



VERSION APPROUVEE LE 16 OCTOBRE 2018

## Appellation d'origine « Huile de noix du Périgord »

### PLAN DE CONTROLE

- Vu la réglementation communautaire sur les appellations d'origine protégées
- Vu le code rural
- Vu des directives du CAC
- Vu la proposition de CERTISUD représenté par son président Gérard TEILLAC
- Vu l'avis de l'ODG représenté par son président,

**Le présent plan de contrôle a été approuvé par l'INAO :**

VERSION	DATE	EVOLUTION
A	26/02/18	Création du plan de contrôle

CERTISUD	Plan de contrôle	Version A du 26/02/18
O-AOP HUILENP-17 001	Appellation d'Origine «Huile de noix du Périgord »	Page 1

### Objectifs et domaines d'application




Ce plan de contrôle est établi de façon à permettre à l'Organisme Certificateur de certifier la conformité du produit aux spécifications de l'**Appellation d'Origine Protégée «Huile de noix du Périgord »**

### Documents de référence

Manuel qualité de Certisud  
Programme de certification  
Cahier des charges de l'Appellation d'Origine «**Huile de noix du Périgord »**

### Responsabilités et recommandations

CERTISUD est garant de l'application du présent plan de contrôle.

Préparé par :	Validé par :	Approuvé par :
Cécile MARGUINAL Responsable Qualité	Fabrice GOUYEN-CASSOU Responsable de la Certification	Fabrice GOUYEN-CASSOU Responsable de la Certification
		

# SOMMAIRE

<b>I - CHAMP D'APPLICATION .....</b>	<b>4</b>
<b>II - SCHEMA DE VIE.....</b>	<b>5</b>
<b>III - IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS, ADMISSION DE L'ODG.....</b>	<b>7</b>
III.1 - DECLARATION D'IDENTIFICATION.....	7
III.2 - HABILITATION DES OPERATEURS .....	7
<b>III.2.1 Cas particulier des producteurs de noix déjà habilités en AOP « noix du Périgord » .....</b>	<b>8</b>
<b>III.2.2 Habilitation des producteurs en Organisation de Producteurs (OP) .....</b>	<b>8</b>
<b>III.2.3 Habilitation des autres opérateurs .....</b>	<b>8</b>
III.3 - MODIFICATION MAJEURE DE L'OUTIL DE PRODUCTION .....	8
III.4 - CAS DES OPERATEURS HABILITES INACTIFS.....	9
III.5 - ADMISSION DE L'ODG .....	9
III.6 - DELIVRANCE DU CERTIFICAT.....	10
III.7 - SUITES A DONNER PAR L'ODG A CERTAINS MANQUEMENTS RELEVES PAR CERTISUD AU NIVEAU DES OPERATEURS .....	10
<b>IV - SURVEILLANCE DES OPERATEURS.....</b>	<b>11</b>
IV.1 - ENVIRONNEMENT ET ORGANISATION INTERNE PREVUE POUR LE CONTROLE.....	11
<b>IV.1.1 - Communication aux opérateurs des exigences du cahier des charges et du plan de contrôle .....</b>	<b>11</b>
<b>IV.1.2 - Autocontrôles .....</b>	<b>11</b>
<b>IV.1.3 - Organisation du contrôle interne .....</b>	<b>11</b>
<b>IV.1.4 - Information de CERTISUD .....</b>	<b>12</b>
IV.2 - CONTROLE EXTERNE.....	12
IV.3 - TABLEAU SYNTHETIQUE DES CONTROLES .....	13
IV.4 - MODALITES DE CONTROLE DES OPERATEURS ET D'EVALUATION DE L'ODG .....	14
<b>IV.4.1 - Tableau des modalités de contrôle des opérateurs.....</b>	<b>14</b>
<b>IV.4.2 - Contrôle produit : examen organoleptique et analytique .....</b>	<b>20</b>
<b>IV.4.2.1 – Tableau de synthèse .....</b>	<b>20</b>
<b>IV.4.2.2– Prélèvement des échantillons.....</b>	<b>20</b>
<b>IV.4.2.3 – Composition et fonctionnement de la commission d'examen organoleptique (CEO) .....</b>	<b>21</b>
<b>IV.4.2.4 – Déroulement des commissions externes .....</b>	<b>22</b>
<b>IV.4.2.5 – Prise de décision et notification des résultats aux opérateurs .....</b>	<b>22</b>
<b>IV.4.3 - Organisme de Défense et de Gestion.....</b>	<b>23</b>
<b>V - PLAN DE CORRECTION .....</b>	<b>24</b>
V.1 - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS.....	24
V.2 - GRADUATION DES MESURES ACCOMPAGNANT LES MANQUEMENTS .....	24
V.3 - GRILLE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS.....	24

## I - CHAMP D'APPLICATION

Le champ d'application de ce plan de contrôle concerne l'ensemble des opérations conduites tout au long de la filière de production de l'**Appellation d'Origine « Huile de noix du Périgord »**:

- Producteurs (produisant des noix et des cerneaux)
- Transformateurs (fabrique ou fait fabriquer à façon de l'huile de noix)

L'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) de cette Appellation d'origine est le **SYNDICAT PROFESSIONNEL DE LA NOIX ET DU CERNEAU DE NOIX DU PERIGORD**.

Ce plan de contrôle est établi de façon à permettre à l'Organisme Certificateur de certifier la conformité du produit aux spécifications du cahier des charges de l'AOC/AOP désigné ci-dessus.

CERTISUD se réserve le droit de demander des modifications de ce plan de contrôle aussi bien sur les fréquences, les modalités de réalisation et de prise en compte des contrôles internes, en fonction du résultat des contrôles ou du fonctionnement de l'organisation qualité de l'Organisme de Défense et de Gestion. Ces modifications devront être approuvées par l'INAO.

Ce plan de contrôle se décompose en 3 parties:

- Organisation de la certification,
- Surveillance des opérateurs et de l'ODG,
- Plan de correction des manquements.

Les contrôles sont réalisés sous la responsabilité de CERTISUD par ses agents ou ceux de sous-traitants.

## II - SCHEMA DE VIE

Etape	Opérateur(s) concerné(s)	Points à contrôler
<b>Toutes les étapes de production et de transformation</b>	Producteurs de noix Transformateurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Aire géographique</b></li> <li>• <b>Traçabilité</b></li> </ul>
<b>Production de noix/récolte</b>	Producteurs de noix	<p><u>Production</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Variétés de noix</b></li> <li>• Proportion d'arbres de variétés pollinisatrices</li> <li>• Densité de plantation maximum</li> <li>• Cultures intercalaires</li> <li>• Irrigation : Période d'irrigation, conditions d'Irrigation, régulateurs de croissance et activateurs de maturité</li> </ul> <p><u>Récolte</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rendement maximum</li> <li>• Conditions de séchage de la matière première:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mode de séchage</li> <li>- Température de séchage</li> </ul> </li> <li>• <b>Déclaration de récolte</b></li> </ul>
<b>Production de cerneaux</b>	Producteurs de noix Transformateurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cassage et énoisage</li> <li>• Qualité des cerneaux destinés à la fabrication d'huile de noix du Périgord :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Critères d'exclusion des cerneaux</li> <li>- Chair du cerneau</li> <li>- Pourcentage de brisures</li> </ul> </li> <li>• <b>Déclaration de production de cerneaux</b></li> </ul>
<b>Livraison des cerneaux</b>	Producteurs de noix Transformateurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Bon d'apport</b></li> <li>• <b>Bon d'achat</b></li> </ul>
<b>Stockage des noix et cerneaux</b>	Producteurs de noix Transformateurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Température et hygrométrie</b>, date de stockage</li> <li>• Date limite d'utilisation des noix et des cerneaux pour la fabrication de l'huile de noix</li> <li>• Mélange de cerneaux de noix de récoltes différentes</li> <li>• <b>Déclaration de stock</b></li> </ul>
<b>Fabrication de l'huile de noix/Transformation des cerneaux de noix</b>	Transformateurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cerneaux mis en œuvre : qualité, année de récolte, <b>variétés et pourcentage de cerneaux de variété franquette</b></li> <li>• Broyage, chauffage (facultatif) et pressage, en continu</li> <li>• <b>Registre de fabrication</b></li> <li>• <b>Registre des entrées</b></li> </ul>
<b>Fabrication de l'huile de noix/Broyage</b>	Transformateurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériel de broyage</li> <li>• Consistance de la pâte</li> <li>• Ajout d'eau</li> </ul>

