUCTEURS INDEPENDANTS	CERTISUD	-	-	-
PRODUCTEURS ADHERANTS A UNE OP	ODG	-	-	-
TRANSFORMATEURS	CERTISUD	-	-	-

C- MODALITES D'EVALUATION DE L'ODG

Pas de disposition spécifique

Durée minimum de conservation des documents relatifs au contrôle interne : 3 ans.

D-MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES

1. Répartition du contrôle interne et externe

Délai de prévenance des opérateurs pour les contrôles externes

A minima, 10 % de l'ensemble des contrôles externes annuels seront réalisés sans préavis.

Répartition contrôles interne/externes

Les contrôles de la filière sont répartis entre le contrôle interne et le contrôle externe selon les fréquences suivantes :

Libellé de l'activité ou du type de contrôle concerné		Fréquences minimales des contrôles internes	Fréquences minimales des contrôles externes
✓ PRODUCTEURS	Adhérents OP	10% des producteurs / an 100% des déclarations	5% des producteurs / an Dont 100% des nouveaux vergers
	Indépendants	100% des déclarations	15% des producteurs / an Dont 100% des nouveaux vergers
✓ TRANSFORMATEURS		100% des déclarations	30% des opérateurs / an
Commission d'Examen Organoleptique		-	Transformateur revendiquant ✓ > 200L/an : 1 échantillon/an ✓ ≤ 200L/an : 1 échantillon tous les 3 ans. (10% de ces opérateurs feront l'objet d'un nouveau contrôle au cours des 2 années suivantes par sondage)
Analyses		-.	10% des lots prélevés/an

La période de référence est : l'année civile.

Assiette de contrôle

Le nombre de contrôle est basé :

- ✓ sur le nombre de producteurs habilités actifs au 1^{er} janvier de l'année N
- ✓ sur le nombre de transformateurs ayant réalisé une déclaration de fabrication d'huile au 31/10/N-1

Liste des opérateurs habilités (actifs/inactifs) - Absence de production/revendication pendant un délai donné

Est considéré comme inactif,

- ✓ un producteur n'ayant pas déposé de déclaration de récolte AOP « Huile de Noix du Périgord » ou de Déclaration de production de cerneaux pendant deux années consécutives. »
- ✓ un transformateur qui n'a pas déposé de déclaration de fabrication 2 années consécutives

Un opérateur inactif ne peut utiliser sous quelque forme ou dans quelque but que ce soit le nom de l'AOP pour la production concernée

Les opérateurs habilités inactifs 5 années consécutives pourront être invités à se retirer de la liste des opérateurs habilités

Dans ce cas, Certisud informera l'opérateur du retrait de son habilitation faisant suite à l'absence de d'activité relative au cahier des charges concernées. L'opérateur disposera d'un délai d'un mois pour faire valoir ses observations

2. Méthodes de contrôle

2.1 Méthodes de contrôle des opérateurs

Note : les principaux points à contrôler sont identifiés en Gras.

Code	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S01	Localisation des opérateurs	<p>➤ Producteurs :</p> <p>Visuel de la localisation</p> <p>Documentaire : - <i>Déclaration d'identification</i> - <i>Déclaration implantation de noyers</i></p> <p>➤ Transformateurs :</p> <p>Visuel de la localisation</p> <p>Documentaire : - <i>Déclaration d'identification</i></p>	<p>Tenue à jour des différentes déclarations et autres enregistrements listés ci-contre (par type d'opérateur)</p>	<p>➤ Producteurs :</p> <p>Visuel de la localisation</p> <p>Documentaire : - <i>Déclaration d'identification</i> - <i>Déclaration implantation de noyers</i> -</p> <p>➤ Transformateurs :</p> <p>Visuel de la localisation</p> <p>Documentaire : - <i>Déclaration d'identification</i> - <i>Registre de fabrication</i></p>
S02	Variétés des noix	<p>➤ Producteurs:</p> <p>Visuel des variétés des noix</p> <p>Documentaire : - <i>Déclaration implantation de noyers</i> - <i>Bons de livraison ou factures des plants</i></p> <p>➤ Transformateurs :</p> <p>Sans Objet</p>	<p>Tenue à jour des différentes déclarations et autres enregistrements listés ci-contre (par type d'opérateur)</p> <p>Conservation des autres documents listés ci-contre (par type d'opérateur)</p>	<p>➤ Producteurs :</p> <p>Visuel des variétés des noix</p> <p>Documentaire : - <i>Déclaration implantation de noyers</i> - <i>Bons de livraison ou factures des plants</i> - <i>Déclaration de récolte</i> - <i>Bons de livraison</i></p>

