



SYNDICAT
Professionnel
de la noix
& du cerneau
de Noix du
Périgord



VERSION APPROUVEE LE 11 JUIN 2014

AOP « NOIX DU PERIGORD »

PLAN DE CONTROLE

- Vu le code rural et notamment les articles L. 642-2., L. 642-3, L. 642-27 à L. 642-30, R. 642-39, R.642-46, R. 642-54 à R. 642-56]
- Vu la proposition de **CERTISUD** représenté par son président **Gérard TEILLAC**
- Vu l'avis du **Syndicat professionnel de la noix et du cerneau de Noix du Périgord** représenté par son président **Alain POUQUET**.

Le présent plan de contrôle a été approuvé par l'Institut national de l'origine et de la qualité

VERSION	DATE	EVOLUTION	APPROBATION INAO
C	08/08/08	Création du plan de contrôle	
D	28/05/14	Modification demandée par l'ODG suite au nouveau cahier des charges et aux directives du CAC	

LES ALIZES – 70 AVENUE LOUIS SALLENAVE – 64000 PAU
Tél : 05 59 02 35 52 – Fax : 05 59 84 23 06 – E-mail : accueil@certisud.fr
ASSOCIATION LOI 1901 – SIRET 393 256 631 00028 – CODE APE 9412Z

CERTISUD	Plan de contrôle	Version D du 28/05/2014
O-AOP NP – 07 001	Appellation d'Origine Protégée « NOIX DU PERIGORD »	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 «Noix du Périgord»**.

Documents de référence




- **Manuel qualité de CERTISUD**
- **Documents officiels de l'AOP :**
 - Cahier des charges de l'Appellation d'Origine Protégée « Noix du Périgord »

Responsabilités et recommandations

Le Comité de Certification est garant de l'application du présent plan de contrôle.

Diffusion

Président du Comité de Certification
Personnel CERTISUD
Organisme de Défense et de Gestion
INAO

Préparé par :	Validé par :	Approuvé par :
Cécile MARGUINAL Responsable Qualité	Fabrice GOUYEN-CASSOU Responsable de la Certification	Julien CASTAING Président du Comité de Certification
		

SOMMAIRE

I - CHAMP D'APPLICATION	3
II - SCHEMA DE VIE.....	4
III - EVALUATION DES OPERATEURS.....	6
III.1 – ADMISSION DE L'ODG	6
III.2 - HABILITATION DES PRODUCTEURS.	6
III.3 - HABILITATION DES AUTRES OPERATEURS.....	7
III.4 - DISPOSITIONS PARTICULIERES	7
III.4.1 - Déclaration d'identification (DI).....	7
III.4.2 – Liste des opérateurs habilités	7
III.5 - CONTENU DES AUDITS D'EVALUATION INITIALE POUR L'HABILITATION	7
III.5.1 - Audit initial producteur	8
III.5.2 - Audit initial expéditeur	8
IV - CONTROLE DES OPERATEURS ET DE L'ODG	9
IV.1 - ENVIRONNEMENT ET ORGANISATION INTERNE PREVUE POUR LE CONTROLE	9
IV.1.1 – Communication aux opérateurs du plan de contrôle	9
IV.1.2 – Engagement des opérateurs	9
IV.1.3 - Organisation du contrôle interne.....	9
IV.1.3.1 –Qualification des agents et réalisation du contrôle	9
IV.1.3.2 – Obligation de l'ODG et des agents mandatés pour le contrôle interne	9
IV.2 - CONTROLE EXTERNE.....	10
IV.2.1 - Fonctionnement du contrôle externe.....	10
IV.2.2 - Evaluation de l'ODG	10
IV.2.2 - Traitement des manquements.....	10
IV.4 - CONTROLE DES CONDITIONS DE PRODUCTION	12
IV.4.1 – Producteurs	13
IV.4.2 - Expéditeurs : production de fruits.....	15
IV.4.3 - Expéditeurs : production de cerneaux	19
IV.5 – CONTROLE PRODUIT.....	21
IV.5.1 – Tableau de synthèse	21
IV.5.2 - Composition et fonctionnement de la Commission de contrôle organoleptique	22
IV.5.2.1 – Composition et compétence.....	22
IV.5.2.2 – Fonctionnement :	22
IV.6 - EVALUATION DE L'ODG	24
V - PLAN DE CORRECTION	25
V.1 - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS.....	25
V.1.1 - Manquements mineurs ou majeurs (niveau de gravité m ou M).....	26
V.1.2 - Manquement graves (niveau de gravité G).....	26
V.2 - NIVEAU DE GRAVITE DES MANQUEMENTS	26
ANNEXES	27

Annexe 1 : Grille de traitement des manquements

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 Protégée « Noix du Périgord »** :

- Producteurs,
- Expéditeurs
- Organisme de Défense et de Gestion (ODG).