Etape	Opérateur(s) concerné(s)	Points à contrôler
<b>Fabrication de l'huile de noix/Extraction</b>	Transformateurs	<p><u>Extraction à froid</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Conditions d'extraction (sans chauffage) et température de la pâte</b></li> <li>• <b>Registre de fabrication</b></li> </ul> <p><u>Extraction à chaud</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Conditions d'extraction (chauffage) et température de la pâte</b></li> <li>• Energie utilisée pour chauffer le matériel de cuisson</li> <li>• <b>Température de la poêle avant chauffage</b></li> <li>• Manipulation de la pâte et caractéristiques de la pâte pendant la chauffe</li> <li>• Ajout d'eau</li> <li>• <b>Registre de fabrication</b></li> </ul>
<b>Fabrication de l'huile de noix/Pressage</b>	Transformateurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conditions de pressage : matériel et matière première</li> <li>• Propreté et état des scourtins</li> <li>• <b>Registre de fabrication</b></li> </ul>
<b>Décantation et Filtration (facultatif)</b>	Transformateurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conditions de décantation : température, lumière</li> <li>• Durée de décantation</li> <li>• <b>Registre de fabrication</b></li> </ul>
<b>Stockage avant conditionnement</b>	Transformateurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conditions de stockage : température, lumière</li> <li>• Contenants de stockage : type, nettoyage</li> <li>• <b>Déclaration de vente en vrac</b></li> <li>• <b>Déclaration de revendication</b></li> <li>• <b>Registre des sorties</b></li> <li>• <b>Déclaration de stock</b></li> <li>• <b>Déclaration de fabrication</b></li> </ul>
<b>Caractéristiques du produit fini</b>	Transformateurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Caractéristiques sensorielles et chimiques</b></li> <li>• Étiquetage</li> <li>• <b>Comptabilité matière</b></li> </ul>

### **III - IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS, ADMISSION DE L'ODG**

#### **III.1 - Déclaration d'identification**

Tout opérateur, c'est-à-dire tout acteur de la mise en œuvre du cahier des charges, défini au chapitre décrivant le schéma de vie du produit, doit remplir une Déclaration d'identification (DI).

La déclaration d'identification est effectuée suivant le modèle type défini par l'ODG et conforme au modèle approuvé par l'INAO.

La Déclaration d'Identification a une double fonction : connaître les opérateurs de l'AOP, informer chaque opérateur des règles qu'il doit respecter et recueillir son consentement à s'y soumettre.

Pour les candidats à l'habilitation ou opérateurs ayant perdu leur habilitation, la Déclaration d'identification est à déposer à l'ODG au plus tard le 31 janvier de l'année de la première récolte de noix utilisée pour la fabrication d'appellation d'origine « Huile de noix du Périgord ». Le cas échéant, la déclaration des vergers devra être déposée en même temps que la déclaration d'identification.

La Déclaration d'Identification est envoyée par l'ODG à tout opérateur intéressé sur simple demande dans un délai de 15 jours.

L'ODG tient à jour le fichier des Déclarations d'Identification : il réceptionne les Déclarations d'Identification et les enregistre dans un délai de 15 jours..

L'ODG vérifie la complétude du dossier, si le dossier est complet il délivre un accusé de réception comprenant la date de réception de la demande (date de réception de la demande complète par l'ODG), la date à partir de laquelle à défaut d'une décision émise, celle-ci sera réputée acceptée (6 mois à compter de la réception de la demande complète par l'ODG), les coordonnées de l'OC, et le transmet à CERTISUD sous 15 jours.

Lorsque le document est incomplet : l'ODG retourne le document en précisant les éléments manquants nécessaires au traitement de sa demande au plus tard dans un délai d'un mois à compter de la réception de la demande incomplète.

L'ODG conserve une copie de ces éléments (demandes d'éléments complémentaires, accusé de réception). La copie de l'accusé de réception est jointe à la déclaration d'identification lors de l'envoi à l'organisme de contrôle pour traitement.

L'ODG tient ce fichier à la disposition de CERTISUD et de l'INAO.

#### **III.2 - Habilitation des opérateurs**

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production et la transformation, dans le cadre de l'appellation d'origine doit faire l'objet d'une habilitation permettant de s'assurer :

- de l'aptitude des opérateurs à respecter les exigences du cahier des charges,
- de la mise en place des moyens et des outils de maîtrise et de contrôle de la production

Préalablement à l'habilitation, un contrôle initial portant sur la capacité de l'opérateur à maîtriser les exigences du cahier des charges pour la portée demandée est réalisé. Le contrôle comprend les points à contrôler décrits plus loin (notés H) par type d'opérateur.

### ***III.2.1 Cas particulier des producteurs de noix déjà habilités en AOP « noix du Périgord »***

Le contrôle préalable à l'habilitation des producteurs déjà habilités en AOP « noix du Périgord » peut se limiter à un contrôle documentaire réalisé par CERTISUD sous réserve du dépôt d'une DI complète avant le 31 janvier de l'année de la première récolte auprès de l'ODG.

### ***III.2.2 Habilitation des producteurs en Organisation de Producteurs (OP)***

Le contrôle initial d'un producteur en OP est réalisé par la visite d'un agent de contrôle interne qualifié par l'ODG.

La décision d'habilitation et sa portée est prise par CERTISUD sur la base d'un dossier de demande d'habilitation transmis par l'ODG (dans les 1.5 mois qui suivent la réception de la DI complète à l'ODG) et, comprenant la déclaration d'identification et le rapport d'audit du producteur.

CERTISUD se réserve le droit de faire des contrôles chez les producteurs pour s'assurer de la bonne réalisation des contrôles.

### ***III.2.3 Habilitation des autres opérateurs***

Le contrôle initial d'habilitation, réalisé par un agent de CERTISUD, est déclenché dans les deux mois suivant la transmission de la DI complète par l'ODG à CERTISUD ou au plus tard avant le début de l'activité et en tout état de cause dans les 6 mois suivant le dépôt de la demande d'identification complète.

La décision d'habilitation (précisant la portée de l'habilitation) ou de refus partiel ou total de l'habilitation est prise par CERTISUD selon ses procédures au vu d'un dossier comprenant le rapport d'évaluation (sauf pour les producteurs déjà habilités dans l'AOP « Noix du Périgord ») et le document d'identification déposé par l'opérateur auprès de l'ODG, dans les six mois maximum qui suivent le dépôt du dossier complet par l'opérateur à l'ODG.

La décision d'habilitation est notifiée à l'opérateur avec copie à l'ODG sous 15 jours.  
En cas de refus, la décision est motivée.

Si l'opérateur est habilité, il est ajouté à la liste des opérateurs habilités (qui mentionne le cahier des charges, les activités concernées et le ou les sites sur lesquels elle porte).

La liste est constituée et mise à jour par CERTISUD au vu des décisions d'habilitations prises et autres éléments transmis par l'ODG. Sa mise à jour est faite chaque fois que nécessaire (habilitation, retraits d'habilitations, arrêts, ...) avec échanges d'informations entre CERTISUD et l'ODG.