Dispositions de contrôle spécifiques : AO/ HUILE DE NOIX DU PERIGORD

Code	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
				<p>➤ <u>Transformateurs</u> :</p> <p>Visuel des variétés des noix</p> <p>Documentaire : - Bon d'apport - Bon d'achat - Registre des entrées - Registre des fabrications</p>
S03	Densité de plantation maximale	<p>Documentaire : - Déclaration implantation de noyers</p> <p>Visuel</p> <p>Mesure de la distance inter arbre et inter rang</p>	Tenue à jour des déclarations d'implantation de noyers	<p>Documentaire : - Déclaration implantation de noyers</p> <p>Visuel</p> <p>Mesure de la distance inter arbre et inter rang</p>
S04	Densité de plantation : Distance minimale entre les noyers	<p>Documentaire : - Déclaration implantation de noyers</p> <p>Visuel</p> <p>Mesure de la distance inter arbre</p>	Tenue à jour des déclarations d'implantation de noyers	<p>Documentaire : - Déclaration implantation de noyers</p> <p>Visuel</p> <p>Mesure de la distance inter arbre</p>
S05	Nombre de pollinisateurs	<p>Documentaire : - Déclaration implantation de noyers</p>	Tenue à jour déclarations d'implantation de noyers	<p>Documentaire : - Déclaration implantation de noyers</p>
S06	Cultures intercalaires	<p>Visuel de la présence de cultures intercalaires,</p> <p>Mesure des distances de plantation si cultures intercalaires</p> <p>Documentaire : - Déclaration implantation de noyers</p>	Enregistrement sur Déclaration implantation de noyers	<p>Visuel de la présence de cultures intercalaires</p> <p>Mesure des distances de plantation si cultures intercalaires</p> <p>Documentaire : - Déclaration implantation de noyers</p>

Dispositions de contrôle spécifiques : AO/ HUILE DE NOIX DU PERIGORD

Code	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S07	Période d'irrigation	Sans Objet	Enregistrement sur le cahier cultural,	Visuel de l'irrigation en fonction de la période de l'année Documentaire : - <i>Cahier cultural</i>
S08	Méthode d'irrigation interdite	Visuel du mode d'irrigation Documentaire : - <i>Cahier cultural</i>	Enregistrement sur le cahier cultural,	Visuel du mode d'irrigation Documentaire : - <i>Cahier cultural</i>
S09	Régulateurs de croissance et d'activateurs de maturité	Documentaire : - <i>Cahier cultural</i> Entretien avec opérateur	Enregistrement sur le cahier cultural	Documentaire : - <i>Cahier cultural</i>
S10	Rendement moyen des vergers	Sans objet	Enregistrement de la récolte sur le cahier cultural, déclaration de récolte et conservation des bons d'enlèvement	Documentaire : - <i>Cahier cultural</i> - <i>Bons d'enlèvement</i> - <i>Déclaration de récolte</i>
S11	Méthode de séchage des noix	Visuel des conditions prévisionnelles de séchage	Sans Objet	Visuel méthode de séchage
S12	Température flux d'air si séchage par ventilation	Sans objet	Cahier d'enregistrement de la température de séchage	Documentaire : - <i>Cahier d'enregistrement des températures de séchage</i> Visuel affichage température ou Mesure température (si séchage en cours)
S13	Méthode de cassage	Sans objet	Sans objet	Visuel des pratiques