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'Appellation désigné ci-dessus.

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

Le Comité de Certification de CERTISUD se réserve le droit de demander à l'INAO 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.

Ce plan de contrôle se décompose en 3 parties :

- Habilitation des opérateurs,
- Surveillance des opérateurs et de l'ODG
- Plan de correction des manquements.

II - SCHEMA DE VIE

Producteur

ETAPE	POINTS DE CONTROLE
IMPLANTATION DU VERGER	<ul style="list-style-type: none"> • Aire géographique (communes) • Variétés • Densité • Nombre de pollinisateurs
CONDUITE DU VERGER	<ul style="list-style-type: none"> • Cultures intercalaires • Irrigation par aspersion sur frondaison interdite • Absence de régulateurs de croissance et d'activateur de maturité
RECOLTE DES NOIX	<ul style="list-style-type: none"> • Absence de trempage • Rendement global • Température de séchage si séchage par ventilation d'air chaud et sec
IDENTIFICATION - EXPEDITION	<ul style="list-style-type: none"> • Identification des contenants avec les informations nécessaires • Rédaction des documents d'accompagnement des fruits

Expéditeurs : noix fraîches et noix sèches

ETAPE	POINTS DE CONTROLE
AIRE GEOGRAPHIQUE	<ul style="list-style-type: none"> • Entreprise dans l'aire géographique AOP
RECEPTION DES NOIX	<ul style="list-style-type: none"> • Qualification « Potentiel AOP » • Origine (Identification des producteurs) • variété
CONDITIONS DE STOCKAGE	<p>Noix fraîches :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température 1 à 5 °C • Hygrométrie 80 à 95 % <p>Noix sèches :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température de conservation : 2 à 8 °C à partir du 1/03 N+1 • Hygrométrie 60 à 75 % pour la conservation à partir du 1/03 N+1 • Mise en stock de noix dans les conditions de T°C et d'hygrométrie
TRI et CONDITIONNEMENT	<ul style="list-style-type: none"> • Absence de traitement à l'hypochlorite des noix coques • calibrage • % variété autre qu'AOP et % de défauts • identification du lot

	<p>Noix fraîches</p> <ul style="list-style-type: none"> • Taux humidité • Gamme de poids des emballages <p>Noix sèches</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gamme de poids des emballages
EXPEDITION	<ul style="list-style-type: none"> • Délai d'expédition : <u>noix fraîche</u> : 15/10 année de récolte <u>noix sèches</u> : 31/12 N+1 • Etiquetage emballage unitaire • Comptabilité matière

Expéditeurs : Production de cerneaux

ETAPE	POINTS DE CONTROLE
AIRE GEOGRAPHIQUE	<ul style="list-style-type: none"> • Entreprise et énoisage dans l'aire géographique AOP
CASSAGE DES NOIX et ENOISAGE	<ul style="list-style-type: none"> • lieu • Mode de cassage
TRANSPORT DES NOIX PRE-CASSEES ET DES CERNEAUX	<ul style="list-style-type: none"> • Origine et variété • Forme de réception des noix • Type de contenant utilisé
CONDITIONS DE STOCKAGE DE CERNEAUX AVANT CONDITIONNEMENT à partir du 1/03 n+1	<ul style="list-style-type: none"> • Température • Hygrométrie
TRI CERNEAUX	<ul style="list-style-type: none"> • Couleur et forme
CONDITIONNEMENT DES CERNEAUX	<ul style="list-style-type: none"> • Gamme de poids des emballages • Variété et % de défauts • taux d'humidité • étiquetage
EXPEDITION	<ul style="list-style-type: none"> • Délai d'expédition • Comptabilité matière

III - EVALUATION DES OPERATEURS

Avant toute production dans le cadre de l'Appellation Noix du Périgord, les opérateurs de la filière doivent 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

La mise en place de l'Appellation Noix du Périgord se traduit par un engagement de la part des opérateurs à respecter le cahier des charges et à se soumettre aux contrôles et à en supporter les frais liés aux contrôles.