## **III.3 - Modification majeure de l'outil de production**

En cas de modification majeure de l'outil de production (nouvelle activité...), une nouvelle procédure d'habilitation doit être engagée selon les mêmes modalités que celles décrites au III.2.

En cas de changement de raison sociale sans modification majeure de l'outil de production, il n'y aura pas de nouvelle procédure complète d'habilitation et seul un contrôle documentaire est effectué, cependant un nouveau document d'identification sera signé et déposé auprès de l'ODG. L'ODG enregistre la modification et en informe CERTISUD pour une mise à jour de la liste des opérateurs habilités.



### **III.4 - Cas des opérateurs habilités inactifs**

L'opérateur habilité sans activité pour l'appellation est redevable des frais occasionnés par tout contrôle effectué sur tout ou partie de son outil de production.

L'ODG signalera à l'OC tout opérateur qui n'aurait pas déposé de déclaration sur les 3 dernières années ou qui ne serait pas impliqué dans le cahier des charges, en vue de le retirer de la liste des opérateurs habilités.

Ainsi, dès transmission de cette information, CERTISUD rédige un courrier à l'opérateur l'avertissant qu'il dispose d'un mois pour signaler son activité dans le cadre de l'appellation sinon son habilitation lui sera retirée.

Si l'opérateur souhaite de nouveau intervenir dans la production et/ou la transformation de l'appellation, il devra refaire l'ensemble de la procédure d'habilitation décrite au point III.2.

### **III.5 - Admission de l'ODG**

Une contractualisation est mise en place pour préciser les engagements réciproques entre l'Organisme de Défense et de Gestion et CERTISUD.

L'admission de l'ODG a lieu parallèlement à l'habilitation des opérateurs de la filière et après contrôle de sa structure par CERTISUD.

L'ODG :

- dispose de la version à jour du cahier des charges, du plan de contrôle ainsi que des documents afférents,
- réceptionne et instruit les déclarations d'identification des opérateurs souhaitant leur habilitation,
- contribue à l'application du cahier des charges par les opérateurs et participe à la mise en œuvre du plan de contrôle notamment en diffusant ou en mettant à disposition le cahier des charges et le plan de contrôle et les documents y afférents et en réalisant les contrôles internes prévus,
- tient à jour la liste des opérateurs identifiés et signale à l'OC toute modification nécessitant une mise à jour de la liste des opérateurs habilités,
- centralise les obligations déclaratives des opérateurs,
- met en place une organisation pour maîtriser la certification.

Cette organisation doit être définie dans des procédures internes couvrant la directive INAO-DIR-CAC-1 et décrivant :

- les modalités permettant de déterminer le nombre d'opérateurs ou le volume (surface, production, ...) contrôlé par an, les critères des choix d'intervention (taille, volumes de production, confiance dans les autocontrôles...). Il doit garantir de voir l'ensemble des opérateurs dans un délai donné adapté au nombre d'opérateurs de la filière;
- les modalités, les méthodologies des contrôles internes, lesquels portent sur la vérification de la réalisation des autocontrôles et la vérification du respect du cahier des charges;
- les mesures correctives auxquelles le contrôle interne peut donner lieu;
- le contenu du document nécessaire au suivi des mesures correctives;
- la liste des situations donnant lieu à l'information de l'OC à des fins de traitement par celui-ci (comprenant au moins les manquements pour lesquels aucune mesure correctrice ne peut être proposée, refus de contrôle par l'opérateur, absence

d'application des mesures correctrices par l'opérateur, manquements pour lesquels l'application des mesures correctrices n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement);

- formalise et réalise la mesure de l'étendue de certains manquements (lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par l'OC dans le cadre des contrôles externes), et les modalités selon lesquelles l'ODG informe l'OC de l'étendue constatée avec proposition et suivi d'un plan d'action, le cas échéant.

L'admission de l'ODG se concrétise par la remise d'un certificat.

### **III. 6 - Délivrance du certificat**

La délivrance du certificat permet l'utilisation de l'AOP par les opérateurs.

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

Ce certificat initial ne pourra être délivré que dès lors qu'au moins un opérateur par catégorie requise pour la production du SIQO aura fait l'objet d'une habilitation par CERTISUD. En outre, tous les opérateurs ayant vocation à être inscrits dans le périmètre de certification initiale devront avoir été préalablement habilités par CERTISUD.

Par la suite, la mise à jour de la liste des opérateurs habilités est effectuée par CERTISUD en fonction de ses décisions, mais n'entraîne pas la délivrance d'un nouveau certificat (document « chapeau »). En revanche, l'entrée en vigueur d'un nouveau cahier des charges géré par le même ODG entraîne une nouvelle décision « complète » de certification, et donc l'émission d'un nouveau certificat.

La non-réalisation par l'ODG, y compris ses sous-traitants éventuels sous sa responsabilité, des missions prévues dans le cadre de la certification, pourrait amener CERTISUD à retirer la certification à l'ODG, comme le prévoit le contrat de certification.

### **III. 7 - Suites à donner par l'ODG à certains manquements relevés par CERTISUD au niveau des opérateurs**

Lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par CERTISUD (au sein de l'échantillon d'opérateurs contrôlés chaque année), ils doivent être portés à la connaissance de l'ODG, selon des modalités à déterminer.

L'ODG doit réaliser une mesure de l'étendue du ou des manquements, en rendre compte à CERTISUD et le cas échéant, lui proposer un plan d'action.

Cette disposition s'applique en parallèle du traitement par CERTISUD du ou des manquements relevés au niveau des opérateurs contrôlés.

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

## **IV - SURVEILLANCE DES OPERATEURS**

Le contrôle des opérateurs de la filière comprend à la fois de l'autocontrôle, du contrôle interne et du contrôle externe.

### **IV.1 - Environnement et organisation interne prévue pour le contrôle**

#### ***IV.1.1 - Communication aux opérateurs des exigences du cahier des charges et du plan de contrôle***

L'ODG doit disposer des versions en vigueur du cahier des charges, du plan de contrôle ainsi que des documents afférents. Il diffuse ou met à disposition ces documents à tout nouvel opérateur et après chaque modification aux différents opérateurs de la filière. L'ODG tient à jour une liste de diffusion de ces documents.

#### ***IV.1.2 - Autocontrôles***

Tout opérateur procède à des autocontrôles sur son activité et tient à jour les enregistrements prévus dans le cahier des charges et le plan de contrôle. Il doit conserver ces enregistrements pendant au minimum 2 ans et les mettre à disposition des agents mandatés par l'ODG et CERTISUD.

#### ***IV.1.3 - Organisation du contrôle interne***

L'ODG doit mettre en place une organisation pour maîtriser la certification. Cette organisation est définie dans des procédures internes couvrant la directive INAO-DIR-CAC-1 (organisation des moyens matériels et humains, gestion et enregistrement des DI et autres documents déclaratifs, organisation matérielle des contrôles internes ; méthodologies mises en œuvre et traitement des manquements relevés en interne...).

L'ODG tient à jour la liste des opérateurs identifiés.

Les contrôles internes sont réalisés par des agents qualifiés par l'ODG, il peut s'agir de salariés de l'ODG ou d'agents mis à disposition de l'ODG.

L'évaluation du contrôleur interne porte sur la qualification du technicien, la formation initiale et continue et l'expérience professionnelle.

La liste des agents qualifiés est tenue par l'ODG.

L'ODG peut mandater des techniciens de structures pour assurer le contrôle interne producteur. Dans le cadre de cette fonction, une convention est signée entre les structures et l'ODG précisant le personnel mis à disposition pour réaliser les tâches de contrôle interne déléguées, la liste des tâches déléguées, les délais et modalité de transmission des résultats des contrôles délégués.