Dispositions de contrôle spécifiques : AO/ HUILE DE NOIX DU PERIGORD

Code	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S14	Méthode d'énoisage	Sans objet	Sans objet	Visuel des pratiques Entretien avec opérateur
S15	Qualité des cerneaux	Sans Objet	Sans Objet	Visuel
S16	Conservation des noix et cerneaux : température	Sans Objet	Sans Objet	Visuel de la température Mesure
S17	Conservation des noix et cerneaux : hygrométrie	Sans Objet	Sans Objet	Visuel de l'hygrométrie
S17bis	Livraison de cerneaux	Sans Objet	Conservation des bons d'apports et d'achats	Documentaire : -Bon d'apport -Bon d'achat
S18	Délai d'utilisation des noix et cerneaux de noix	Sans Objet	Enregistrement des dates de fabrication dans le registre de fabrication	Documentaire : - <i>Registre de fabrication</i> - <i>Bon d'apport ou Bon d'achat</i>
S19	Mélange de noix	Sans objet	Conservation des bons d'apports et d'achats Enregistrement des volumes de cerneaux apportés ou achetés dans le registre des entrées Tenue du registre de fabrication	Visuel Documentaire : - <i>Bon d'apport</i> - <i>Bon d'achat</i> - <i>Registre des entrées</i> - <i>Registre de fabrication</i>

Dispositions de contrôle spécifiques : AO/ HUILE DE NOIX DU PERIGORD

Code	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S20	Variété : Proportion de Franquette	Sans objet	Conservation des bons d'apports et d'achats Enregistrement des volumes de cerneaux apportés ou achetés dans le registre des entrées Tenue du registre de fabrication	Visuel Documentaire : - <i>Bon d'apport</i> - <i>Bon d'achat</i> - <i>Registre des entrées</i> - <i>Registre de fabrication</i>
S21	Proportion de cerneaux issus des variétés pollinisatrices	Sans objet	Conservation des bons d'apports et d'achats Enregistrement des volumes de cerneaux apportés ou achetés dans le registre des entrées Tenue du registre de fabrication	Visuel Documentaire : - <i>Bon d'apport</i> - <i>Bon d'achat</i> - <i>Registre des entrées</i> - <i>Registre de fabrication</i>
S22	Broyage	Visuel du matériel prévisionnel de Broyage	Sans objet	Visuel du process de broyage
S23	Conditions d'extraction à froid	Sans objet	Enregistrement de la Température de la pâte Enregistrement du mode d'extraction sur le registre de fabrication	Visuel de la Température Mesure de la Température Documentaire : - <i>Enregistrements température pâte</i> - <i>Registre de fabrication</i>
S24	Conditions d'extraction à chaud	Sans objet	Enregistrement de la Température de la pâte Enregistrement du mode d'extraction sur le registre de fabrication	Visuel de la Température Mesure de la Température Documentaire : - <i>Enregistrements température pâte</i> - <i>Registre de fabrication</i>

Dispositions de contrôle spécifiques : AO/ HUILE DE NOIX DU PERIGORD

Code	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S25	Energie utilisée pour chauffer le matériel de cuisson	Visuel de la source d'énergie prévisionnelle	Sans objet	Visuel de la source d'énergie utilisée
S26	Conditions de chauffage de la pâte : Température de la poêle	Sans objet	Enregistrement de la Température de la poêle avant chauffage de la pâte	Visuel de la Température de la poêle Mesure de la Température de la poêle Documentaire : - <i>Enregistrements température poêle</i>
S27	Conditions de chauffage de la pâte (autre que T°)	Sans objet	Sans objet	Visuel du process de chauffage
S28	Type de pressage	Sans objet	Sans objet	Visuel du process de pressage
S29	Matière première pressée	Sans objet	Sans objet	Visuel du process de pressage
S30	Propreté et état scourtins	Sans objet	Sans objet	Visuel des scourtins
S31	Mode de réalisation des étapes de broyage, chauffage et pressage	Sans objet	Enregistrement des étapes dans le registre de fabrication	Visuel Documentaire : - <i>Registre de fabrication</i>
S32	Conditions de décantation	Sans objet	Sans objet	Visuel des conditions de décantation