L'habilitation de l'opérateur se traduit par l'inscription de ce dernier sur la liste des opérateurs habilités par CERTISUD. En cas de refus d'habilitation, ce dernier est motivé.

III.1 – Admission de l'ODG

L'admission de l'Organisme de Défense et de Gestion a lieu parallèlement à l'habilitation des principaux opérateurs de la filière et après contrôle de sa structure par CERTISUD. Elle se concrétise par la remise d'une licence permettant l'utilisation de l'AOP par les opérateurs. Avant cela, une contractualisation est mise en place pour préciser les engagements réciproques.

L'ODG :

- dispose des versions à jour du cahier des charges, du plan de contrôle ainsi que les documents afférents,
- réceptionne et instruit les documents d'identifications des opérateurs souhaitant obtenir leur habilitation,
- 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,
- 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 le cahier des charges et le plan de contrôle et les documents y afférents et en réalisant les contrôles internes prévus,
- centralise les obligations déclaratives des opérateurs et signale à CERTISUD toute modification nécessitant une mise à jour de la liste des opérateurs habilités.
- met en place une organisation répondant à la directive INAO-DIR-CAC-1 pour assurer la certification : maîtrise des documents et organisation, maîtrise des moyens humains, sélection, contractualisation et évaluation des structures délégataires, modalité de validation des supports de communication, gestion des réclamations, maîtrise des moyens matériels.

III.2 - Habilitation des producteurs.

L'audit d'un producteur en OP est réalisé par visite d'un agent de contrôle interne qualifié par l'ODG. L'audit d'un producteur indépendant est réalisé par visite d'un agent de CERTISUD.

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 et, comprenant la déclaration d'identification et le rapport d'audit du producteur s'il est adhérent à une OP, dans les 2 mois qui suivent la complétude. La notification au producteur et à l'ODG est faite dans les 15 jours suivant la décision.

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

III.3 - Habilitation des autres opérateurs

Les expéditeurs de la filière sont habilités comme indiqué ci-après.

L'audit de l'opérateur est réalisé par visite d'un agent de CERTISUD à la demande de l'Organisme de Défense et de Gestion (transmission de la déclaration d'identification de l'opérateur).

La décision d'habilitation et sa portée est prise par CERTISUD selon ses procédures et la notification à l'opérateur et à l'ODG est faite dans les 15 jours suivant la décision.

III.4 - Dispositions particulières

En cas de modifications majeures de l'outil de production, il faut procéder à un nouvel audit d'habilitation.

Les modifications majeures sont définies par l'ODG et comprennent notamment un changement de propriétaire ou la mise en place d'une nouvelle activité.

III.4.1 - Déclaration d'identification (DI)

La déclaration d'identification est présentée par 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.

Elle est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant la date limite définie dans la déclaration d'identification, suivant le modèle-type défini par l'ODG et validé par l'INAO, et comporte toutes les informations et pièces exigées notamment afin de décrire l'outil de production, ainsi que les engagements requis.

Pour les producteurs, la DI est accompagnée de la déclaration des noyers.

III.4.2 - Liste des opérateurs habilités

Une liste des opérateurs habilités est disponible auprès de l'ODG et de l'INAO. Dans cet objectif, une circulation d'informations entre l'INAO, l'organisme de contrôle et l'ODG doit permettre sa tenue à jour. Toute décision d'habilitation ou de retrait d'habilitation est transmise par CERTISUD à l'ODG et tout retrait d'habilitation est transmis également à l'INAO. C'est CERTISUD qui transmet à l'INAO la liste des opérateurs habilités.

Tout opérateur dont un bilan de commercialisation montre qu'il n'a pas expédié de produit AOP pendant 3 ans consécutifs perd son habilitation et est retiré de la liste des opérateurs habilités.

III.5 - Contenu des audits d'évaluation initiale pour l'habilitation

L'audit initial des opérateurs reprend l'essentiel des contrôles conditions de production prévus plus loin au paragraphe IV.4. Une colonne habilitation précise les points évalués.