L'ODG reste responsable des contrôles qu'il délègue, il en assure une supervision et réalise le traitement des données qui lui sont transmises par les structures.

Le contrôle interne comprend la vérification de la réalisation des autocontrôles par les opérateurs et du respect des dispositions du cahier des charges et des exigences du plan de contrôle par les opérateurs.

La procédure interne de traitement des manquements, établie par l'ODG pour le contrôle interne, permet à l'OC de vérifier le suivi du traitement des manquements.

L'ODG transmet sans délai à l'Organisme Certificateur, 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 par l'ODG,
- les mesures correctrices n'ont pas été appliquées par l'opérateur<sup>1</sup>,
- l'application des mesures correctrices n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement.

<sup>1</sup>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.

#### ***IV.1.4 - Information de CERTISUD***

L'ensemble des documents relatifs à la filière (DI, registres tenus par les opérateurs transmis à l'ODG, rapport d'activité, planning de contrôle, procédures internes, rapport de suivi des contrôles et des manquements, etc...) sont mis à disposition de CERTISUD.

### **IV.2 - Contrôle externe**

Les contrôles externes de l'ODG et des opérateurs de la filière sont réalisés sous la responsabilité de CERTISUD par ses propres agents ou ceux de sous-traitants habilités pour cela par CERTISUD conformément aux exigences de la norme NF EN ISO/CEI 17065. Cette sous-traitance n'est possible qu'avec l'accord de l'ODG.

Le contrôle externe vérifie le respect des exigences du cahier des charges AOC/AOP par les opérateurs et notamment la bonne réalisation des autocontrôles par ces derniers qui se traduit par la mise à disposition des documents associés pour le contrôleur externe. Il vérifie également la bonne réalisation du contrôle interne conformément aux fréquences et procédures retenues.

Les contrôles sur sites pourront être inopinés ou annoncés à l'avance afin de s'assurer que l'ODG ou les opérateurs soit présents.

Le résultat du contrôle est laissé à l'opérateur le jour même. Après présentation des conclusions du contrôle, l'ODG ou l'opérateur est mis en mesure de produire ses observations sur les conclusions du contrôle et les manquements relevés et invité à signer le rapport. Dans le cas d'un contrôle inopiné, notamment après un manquement, le compte-rendu est soit laissé le jour même, soit envoyé à l'opérateur sous 15 jours maximum (5 jours pour un manquement grave).

CERTISUD transmet, à la demande de l'ODG, une synthèse des contrôles réalisés avec les manquements relevés et leur traitement.

Tout opérateur ainsi que l'ODG peut effectuer un appel, au sujet de toute décision de CERTISUD. L'appel doit être écrit et adressé à CERTISUD selon les procédures de CERTISUD.

Les manquements relevés chez les opérateurs ou à l'ODG sont traités par CERTISUD conformément au plan de correction et à la grille de traitement des manquements du présent plan.

### IV.3 - Tableau synthétique des contrôles

Le tableau ci-dessous donne un aperçu synoptique de la fréquence des contrôles de la filière. En fonction des résultats des contrôles de l'ODG et/ou des opérateurs et/ou d'une analyse de risques CERTISUD pourra décider d'orienter ses contrôles et/ou d'augmenter ses fréquences de contrôles.

SITES THEMES	FREQUENCE MINIMALE DES CONTRÔLES INTERNES (1)	FREQUENCE MINIMALE DES CONTROLES EXTERNES PAR CERTISUD	FREQUENCE MINIMALE GLOBALE DE CONTRÔLE
Producteurs de noix adhérents à une organisation de producteurs	100% des déclarations 10 % des producteurs / an	5 % des producteurs / an dont 100% des nouveaux vergers	100% des déclarations et 15% des producteurs/an dont 100% des nouveaux vergers
Producteurs de noix indépendants	100% des déclarations	15 % des producteurs / an dont 100% des nouveaux vergers	
Transformateurs	100% des déclarations	30% des transformateurs / an	100% des déclarations et 30% des transformateurs/an
Caractéristiques chimiques du produit		10% des lots prélevés/an	10% des lots prélevés/an
Caractéristiques organoleptiques du produit Commission Examen Organoleptique		1 échantillon/an par transformateur revendiquant plus de 200 l/an  1 échantillon tous les 3 ans par transformateur revendiquant moins de 200 l/an (10% de ces opérateurs feront l'objet d'un nouveau contrôle au cours des deux années suivantes par sondage)	1 échantillon/an par transformateur revendiquant plus de 200 l/an  1 échantillon tous les 3 ans par transformateur revendiquant moins de 200 l/an (10% de ces opérateurs feront l'objet d'un nouveau contrôle au cours des deux années suivantes par sondage)
Organisme de Défense et de Gestion (ODG)		1 contrôle / an	1 contrôle / an

(1) Les auto-contrôles réalisés par les opérateurs sont mentionnés plus loin dans les tableaux par type d'opérateur

## IV.4 - Modalités de contrôle des opérateurs et d'évaluation de l'ODG

Les tableaux des pages suivantes indiquent les modalités de réalisation des contrôles aux différents stades de la filière :

- Production de noix et de cerneaux,
- Transformation des cerneaux et fabrication de l'huile,
- Le stockage de l'huile vrac avant conditionnement,
- Organisme de Défense et de Gestion (ODG)

Ils précisent pour chaque stade :

- les points à maîtriser et/ou à contrôler définis dans le cahier des charges (les points principaux à contrôler sont en gras dans le texte),
- les documents associés permettant la maîtrise et/ou le contrôle,
- les autocontrôles réalisés par les agents des opérateurs eux-mêmes,
- les méthodes de maîtrise et/ou de contrôle utilisées.

### IV.4.1 - Tableau des modalités de contrôle des opérateurs

Hab.	Point à contrôler	Documents associés	Autocontrôle	Méthodes de contrôle interne et externe
H	Présence des exigences du cahier des charges et du plan de contrôle	Cahier des charges et plan de contrôle en vigueur	Connaissance des exigences	Contrôle documentaire de la présence des documents (version en cours)
<b>Identification et aire géographique</b>				
H	Identification de l'opérateur	Déclaration d'identification	Tenue à jour de la déclaration d'identification et transmission à l'ODG	Contrôle documentaire de la déclaration d'identification
H	Identification des parcelles ou des noyers isolés dont les noix sont destinées à la production d'huile de noix du Périgord	Liste des vergers identifiés et des noyers isolés	Vergers ou noyers isolés ont fait l'objet d'une procédure d'identification	Contrôle documentaire et visuel
H	<b>Toutes les étapes de production et de transformation dans l'aire géographique</b>	Déclaration d'identification Aire géographique approuvée par l'INAO	Tenue à jour de la déclaration d'identification et transmission à l'ODG	Contrôle documentaire et visuel

Hab.	Point à contrôler	Documents associés	Autocontrôle	Méthodes de contrôle interne et externe
Production de noix/Récolte				
H	<b>Variétés de noix</b>	Déclaration d'identification (identification des parcelles) Déclaration de récolte	Tenue à jour de la déclaration d'identification (identification des parcelles) et transmission à l'ODG Déclaration de récolte	Contrôle documentaire et visuel
	Proportion d'arbres de variétés pollinisatrices			Contrôle visuel
	Densité de plantation	Déclarations des noyers (année de plantation) annexée à la DI	Conservation des déclarations d'implantations des vergers.	Contrôle documentaire et visuel Mesure des écartements par sondage
	Cultures intercalaires : - Distance minimale du tronc - Date butoir de la présence de culture intercalaire au regard de la date de plantation	Déclarations des noyers (année de plantation) annexée à la DI Cahier cultural (enregistrement des interventions au verger)	Conservation des déclarations d'implantations des vergers. Enregistrement des interventions sur le cahier cultural	Contrôle documentaire et visuel Mesure de la distance par sondage
	Irrigation : - Période d'irrigation - Conditions d'irrigation - Régulateurs de croissance et activateurs de maturité	Cahier cultural (enregistrement des interventions au verger)	Enregistrement des interventions sur le cahier cultural	Contrôle documentaire et visuel
	Rendement	Déclaration de récolte	Etablissement de la déclaration de récolte	Contrôle documentaire
H	Conditions de séchage : - Mode de séchage - Température de séchage		Vérification des conditions de séchage et des valeurs de température	Contrôle visuel des installations, des afficheurs ou documentaire des enregistrements