Dispositions de contrôle spécifiques : AO/ HUILE DE NOIX DU PERIGORD

Code	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S33	Durée de décantation	Sans objet	Enregistrement des dates et délais de décantation et de filtration dans le registre de fabrication	Documentaire : - <i>Registre de fabrication</i>
S34	Conditions de stockage avant conditionnement	Visuel des conditions de stockage prévisionnelles	Sans objet	Visuel des conditions de stockage Mesure de la température
S35	Contenants de stockage avant conditionnement	Visuel du type de contenant prévu	Enregistrements des nettoyages des contenants de décantation	Visuel du type de contenant Visuel de l'intérieur des contenants de décantation Documentaire - <i>Enregistrements des nettoyages</i>
S36	Etiquetage	Visuel de l'étiquetage prévu	Conservation des étiquettes	Visuel des étiquettes Documentaire : - <i>Etiquette</i>
S37	Caractéristiques organoleptiques du produit	Sans objet	Sans objet	Examen Organoleptique
S38	Caractéristiques chimiques du produit	Sans objet	Sans objet	Analyses

2.2 Contrôle produit

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

L'instruction O-AOP HNP 26 001 détaille les règles définies en termes de :

- ✓ Modalités d'échantillonnage, de prélèvements et d'identification des échantillons
- ✓ Modalités de stockage
- ✓ Convocation des jurés
- ✓ Les règles de déroulement des CEO
- ✓ Notification des résultats contrôles produits

Examen analytique

Dans le cadre du contrôle externe, L'examen analytique est effectué par un laboratoire habilité par l'INAO et référencé par Certisud.

Notification des résultats du contrôle produit organoleptique

CERTISUD notifie par écrit aux opérateurs les résultats des examens analytiques et organoleptiques, qu'ils soient conformes ou non conformes. Une copie est transmise à l'ODG.

Recours en cas de contrôle externe

L'opérateur peut solliciter une nouvelle expertise, sur l'échantillon témoin prélevé lors de la première expertise.

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

Evaluation des dégustateurs

Lors des séances, l'animateur pourra réaliser des évaluations des jurés présents. Ces évaluations peuvent prendre diverses formes :

- ✓ Attitude/comportement lors de la séance
- ✓ Complétude de la fiche de dégustation
- ✓ Reconnaissance d'un échantillon à défaut ou d'un échantillon hors AOP
- ✓ Comparaison de 2 échantillons identiques
- ✓ Etc...

Bilan des examens organoleptiques externe

CERTISUD communique annuellement à l'ODG un bilan des contrôles organoleptiques comprenant notamment l'évaluation des membres du jury

E- TRAITEMENT DES MANQUEMENTS SPECIFIQUES

Légende des abréviations utilisées ci-dessous :

Abréviations	
AV	Avertissement
Hab	Habilitation
RB	Retrait du bénéfice du SIQO
SH	Suspension habilitation
RH	Retrait d'habilitation
Refus temp. Hab.	Refus temporaire d'habilitation

1. Répertoire de traitement des manquements spécifiques aux opérateurs

Code point à contrôler	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S01H	Localisation des opérateurs non conforme	hab	Refus d’habilitation		
S01	Localisation des opérateurs non conforme	suivi	RB des lots concernés	SH	RH
S02H	Variété des noix non-conforme	hab	Refus d’habilitation		
S02	Variété des noix non-conforme	suivi	RB des lots concernés	SH	RH
S03H	Densité de plantation non-conforme	hab	Refus temp. hab.	Refus d’habilitation	
S03	Densité de plantation non-conforme	suivi	RB des parcelles concernées’	SH	RH
S04H	Distance minimale entre noyers non conforme	hab	Refus temp. hab.	Refus d’habilitation	
S04	Distance minimale entre noyers non conforme	suivi	RB des parcelles concernées’	SH	RH
S05H	Nombre de pollinisateurs non-conforme	hab	Refus temp. hab.	Refus d’habilitation	
S05	Nombre de pollinisateurs non-conforme	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	SH
S06H	Cultures intercalaires non conformes	hab	Refus temp. hab.	Refus d’habilitation	