III.5.1 - Audit initial producteur

Il comprend les quatre points de contrôle concernant l'implantation du verger avec vérification et mesure systématique dans le verger.

III.5.2 - Audit initial expéditeur

Il comprend la vérification de l'opérateur à respecter l'ensemble des points des paragraphes IV.4.2 et IV.4.3 relatifs :

- à la connaissance du cahier des charges
- aux locaux et matériels nécessaires au process (tri, stockage)
- au système documentaire déjà en place sur d'autres produits et/ou prévus pour l'AOP (enregistrements et traçabilité).

IV - CONTROLE DES OPERATEURS ET DE L'ODG

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

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

IV.1.1 – Communication aux opérateurs du plan de contrôle

L'ODG communique aux opérateurs les exigences du cahier des charges et le plan de contrôle approuvé par l'INAO ainsi que leurs mises à jour.

IV.1.2 – Engagement des opérateurs

Les opérateurs s'engagent lors de la déclaration d'identification à respecter les conditions de production, transformation et expédition définies dans le cahier des charges de l'AOP Noix du Périgord. Ils s'engagent à procéder à des autocontrôles sur leur activité, à remplir les obligations déclaratives, à faire connaître toute modification de leur outil de production, à effectuer les enregistrements et conserver les documents prévus 3 ans, à accepter les contrôles internes et externes selon la fréquence déterminée par le plan de contrôle et à en assumer le paiement des frais. Ils acceptent de figurer sur la liste des opérateurs habilités.

IV.1.3 - Organisation du contrôle interne

IV.1.3.1 –Qualification des agents et réalisation du contrôle

La qualification des agents pour le contrôle interne est réalisée par l'ODG. Il peut s'agir directement de salariés de l'ODG ou mis à disposition de l'ODG. L'évaluation porte sur la qualification du technicien, la formation initiale et continue et l'expérience professionnelle.

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

L'ODG mandate des techniciens des organisations des producteurs pour assurer auprès de leurs adhérents le contrôle interne producteur. Dans le cadre de cette fonction, ces techniciens sont sous la responsabilité de l'ODG à qui ils transmettent les comptes-rendus de contrôle des producteurs. Les contrôles sont annoncés et réalisés en présence de l'opérateur.

Le contrôle interne se répartit comme indiqué ci-après :

- contrôle systématique au siège de l'ODG d'un certain nombre de points importants du cahier des charges à partir des déclarations faites par les opérateurs,
- contrôle par sondage et visite sur le terrain des conditions de production,

IV.1.3.2 – Obligation de l'ODG et des agents mandatés pour le contrôle interne

Les agents mandatés pour le contrôle interne par l'ODG informent le cas échéant l'opérateur sur des points du cahier des charges non maîtrisés. Ils définissent avec l'opérateur les actions correctives à mettre en œuvre pour corriger et éviter le (les) problème(s) rencontrés. Les manquements détectés dans le cadre du contrôle interne doivent faire l'objet d'un traitement selon les modalités décrites plus loin au « plan de correction », au paragraphe V.1.

L'ODG tient à jour la liste des opérateurs identifiés et la communique à l'INAO et à l'organisme de contrôle. Il veille au respect du cahier des charges de l'AOP Noix du Périgord par les différents opérateurs.

L'ODG assure le traitement des obligations déclaratives de chaque opérateur. Il met à disposition de l'organisme certificateur les documents et les rapports de contrôles internes, lors de l'audit de l'ODG.

IV.2 - Contrôle externe

Le contrôle externe permet la vérification de la réalisation des autocontrôles par les opérateurs ainsi que celle du contrôle interne.

IV.2.1 - Fonctionnement du 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 EN 45011. Cette sous-traitance n'est possible qu'avec l'accord de l'ODG.

Le contrôle externe est assuré sur le terrain par des agents contrôleurs qualifiés pour assurer leurs missions de contrôle conformément à la procédure CERTISUD 92 205. De façon générale, le contrôle sur site est annoncé à l'opérateur pour que ce dernier puisse être présent. Les contrôles pourront être inopinés pour certains points à contrôler. Le résultat du contrôle est laissé à l'opérateur le jour même. Après présentation des conclusions du contrôle, l'opérateur est invité à signer le rapport.