Hab.	Point à contrôler	Documents associés	Autocontrôle	Méthodes de contrôle interne et externe
	<b>Conditions de stockage des noix</b>		Vérification des valeurs de température et hygrométrie	Mesure et contrôle documentaire des enregistrements
<b>Production de cerneaux</b>				
	Cassage et énoisage	Déclaration de production de cerneaux	Établissement de la déclaration de production de cerneaux	Contrôle documentaire Contrôle visuel du matériel
	Qualité des cerneaux : - Critères d'exclusion des cerneaux - Chair du cerneau - Pourcentage de brisures	Déclaration de production de cerneaux	Tri sur l'exploitation, Agréage	Contrôle visuel et/ou documentaire
<b>Livraison des cerneaux de noix</b>				
	Traçabilité des apports et achats de cerneaux	Bon d'apport Bon d'achat Registre d'entrée	Conservation des bons d'apport, des bons d'achat. Enregistrement sur le registre d'entrée pour le transformateur	Contrôle documentaire
<b>Stockage des cerneaux</b>				
H	<b>Température et hygrométrie</b>		Vérification des valeurs d'hygrométrie et de température	Mesure et contrôle documentaire des enregistrements
	Date de stockage et date limite d'utilisation des noix et cerneaux pour la fabrication de l'huile de noix	Déclaration de stock Bons d'apport Registre de fabrication de l'huile	Enregistrement des stocks Bons d'apports Registre de fabrication de l'huile	Contrôle documentaire



Hab.	Point à contrôler	Documents associés	Autocontrôle	Méthodes de contrôle interne et externe
	Mélange de cerneaux de noix de récoltes différentes	Déclaration de stock Registre de fabrication pour les transformateurs Bons d'apport	Enregistrement des stocks Enregistrement sur le registre de fabrication Bons d'apport	Contrôle visuel et documentaire
<b>Fabrication de l'huile de noix/Transformation des cerneaux de noix</b>				
	Cerneaux mis en œuvre : qualité, années de récolte, variétés et pourcentage de la variété franquette	Registre de fabrication Registre des entrées Bons d'apports, bons d'achats.	Enregistrement sur le registre de fabrication, le registre des entrées. Conservation des bons d'apports, des bons d'achats.	Contrôle documentaire et/ou visuel
H	Broyage, chauffage (facultatif) et pressage en continu	Registre de fabrication	Vérification de la conformité du process/matériel Tenue du registre de fabrication	Contrôle visuel et/ou documentaire
H	Matériel de broyage et consistance de la pâte Ajout d'eau		Vérification de la conformité du process/matériel	Contrôle visuel
	<b>Extraction à froid</b> <b>Conditions d'extraction et température de la pâte</b>	Registre de fabrication	Enregistrement sur le registre de fabrication (mode d'extraction) Enregistrement des températures Vérification de la conformité du process/matériel	Contrôle visuel et documentaire et mesure de la température
	<b>Extraction à chaud</b> <b>Conditions d'extraction (chauffage) et température de la pâte</b>	Registre de fabrication	Enregistrement sur le registre de fabrication (mode d'extraction) Enregistrement des températures Vérification de la conformité du process/matériel	Contrôle visuel et documentaire et mesure de la température
H	Extraction à chaud Energie utilisée pour le chauffage		Vérification de la conformité du process/matériel	Contrôle visuel

Hab.	Point à contrôler	Documents associés	Autocontrôle	Méthodes de contrôle interne et externe
	<b>Extraction à chaud</b> <b>Température de la poêle</b> <b>avant chauffage</b>	Registre de fabrication	Vérification de la conformité du process/matériel Enregistrement des températures	Contrôle visuel, documentaire et mesure de la température
	Extraction à chaud Manipulation et caractéristiques de la pâte pendant la chauffe Ajout d'eau		Vérification de la conformité du process/matériel	Contrôle visuel
H	Conditions de pressage : matériel et matière première		Vérification de la conformité du process/matériel	Contrôle visuel
	Propreté et état des scourtins		Vérification de la conformité du process/matériel	Contrôle visuel
	Conditions de décantation : température, lumière		Vérification de la conformité du process/matériel	Contrôle visuel
	Durée de décantation	Registre de fabrication	Enregistrement sur le registre de fabrication	Contrôle documentaire
H	Conditions de stockage : température, lumière		Vérification de la conformité du process/matériel	Contrôle visuel et/ou Mesure de la température

Hab.	Point à contrôler	Documents associés	Autocontrôle	Méthodes de contrôle interne et externe
	Contenants de stockage : type, nettoyage		Vérification de la conformité du process/matériel	Contrôle visuel
	Étiquetage (éléments spécifiques)	Étiquettes	Respect des exigences du cahier des charges	Contrôle documentaire
H	<b>Traçabilité</b>	Déclarations et registres décrits dans le cahier des charges	Déclarations et registres décrits dans le cahier des charges	Contrôle documentaire
	Comptabilité matière	Registre des entrées Registre de fabrication d'huile de noix Registre des sorties	Registre des entrées Registre de fabrication d'huile de noix Registre des sorties	Contrôle documentaire
<b>GESTION RECLAMATIONS</b>				
	Gestion des réclamations	- Réclamations - Fiche de suivi	Enregistrement et traitement des réclamations	Vérification documentaire

## IV 4.2 - Contrôle produit : examen organoleptique et analytique

### IV 4.2.1 – Tableau de synthèse

Points à contrôler	Documents associés	Contrôle interne et externe		
		Méthode	Contrôle interne fréquence	Contrôle externe fréquence
Examen organoleptique : - Examen Visuel Couleur Aspect et texture Défauts - Examen Olfactif Arômes Intensité Défauts - Examen gustatif Arômes Intensité Rondeur Persistance Défauts	Fiche de dégustation  Rapport de contrôle produit	Examen visuel, olfactif et gustatif		1 échantillon/an par transformateur revendiquant plus de 200l/an  1 échantillon tous les 3 ans par transformateur revendiquant moins de 200l/an
Examen analytique : - teneur en Acide - indice de peroxyde	Rapports de contrôle produit	Examen analytique (1)		Analyse de 10% des échantillons prélevés par an

(1) Réalisation des analyses par un laboratoire habilité par l'INAO et accrédité par le COFRAC

### IV 4.2.2 – Prélèvement des échantillons

Les prélèvements sont réalisés par un agent externe habilité par CERTISUD à partir de la réception des déclarations de revendication et de vente en vrac des opérateurs.

Tout opérateur commercialisant de l'huile de noix en vrac bénéficiant de l'appellation d'origine doit transmettre une déclaration de vente en vrac à l'ODG et à CERTISUD précisant le destinataire et les quantités par catégories (millésime et mode d'extraction) commercialisées au minimum 10 jours avant l'expédition.

Les prélèvements s'effectuent sur des lots de produits prêt à être commercialisés, définis et identifiés par l'opérateur.

Le prélèvement comprend 4 échantillons scellés et identifiés :

- 1 échantillon témoin laissé à l'opérateur (10cl minimum)
- 3 échantillons d'une quantité minimale de 10 cl :
  - o 1 échantillon pour les examens analytiques,
  - o 1 échantillon pour l'examen organoleptique,
  - o 1 témoin pour CERTISUD en cas de recours.