Dispositions de contrôle spécifiques : AO/ HUILE DE NOIX DU PERIGORD

Code point à contrôler	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S06	Cultures intercalaires non conformes	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	SH
S07	Période d'irrigation non conforme	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	SH
S08H	Méthode d'irrigation non conforme	hab	Refus temp. hab.	Refus d'habilitation	
S08	Méthode d'irrigation non conforme	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	SH
S09H	Utilisation de régulateurs de croissance et d'activateurs de maturité	hab	Refus temp hab	Refus d'habilitation	
S09	Utilisation de régulateurs de croissance et d'activateurs de maturité	suivi	RB des lots concernés	SH	RH
S10	Rendement moyen non-conforme	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	SH
S11H	Méthode prévisionnelle de séchage non conforme	hab	Refus temp. hab.	Refus d'habilitation	
S11	Méthode de séchage non conforme	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	SH
S12	T°C de séchage par méthode autre que naturelle non-conforme ou non enregistrées	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	SH

Dispositions de contrôle spécifiques : AO/ HUILE DE NOIX DU PERIGORD

Code point à contrôler	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S13	Méthode de cassage non conforme	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	RB des lots concernés
S14	Méthode d'énoisage non conforme	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	SH
S15	Cerneaux utilisés non conformes	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	SH
S16a	Température de stockage non-conforme	suivi	RB	SH	RH
S17a	Hygrométrie de stockage non-conforme	suivi	RB	SH	RH
S17bis	Livraison de cerneaux	Cf Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des SIQO,OP5			
S18	Délai d'utilisation des noix et cerneaux non conforme	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	SH
S19	Mélange de noix de récoltes différentes	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	SH
S20a	Proportion de Franquette non conforme (écart par rapport à l'exigence du CDC <10% du total)	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	SH
S20b	Proportion de Franquette non conforme (écart par rapport à l'exigence du CDC >10% du total)	suivi	RB	SH	RH

Dispositions de contrôle spécifiques : AO/ HUILE DE NOIX DU PERIGORD

Code point à contrôler	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S21	Proportion non conforme de cerneaux issus des variétés pollinisatrices	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	SH
S22H	Matériel prévisionnel de broyage non conforme	hab	Refus temp. hab.	Refus d'habilitation	
S22a	Matériel de broyage non conforme	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	SH
S22b	Consistance de la pâte après broyage non conforme	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	SH
S23	Extraction à froid : T° de la pâte non conforme	suivi	RB	SH	RH
S24	Extraction à chaud : T° de la pâte non conforme	suivi	RB	SH	RH
S25H	Energie prévisionnelle pour chauffer le matériel de cuisson non conforme	hab	Refus temp. hab.	Refus d'habilitation	
S25	Energie utilisée pour chauffer le matériel de cuisson non conforme	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	SH
S26	Température de la poêle avant chauffage non conforme	suivi	RB	SH	RH
S27a	Pâte non remuée régulièrement lors du chauffage	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	SH

Dispositions de contrôle spécifiques : AO/ HUILE DE NOIX DU PERIGORD

Code point à contrôler	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S27b	Pâte non homogène lors du chauffage	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	SH
S27c	Pâte brûlée	suivi	RB	SH	RH
S28	Méthode de Pressage non conforme	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	SH
S29	Pressage de tourteaux	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	SH
S30	Scourtins sales et/ou en mauvais état	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	SH
S31	Etapas de broyage, chauffage (facultatif), pressage non réalisées en continu	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	SH
S32	Condition de décantation non conforme	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	SH
S33	Durée de décantation non conforme	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	SH
S34H	Conditions prévisionnelles de stockage avant conditionnement non conforme	hab	Refus temp. hab.	Refus d'habilitation	
S34	Conditions de stockage avant conditionnement non conforme	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	SH

Dispositions de contrôle spécifiques : AO/ HUILE DE NOIX DU PERIGORD

Code point à contrôler	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S35H	Contenant de stockage prévisionnel avant conditionnement non conforme	hab	Refus temp. hab.	Refus d'habilitation	
S35	Contenant de stockage avant conditionnement non conforme	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	SH
S36H	Etiquetage prévu non-conforme	hab	Refus temp. hab.	Refus d'habilitation	
S36	Etiquetage non-conforme	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	SH