Tout opérateur ainsi que l'ODG peut effectuer un recours, au sujet de la décision de CERTISUD, auprès du Président du Comité de Certification conformément à la procédure de CERTISUD.

IV.2.2 - Evaluation de l'ODG

L'évaluation de l'ODG est réalisée pour s'assurer que ce dernier respecte la directive 2007/03 relative au contrôle interne et autocontrôle tant pour le contrôle des conditions de production que pour le contrôle produit (cf. paragraphe IV.6).

CERTISUD transmet à l'ODG de façon périodique une synthèse des contrôles réalisés avec les manquements relevés et leur traitement. De plus, l'ODG a systématiquement une copie de tout courrier de sanction adressé à un opérateur.

IV.2.2 - Traitement des manquements

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.

Dans le cas du retrait du bénéfice de l'AOP pour tout ou partie de la production ou de retrait d'habilitation, CERTISUD informe l'INAO dans un délai de 7 jours.

IV.3 - Tableau synthétique des contrôles

Le tableau ci-dessous donne un aperçu synoptique de la fréquence des visites ou audits de contrôle de la filière.

SITES THEMES	FREQUENCE MINIMALE DES CONTRÔLES INTERNES (1) (2)	FREQUENCE MINIMALE DES CONTRÔLES EXTERNES PAR L'ORGANISME CERTIFICATEUR (2)	FREQUENCE MINIMALE GLOBALE DE CONTRÔLE
Producteurs adhérents à une Organisation de Producteur	10% (des producteurs) 100% des déclarations	5% (des producteurs) dont 100 % de nouveaux vergers	15% (des producteurs) dont 100% de nouveaux vergers
Producteurs indépendants	100% des déclarations	15% (des producteurs) dont 100% de nouveaux vergers	
Expéditeurs de plus de 50 tonnes par an	100% des déclarations	2 fois/an	2 par an et par opérateur
Expéditeurs entre 10 et 50 tonnes par an	100% des déclarations	1 fois / an	1/an/opérateur
Expéditeurs > 0 et < 10 tonnes par an	100% des déclarations	50 % des opérateurs/an	50 % des opérateurs/an
Contrôle Organoleptique externe	-	4% des volumes revendiqués	4% des volumes revendiqués
Organisme de Défense et de Gestion	-	1 fois / an	1 audit / an

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

(2) La fréquence de contrôle ou d'audit par opérateur, exprimée en nombre par an par entreprise est libellée ainsi dans le tableau : nombre/an.

IV.4 - Contrôle des conditions de production

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

- Producteurs,
- Expéditeurs

Ils précisent pour chaque stade :

- Les points à maîtriser et/ou à contrôler définis dans le cahier des charges,
- les exigences concernant les caractéristiques,
- les méthodes de maîtrise et/ou de contrôle utilisées,
- les documents associés permettant la maîtrise et/ou le contrôle,
- les autocontrôles réalisés par les agents des opérateurs eux-mêmes,

IV.4.1 – Producteurs

Habilitation	ETAPE DU SCHEMA DE VIE	POINTS DE CONTROLE	DOCUMENTS ASSOCIES	AUTOCONTROLES	Contrôle interne et externe
					méthode
H	IMPLANTATION VERGER (IDENTIFIE OU NOUVEAU VERGER)	Aire géographique Appartenance des vergers à la liste des vergers identifiés	déclaration d'identification Cahier cultural	«Attention» lors de l'établissement de la déclaration d'identification	Contrôle documentaire ODG de la déclaration du producteur + visite de 100% des nouveaux vergers Visite sur le terrain et contrôle documentaire de la déclaration
		Variétés	Déclaration de noyers Ou bons de livraison ou factures des plants	Vérification lors de l'achat des plants et conservation des factures ou BL	Vérification de la conformité de la déclaration de noyers et de sa mise à disposition. Visite sur le terrain par sondage
		Densité à partir de la 15^{ème} année de plantation	Déclaration de noyers	«Attention » respecter la densité et la distance mini entre les arbres	Vérification de la déclaration du producteur et mesure de la distance inter arbre et inter rang par sondage (méthode échantillonnage)
		Nombre de pollinisateurs	Déclaration de noyers	«Attention» lors de la plantation	Vérification de la déclaration du producteur (documentaire,)
H	CONDUITE DU VERGER	Cultures intercalaires	Cahier cultural	Enregistrement sur le cahier cultural	Vérification du cahier cultural Si cultures, visite de terrain pour vérification des distances par rapport au noyer
		Irrigation par aspersion sur frondaison interdite	Cahier cultural ou attestation du producteur Déclaration de noyers	Enregistrement sur le cahier cultural	Vérification de la tenue du cahier cultural ou Vérification de la présence d'une attestation Vérification visuelle si irrigation en cours
		Absence de régulateur et d'activateur de maturité	Cahier cultural ou attestation du producteur pour l'année de production	«Attention» à la conduite du verger	Vérification de la tenue du cahier cultural ou de la présence de l'attestation de l'année de production
H	RECOLTE DES NOIX	Récolte à maturité	Cahier cultural	Enregistrement de la récolte Vérification visuelle et tactile	Vérification documentaire ou visuelle et tactile