Le cas échéant un seul échantillon d'une quantité supérieure à 30cl (3 x 10cl) et 1 échantillon témoin de 10 cl laissé à l'opérateur pourront être prélevés, l'échantillon de 30cl sera divisé en trois échantillons sur le lieu de prélèvement ou ultérieurement.

Les échantillons sont conservés par CERTISUD à l'abri de la lumière et à une température inférieure à 20°C.

Pour les produits conditionnés :

Les prélèvements des produits ont lieu à compter du conditionnement (bouteilles, bidons métalliques, ...).

Les prélèvements sont réalisés au hasard après la mise sur la chaîne de mise ou dans le lieu de stockage.

Pour les produits en vrac :

Ils sont prélevés à la cuve. Il est réalisé un échantillon moyen constitué de l'assemblage d'un volume d'huile prélevé dans chaque contenant au prorata du volume des contenants.

#### ***IV 4.2.3 – Composition et fonctionnement de la commission d'examen organoleptique (CEO)***

- ***Impartialité et indépendance des commissions***

La Commission chargée de l'examen organoleptique se compose de personnes choisies par CERTISUD au sein de la liste des personnes formées par l'ODG. Cette Commission sera composée d'un ou plusieurs jurys.

La Commission sera composée de 3 collèges :

- techniciens (personnes justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière),
- porteurs de mémoire du produit (opérateurs habilités ou retraités reconnus par la profession),
- usagers du produit (restaurateurs, opérateurs participant au commerce alimentaire, consommateur avertis issus d'associations de consommateurs reconnues, toute personne proposée par l'ODG).

Un même juré peut être inscrit au collège des techniciens et au collège des usagers.

Avant toute commission d'examen organoleptique, ce juré doit être affecté à l'un des deux collèges, un même juré ne pouvant, lors d'une séance, représenter deux collèges.

Les examens réalisés en contrôle externe sont placés sous l'entière responsabilité de CERTISUD qui les planifie, les anime et convoque les jurés qu'il a choisis sur une liste de jurés fournie par l'ODG.

Le jury doit comporter au minimum :

- 5 membres présents,
- des membres représentant au minimum 2 des collèges,
- 1 ou des membres représentant le collège des porteurs de mémoire.

- ***Compétence des membres***

Les membres des Commissions d'examens organoleptiques font l'objet d'une formation mise en place par l'ODG. La formation doit notamment porter sur les caractéristiques définies dans le cahier des charges, sur l'usage du support utilisé au cours de l'examen organoleptique, ainsi que sur les défauts et sur leur intensité qui les rend rédhitoires. Le contenu des formations peut être adapté au profil des membres de la commission chargée de l'examen organoleptique.

Les membres de ces commissions sont évalués par CERTISUD.

CERTISUD établit annuellement un bilan de ces évaluations qu'il transmet à l'ODG (ce bilan est communicable à chacun des membres)

#### ***IV 4.2.4 – Déroulement des commissions externes***

La convocation des membres du jury pour les séances est faite par CERTISUD.

La séance se déroule en salle fermée avec un éclairage suffisant.

La commission évalue des produits anonymés. L'anonymat est réalisé par l'agent de CERTISUD.

Le nombre d'échantillons présenté est compris entre 3 et 12.

L'examen se déroule en 3 phases :

- Un examen visuel,
- Un examen olfactif,
- Un examen gustatif.

L'examen organoleptique a pour finalité de confirmer l'acceptabilité du produit au sein de son appellation.

On entend par acceptabilité du produit au sein de son appellation :

- la présence de caractéristiques spécifiques du produit d'appellation telles que définies dans le cahier des charges;
- et
- l'absence de défauts dont l'intensité les rend rédhibitoires.

Ces défauts sont définis par l'ODG.

L'agent de CERTISUD veille au bon déroulement des séances, il élabore la synthèse des notations faites par les membres du jury qui se réunit en nombre impair et dresse le procès-verbal des séances. L'avis du jury est pris à la majorité des membres et une fiche de consensus est établie.

#### ***IV 4.2.5 – Prise de décision et notification des résultats aux opérateurs***

Chaque juré remplit individuellement une grille d'évaluation des produits.

Il conclut à l'acceptabilité ou non du produit dans l'appellation d'origine au regard des caractéristiques de l'appellation.

L'agent de CERTISUD animant la séance élabore la synthèse des notations faites par les jurés et dresse le procès-verbal des séances qui conclut, pour chaque échantillon, en fonction des décisions prises par la majorité des membres du jury, soit à son acceptabilité ou à sa non acceptabilité. En cas de non-conformité, elle précise les motifs retenus de façon consensuelle par les membres du jury.

Les résultats des examens organoleptiques et analytiques sont notifiés par écrit aux opérateurs, qu'ils soient conformes ou non conformes, si possible dans les 10 jours suivant la séance s'il n'y a pas d'échantillon analysé ou dans les 8 jours après réception des résultats d'analyses.

En cas de constat de non-conformité produit observé en commission examen organoleptique ou à partir des résultats analytiques, CERTISUD applique la grille de traitement des manquements.

Si le résultat de l'examen analytique et/ou organoleptique est non conforme, le produit peut faire alors l'objet d'un nouvel examen analytique et/ou organoleptique à la demande et à la charge de l'opérateur. L'opérateur dispose de 5 jours pour tenter un recours à compter de la réception de la notification. S'il y a un recours de la part d'un opérateur, le nouveau contrôle produit est réalisé sur un échantillon témoin prélevé lors de la première expertise.

Un bilan annuel des examens organoleptiques portant sur le produit est réalisé par CERTISUD et transmis à l'ODG.

### ***IV.4.3 - Organisme de Défense et de Gestion***

Un audit de l'ODG est réalisé par an. Il porte sur les points du tableau ci-dessous :

<b>Points à maîtriser et/ou à contrôler</b>	<b>Documents associés</b>	<b>Autocontrôle</b>	<b>Contrôle externe</b>
Organisation qualité	Documents de la certification : cahier des charges, plan de contrôle. Procédures internes couvrant la directive INAO-DIR-CAC-1 et documents associés.	Mise à jour du système qualité	Vérification documentaire du système qualité
Gestion de la documentation, version à jour	Liste de documentation	Procédure interne Vérification de la documentation	Vérification documentaire du système qualité
Mise à disposition ou diffusion des exigences de l'AOP auprès des opérateurs	Liste de diffusion enregistrement des diffusions	Diffusion contrôlée, mise à jour du site internet	Vérification des listes et dates de diffusion
Identification de chaque opérateur Respect de la procédure d'habilitation des opérateurs prévue au plan de contrôle	Listes des opérateurs identifiés et habilités. Gestion des déclarations d'identification	Tenue de la liste des opérateurs identifiés et veille pour les mises à jour par CERTISUD de la liste des opérateurs habilités. Respect de la procédure d'habilitation des opérateurs prévue au plan de contrôle	Vérification documentaire
Réception, enregistrement et traitement des déclarations des opérateurs	Déclarations prévues au cahier des charges	Tenue à jour des dossiers et fichiers	Vérification documentaire
Contrôle interne (fréquence, pertinence) Compétence du personnel	Liste du personnel qualifié Rapports de contrôle, synthèses	Qualification du personnel Planification des contrôles et suivi périodique, examen des rapports de contrôle	Evaluation documentaire des rapports des synthèses des contrôles réalisés Evaluation sur le terrain des contrôleurs internes (1 évaluation tous les 4 ans)
Suivi des manquements, des actions correctives y compris ceux de l'ODG	Liste des manquements Fiche de suivi Décisions de suites données	Mise en place d'un système de suivi des manquements constatés lors du contrôle interne et par CERTISUD	Vérification documentaire du suivi des manquements
Réalisation de la mesure de l'étendue de certains manquements, proposition et suivi du plan d'action (le cas échéant)	Liste des manquements, mesure de l'étendue de certains manquements Fiche de suivi Décisions de suites données Plan d'action (le cas échéant)	Mise en place d'un système de mesure de l'étendue et de suivi de certains manquements Proposition et suivi d'un plan d'action (le cas échéant)	Vérification documentaire du suivi des manquements et du plan d'action (le cas échéant)
Prise en compte des réclamations, des recours	Registre des réclamations Dossiers recours	Tenue d'un registre Diffusion auprès des opérateurs concernés Suivi des suites données	Vérification du registre des réclamations et registre des recours
Proposition des membres de la commission chargée des examens organoleptiques. Formation des membres	Liste des membres Comptes rendus des formations		Vérification documentaire des formations et évaluation des membres

## V - PLAN DE CORRECTION

La surveillance des opérateurs repose sur des visites de contrôle réalisées par les agents contrôleurs en interne ou en externe.