2. Répertoire de traitement des manquements spécifiques au contrôle produit

Code point à contrôler	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S37a	Défaut organoleptique de faible intensité et présence des caractéristiques spécifiques du produit d'appellation	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	RB des lots concernés
S37b	Défaut organoleptique d'intensité moyenne et présence de caractéristiques spécifiques du produit d'appellation	suivi	AV	RB des lots concernés	SH
S37c	Défaut organoleptique d'intensité forte Et/ou Absence des caractéristiques spécifiques du produit d'appellation	suivi	RB des lots concernés	SH	RH
S38	Caractéristique chimique du produit non conforme	suivi	Contrôle supplémentaire	RB des lots concernés	SH



Instruction pour la réalisation des Commissions d'examens organoleptiques, le prélèvement des échantillons et leur bonne conservation

AOP « Huile de noix du Périgord »

✓ Modalités de prélèvements des échantillons

Les lots à prélever sont choisis par le préleveur.

Les prélèvements sont réalisés par un agent de CERTISUD en présence de l'opérateur ou de son représentant.

On entend par lot, l'ensemble des produits élaborés dans des conditions présumées uniformes. Il est défini et identifié par l'opérateur. Ce lot est seul concerné par les conclusions du contrôle

Les produits prélevés sont aptes à la mise sur le marché en l'état dans l'appellation

Chaque prélèvement comporte 4 échantillons :

- ✓ 1 échantillon pour les examens organoleptiques
- ✓ 1 échantillon pour l'examen analytique
- ✓ 1 témoin conservé par Certisud
- ✓ 1 témoin laissé à l'opérateur

La quantité minimale indicative de chaque échantillon prélevé est de 10cl

Pour les produits conditionnés : le prélèvement se fait au hasard après la mise ou dans le lieu de stockage

Pour les produits vrac : Ils sont prélevés dans la cuve en réalisant un échantillon moyen assemblé constitué de l'huile contenue dans chaque contenant de stockage

L'agent de prélèvement établit une fiche de prélèvement contresignée par l'opérateur ou son représentant.

Chaque échantillon prélevé est identifié par le numéro de prélèvement sous la forme :

- ✓ Initiales de l'agent de prélèvement
- ✓ Date de prélèvement
- ✓ N° d'ordre de prélèvement dans la journée
- ✓ + HDNP ou HNP (pour huile de noix du périgord)
 - Exemple : EF /171125/2/ HDNP

La fiche de prélèvement permet de faire le lien entre le numéro de lot opérateur et le numéro de prélèvement.

Les prélèvements sont réalisés au plus près de la CEO c'est-à-dire dans les 7 jours précédant la CEO

Une fois prélevé, les échantillons sont stockés à l'abri de la lumière et à une température maximale de 20°C

Les échantillons destinés à l'examen analytique sont envoyés au laboratoire dans le cadre du contrôle externe selon la fréquence définie dans le DCS.

L'examen organoleptique se déroule dans une salle mise à disposition par l'ODG.

La pièce utilisée pour la séance de dégustation est tempérée et bénéficie d'une aération et d'une luminosité suffisante.

Elle comporte un nombre suffisant de chaises et de tables de dégustation pour accueillir l'ensemble des participants à la séance de dégustation.

Les conditions d'ambiance permettent que la séance se déroule dans le calme et la sérénité.

✓ Convocation des dégustateurs

Les examens organoleptiques sont sous la responsabilité de Certisud.

L'ODG met à disposition de CERTISUD la liste des membres de la CEO.

Pour intégrer cette liste, un dégustateur devra au préalable avoir été formé par l'ODG selon les règles définies dans l'INAO-DIR-CAC-2.

Certisud planifie les CEO, sélectionne les membres à convoquer dans la liste fournie par l'ODG et envoie les convocations individuelles par mail ou courrier

✓ Anonymat des échantillons

La composition du jury respecte les exigences de l'INAO-DIR-CAC-2.

Il se réunit en nombre impair. Si le nombre de dégustateurs est pair, un tirage au sort est effectué pour déterminer quel sera l'avis du juré non pris en compte. Ceci sera consigné sur le PV de dégustation

A noter que le collègue « Porteur de mémoire » est également appelé collègue « transformateur »

Le jury évalue uniquement des produits anonymés par l'agent de CERTISUD

L'anonymat des échantillons en vue des CEO consiste à l'apposition sur chaque échantillon d'un code reprenant :

- ✓ *L'acronyme HNDP ou HNP pour huile de Noix du Périgord*
- ✓ *L'année du plan de contrôle (ex : 26 pour 2026)*
- ✓ *Un chiffre correspondant à la position de la CEO dans l'année du PC (dans l'exemple 2^{ème} séance de 2026)*
- ✓ *Le numéro d'ordre de présentation dans la séance (dans l'exemple 3^{ème} échantillon de la séance)*

Ex : HNDP26 2 03 HNP

L'anonymat des échantillons est effectué par l'agent de CERTISUD qui est responsable de son respect tout au long de la séance.

Aucune information susceptible de remettre en cause l'anonymat n'est diffusé durant la séance ; seul l'animateur de la CEO dispose de la correspondance entre le numéro d'anonymat et le numéro de prélèvement (et donc le nom de l'opérateur prélevé).

CERTISUD communique les noms des opérateurs prélevés à l'ODG après les séances.

✓ Déroulement des CEO

L'agent de Certisud anime la CEO et veille à son bon déroulement

Le nombre d'échantillons présenté par séance, à chaque membre de la commission d'examen organoleptique, est compris entre 3 et 12

Une séance ne peut excéder 3 h 30.

La température ambiante de la salle doit être comprise entre 15 et 20°C.

L'examen de chaque échantillon se fait en trois temps:

- ✓ Examen visuel collectif (concertation collective et avis à la majorité reporté sur chaque fiche individuelle)
- ✓ Examen olfactif individuel
- ✓ Examen gustatif individuel

De l'eau plate, du pain et des pommes sont mis à disposition des dégustateurs tout au long de la séance

✓ Avis du jury

Chaque membre consigne sur une fiche de notation pour chaque échantillon :

- ✓ Les résultats de ses observations pour chaque critère
- ✓ Les éventuels défauts détectés
- ✓ L'avis global de l'échantillon :
 - Sans défaut
 - Défaut organoleptique de faible intensité
 - Défaut organoleptique d'intensité moyenne
 - Défaut organoleptique d'intensité forte
 - Absence des caractéristiques spécifiques du produit d'appellation

Les défauts sont définis pour chaque type d'extraction (à froid/ à chaud) et annexés à cette instruction. Ces 2 listes sont mises à disposition des jurés

Chaque critère olfactif et gustatif est évalué sur une échelle numérotée de 1 à 10. L'intensité de la couleur est évaluée sur une échelle de 1 à 4

La trame de la fiche de notation indique la correspondance entre la note du critère et le niveau d'évaluation du critère :

Exemple pour l'intensité de la couleur : la note 1 correspond à une couleur « jaune doré », la note 2 à « ambré », la note 3 « brun doré » et la note 4 « brun foncé »

De plus, pour chaque critère, la trame de la fiche de notation indique les notes qui représentent un défaut :

Exemple pour l'intensité de la couleur, la note 4 est identifiée sur la trame comme étant un défaut

L'agent de CERTISUD rédige le procès-verbal qui synthétise pour chaque échantillon :

- ✓ Le nombre d'avis globaux des jurés
- ✓ L'avis de la commission à la majorité simple
- ✓ La notification du motif de la non-acceptabilité issu du consensus

Le procès-verbal de séance est ensuite signé par les membres du jury et l'animateur de la CEO.

Les modalités de notification de résultats aux opérateurs, les possibilités de recours, le processus d'évaluation des dégustateurs ainsi que les bilans annuels des examens organoleptiques sont définies dans les DCS **O-AOP HNP-26 001**