Lors de ces visites, l'agent contrôleur s'assure du respect des exigences du cahier des charges. Il peut constater des manquements qui sont traités conformément à une procédure interne validée ou aux procédures CERTISUD.

Ces manquements doivent faire l'objet d'actions correctives et correctrices de la part des opérateurs.

Nous indiquons ci-après quel est le traitement des manquements observés et nous déterminons une grille de traitement des manquements des différents opérateurs (grille validée ci-après).

### V.1 - Traitement des manquements

Les manquements peuvent être observés à l'occasion de contrôles internes ou externes.

**Dans le cas d'un manquement observé lors d'un contrôle interne**, l'agent qualifié au contrôle interne définit avec l'opérateur un plan d'actions pour corriger le manquement et éviter sa récurrence. L'ODG assure le suivi de la mise en œuvre des actions correctives ou correctrices. CERTISUD est informé sans délai des manquements que l'ODG n'a pu traiter en interne.

**Dans le cas d'un manquement observé lors d'un contrôle externe**, l'agent contrôleur relève le manquement et l'opérateur en recherche les causes. Ce dernier définit un plan d'actions pour corriger et éviter sa récurrence. CERTISUD examine les propositions de l'opérateur et applique la grille de traitement des manquements ci-après.

### V.2 - Graduation des mesures accompagnant les manquements

Le niveau de gravité des manquements (mineur, majeur ou grave) est défini dans la grille de traitement des manquements ci-après pour chaque point à contrôler du cahier des charges

### V.3 - Grille de traitement des manquements

La grille de traitement des manquements de chaque produit certifié constitue un schéma directeur minimum prédéfini de maîtrise et de correction des manquements observés. En fonction de l'importance du manquement observé, CERTISUD peut appliquer dès la 1<sup>ère</sup> observation les mesures accompagnant les manquements prévues au 2<sup>ème</sup> constat ou niveau de traitement (notamment si pour une valeur mesurable le manquement est supérieur à 10% de la valeur cible).

Tout manquement observé donne lieu à une action corrective ou correctrice à définir sous 8 jours maximum et dont le délai d'application est défini par l'opérateur en cause ou imposé par l'organisme certificateur. Ce dernier définit une méthode de vérification adaptée au manquement en question qui peut aller du simple contrôle documentaire renforcé à l'analyse ou visite de contrôle renforcée.

Toute mesure accompagnant les manquements prise dans le cadre de l'application de la grille de traitement des manquements est notifiée par écrit à l'opérateur dans un délai maximum de 15 jours après la décision. L'ODG est destinataire de toute mesure accompagnant les manquements.

CERTISUD effectue un suivi des actions correctives avec renforcement des contrôles si nécessaire.

CERTISUD informera les services de l'INAO dans un délai de 7 jours après la date de décision de suspension ou retrait d'habilitation d'un opérateur, de suspension ou retrait du certificat à l'ODG, ainsi que de tout déclassement de lot.

Le devenir des stocks en cas de retrait ou de suspension d'habilitation de l'opérateur sera déterminé au cas par cas par l'OC.



Lexique et mesures appliquées

MVD :	Méthode de Vérification et Délai
CRD :	Contrôle Renforcé Documentaire
VC :	Visite de Contrôle normal ou orientée (selon la fréquence de passage)
VCR :	Visite de Contrôle Renforcé à la charge de l'opérateur
VCI :	Visite de Contrôle Interne
AN :	Analyse
ANR:	Analyse renforcée
EO:	Examen organoleptique
EOR:	Examen organoleptique renforcé
Rm :	Avertissement (relevé de manquement)
AV :	Avertissement assorti d'une demande de mise en conformité vérifiée dans un délai contraint
RH ou SH:	Retrait d'Habilitation ou suspension
RL :	Retrait de Lot ou du produit

Manquement		Manquement observé	1er constat		2ème constat		3ème constat		4ème constat
Code	Gravité		Mesures	MVD	Mesures	MVD	Mesures	MVD	

### Commun à tous les opérateurs

C1	M	Défaut d'habilitation (type d'activité, opérateur, vêtement, habillement, ...).	AV	CRD/VC	AV	VCR	RH/ refus		
C2	m	Défaut d'enregistrement ou de conservation des documents sans conséquence sur la traçabilité du produit certifié	rm	CRD/VCI	AV	CRD/VC	AV	VCR	SH/RH
C3	M	Défaut d'enregistrement et de conservation des documents entraînant une perte de traçabilité sur le produit certifié	AV	CRD	AV	VCR	SH/RH		
<b>C4</b>	<b>G</b>	<b>Défaut de traçabilité (Absence de tenue des registres ou des déclarations définies dans le cahier des charges)</b>	<b>AV</b>	<b>VCR</b>	<b>SH/RH</b>				
C5	m	Défaut d'enregistrement et de traitement des réclamations	rm	CRD/VCI	AV	CRD/VC	AV	VCR	SH/RH
C6	G	Refus de contrôle caractérisé	RH						
C7	G	Absence de réalisation de contrôle interne ou externe (suite à non-paiement des frais de contrôle interne ou externe)	RH						
<b>C8</b>	<b>G</b>	<b>Etape de production et/ou de transformation en dehors de l'aire géographique délimitée</b>	<b>AV+RL</b>	<b>VCR</b>	<b>SH/RH</b>				
C9	m	Rédaction non-conforme des déclarations demandées dans le CDC	rm	CRD/VCI	AV	CRD/VC	AV	VCR	SH/RH
C10	M	Absence de transmission des déclarations demandées dans le cahier des charges	AV	CRD	AV	VCR	SH/RH		
C11	m	Registres incomplets	rm	CRD/VCI	AV	CRD/VC	AV	VCR	SH/RH

Manquement		Manquement observé	1er constat		2ème constat		3ème constat		4ème constat
Code	Gravité		Mesures	MVD	Mesures	MVD	Mesures	MVD	

## PRODUCTEUR

P1	G	Parcelles ou noyers isolés non identifiés	AV+RL	VCR	RH				
<b>P2</b>	<b>G</b>	<b>Présence de variétés non conformes</b>	<b>AV+RL</b>	<b>VCR</b>	<b>RH</b>				
P3	M	Proportion d'arbres de variétés pollinisatrices non conforme	AV	VCI/VC 12 mois	AV	VCR	RH		
P4	M	Densité de plantation non conforme	AV	VC	AV	VCR	RH		
P5	m	Implantation de cultures intercalaires au-delà du délai prévu	rm	CRD/VC	AV	VC	AV	VCR	SH/RH
P6	m	Non-respect des distances d'implantation d'une culture intercalaire	rm	VC	AV	VC	AV	VCR	SH/RH
P7	M	Non-respect de la période d'irrigation	AV	CRD/VC	AV	VCR	SH/RH		
P8	M	Irrigation par aspersion sur frondaison	AV	VC	AV	VCR	SH/RH		
P9	G	Utilisation de régulateurs de croissance et d'activateurs de maturité	AV+RL	VCR	SH/RH				
P10	M	Dépassement du rendement moyen à l'hectare	AV	VCI/VC	AV	VCR	SH/RH		
P11	m	Absence du matériel nécessaire au séchage des noix	rm	VC	AV	VC	AV	VCR	SH/RH
P12	M	Non-respect des conditions de séchage des noix	AV	CRD/VC	AV	VCR	SH/RH		
P13	M	Non-respect des conditions de cassage et d'énosage	AV	CRD/VC	AV	VCR	SH/RH		
<b>P14</b>	<b>G</b>	<b>Non-respect des conditions de stockage (température et/ou hygrométrie et/ou date) des noix et cerneaux</b>	<b>AV+RL</b>	<b>VCR</b>	<b>RH</b>				
P15	M	Mélange de cerneaux de noix de récoltes différentes	AV	VC/CRD	AV	VCR	SH/RH		

Manquement		Manquement observé	1er constat		2ème constat		3ème constat		4ème constat
Code	Gravité		Mesures	MVD	Mesures	MVD	Mesures	MVD	

## TRANSFORMATEUR

T1	G	<b>Non-respect des conditions de stockage (température et/ou hygrométrie et/ou date) des noix et cerneaux</b>	AV+RL	VCR	RH				
T2	M	Utilisation des cerneaux au-delà de la date limite d'utilisation pour la fabrication de l'huile de noix	AV	VC/CRD	AV	VCR	SH/RH		
T3	M	Mélange de cerneaux de noix de récoltes différentes	AV	VC/CRD	AV	VCR	SH/RH		
T4	G	Qualité des cerneaux non conformes	AV+RL	VCR	RH				
T5	G	<b>Variétés transformées non conformes</b>	AV+RL	VCR	RH				
T6	M	<b>Non-respect du pourcentage de variété franquette &lt; 10% du total</b>	AV	VC/CRD	AV	VCR	SH/RH		
T6bis	G	<b>Non-respect du pourcentage de variété franquette &gt; 10% du total</b>	AV+RL	VCR	RH				
T7	m	Non réalisation en continu du broyage, chauffage (facultatif) et pressage	rm	VC/CRD	AV	CRD	AV	VCR	SH/RH
T8	m	Matériel de broyage non conforme	rm	VC/CRD	AV	CRD	AV	VCR	SH/RH
T9	m	Consistance de la pâte après broyage non conforme	rm	VC/CRD	AV	CRD	AV	VCR	SH/RH
T10	G	<b>Extraction à froid et/ou température de la pâte non conforme</b>	AV+RL	VCR	RH				
T11	G	<b>Extraction à chaud et/ou température de la pâte non conforme</b>	AV+RL	VCR	RH				
T12	M	Energie utilisée pour chauffer le matériel de cuisson non conforme	AV	VC/CRD	AV	VCR	SH/RH		
T13	G	<b>Température de la poêle avant chauffage non conforme</b>	AV+RL	VCR	RH				
T14	M	Pâte non remuée régulièrement lors du chauffage direct	AV	VC/CRD	AV	VCR	SH/RH		

T15	M	Pâte non homogène lors du chauffage direct	AV	VC	AV	VCR	SH/RH		
T15BIS	G	Présence de pâte brûlée	AV+RL	VCR	RH				
T16	m	Matériel de pressage non conforme	rm	VC/CRD	AV	CRD	AV	VCR	SH/RH
T17	M	Pressage de tourteaux	AV	VC/CRD	AV	VCR	SH/RH		
T18	M	Scourtins non propres et/ou en mauvais état	AV	VC/CRD	AV	VCR	SH/RH		
T19	M	Non-respect des conditions et/ou du délai de décantation	AV	VC/CRD	AV	VCR	SH/RH		
T20	M	Non-respect des conditions de stockage avant conditionnement (température et/ou lumière et/ou contenant)	AV	VC/CRD	AV	VCR	SH/RH		

## CONTROLE PRODUIT

Manquement		Manquement observé	1er constat		2ème constat		3ème constat		4ème constat
Code	Gravité		Mesures	MVD	Mesures	MVD	Mesures	MVD	
<b>CP1</b>	<b>G</b>	<b>Analyse non conforme</b>	<b>AV+RL</b>	<b>VCR</b>	<b>AV+RL</b>	<b>VCR (tous les lots)</b>	<b>AV+RL</b>	<b>VCR (tous les lots et audit transformation)</b>	
CP2	m	Examen organoleptique = défaut organoleptique de faible intensité et présence des caractéristiques spécifiques du produit d'appellation	rm	EO	AV	EOR	AV	EOR	SH/RH
CP3	M	Examen organoleptique = défaut organoleptique d'intensité moyenne et présence de caractéristiques spécifiques du produit d'appellation	AV	EOR	AV+RL	EOR	AV+RL	EOR (tous les lots) et/ou VCR	SH/RH
<b>CP4</b>	<b>G</b>	Examen organoleptique = défaut organoleptique d'intensité forte Et/ou <b>Absence des caractéristiques spécifiques du produit d'appellation</b>	<b>AV+RL</b>	<b>VCR</b>	<b>AV+RL</b>	<b>EOR (tous les lots)</b>	<b>SH/RH</b>		

## Organisme de Défense et de Gestion

Manquement		Manquement observé	1er constat		2ème constat		3ème constat		4ème constat
Code	Gravité		Mesures	MVD	Mesures		Mesures	MVD	
ODG1	M	Organisation qualité non satisfaisante, défaut de moyens et d'organisation	AV	CRD/VC	AV	VCR	Suspension ou Retrait certificat + Information INAO		
ODG2	M	Défaut de gestion des dossiers d'identification/d'habilitation d'opérateurs	AV	CRD/VC	AV	VCR	Suspension ou Retrait certificat + Information INAO		
ODG3	M	Défaut de diffusion des exigences AOC/AOP auprès des opérateurs	AV	CRD/VC	AV	VCR	Suspension ou Retrait certificat + Information INAO		
ODG4	m	Défaut de qualification des contrôleurs internes	AV	CRD	AV	CRD	AV	VCR	Suspension ou Retrait certificat + Information INAO
ODG5	M	Défaut de contrôle interne (fréquence, pertinence)	AV	CRD/VC	AV	VCR	Suspension ou Retrait certificat + Information INAO		
ODG6	M	Défaut de réalisation de la mesure de l'étendue de certains manquements ou de transmission	AV	CRD/VC	AV	VCR	Suspension ou Retrait certificat + Information INAO		
ODG7	M	Défaut de proposition ou de suivi d'un plan d'action suite à l'analyse de l'étendue de certains manquements	AV	CRD/VC	AV	VCR	Suspension ou Retrait certificat + Information INAO		
ODG8	M	Défaut de traitement ou de suivi des manquements	AV	CRD/VC	AV	VCR	Suspension ou Retrait certificat + Information INAO		
ODG9	m	Défaut de suivi des obligations déclaratives	rm	CRD	AV	CRD	AV	VCR	Suspension ou Retrait certificat + Information INAO
ODG10	m	Défaut de gestion des réclamations et des recours	rm	CRD/VC	AV	CRD	AV	VCR	Suspension ou Retrait certificat + Information INAO
ODG11	M	Défaut de formation des membres de la CEO et/ou de mise à jour de la liste des membres de la CEO	AV	CRD/VC	AV	VCR	Suspension ou Retrait certificat + Information INAO		