Habilitation	ETAPE DU SCHEMA DE VIE	POINTS DE CONTROLE	DOCUMENTS ASSOCIES	AUTOCONTROLES	Contrôle interne et externe
					méthode
		Absence de trempage		«Attention» aux pratiques lors de la récolte	Vérification visuelle de l'aspect des coques de noix
		Absence de traitement à l'hypochlorite		«Attention» aux pratiques lors de la récolte	Vérification olfactive (absence d'odeur chlorée) et visuelle sur des noix (absence de décoloration de la coque) à la livraison en station
		Rendement moyen	Enregistrements de récolte, bons d'expédition ou factures de noix, déclaration de récolte	Enregistrement de la déclaration de récolte Conservation des bons ou factures	Vérification du rendement à partir des enregistrements, des bons d'expéditions ou des factures de ventes de noix, ou de la déclaration de récolte (documentaire)
		Température de séchage par ventilation d'air chaud	Cahier d'enregistrement	Vérification température et enregistrements	Vérification des enregistrements Vérification de la T°C de séchage si séchage en cours (documentaire ou mesure)
H	IDENTIFICATION - EXPEDITION	Identification des contenants avec les informations nécessaires Rédaction des documents d'accompagnement des fruits	Bons d'expédition	«Attention» lors de l'établissement des bons d'expédition	Vérification visuelle de l'identification des contenants si noix à l'expédition Vérification de la rédaction des documents d'accompagnement des fruits

IV.4.2 - Expéditeurs : production de fruits

Les fréquences variables de contrôle interne et externe apparaissant dans les tableaux s'expliquent par les trois tailles d'opérateurs définies dans le tableau synthétique au paragraphe IV.3. Chaque opérateur est contrôlé en routine selon la fréquence fixée pour la catégorie à laquelle il appartient du point de vue taille.

Habilitation	ETAPE DU SCHEMA DE VIE	POINTS DE CONTROLE	DOCUMENTS ASSOCIES	AUTOCONTROLES	Contrôle externe
					méthode
H	IMPLANTATION DES STATIONS	Aire géographique	Déclaration d'identification		Contrôle documentaire ODG de la déclaration de l'opérateur au bureau Vérification de tenue à jour des déclarations d'identifications
H	RECEPTION DES NOIX	Origine	Registre d'entrée des fruits, bon d'expédition producteur (BE), ticket contenant, liste des producteurs habilités	Vérification à partir de la liste des producteurs habilités de l'origine des noix	Vérification de la tenue d'un registre d'entrée, de la présence de la liste des producteurs habilités, de la conservation des BE
		variété	Mode opératoire pour agréage en station Fiche d'agréage	Agréage des lots en station	Vérification des fiches agréage des lots par sondage
		Qualification potentiel AOP	Ticket contenant Documents d'accompagnement des noix	Vérification de la présence de qualification potentiel AOP des noix livrées	Vérification visuelle des tickets contenant Vérification de la présence des documents d'accompagnement
H	CONDITIONS DE STOCKAGE	Noix fraîches Température 1 à 5 °C	Enregistrements des températures	Vérification régulière des afficheurs de température et/ou par prise de température	Vérification des enregistrements Vérification lors de l'audit de la T°C ambiante des lieux de stockage par mesure ou lecture des afficheurs
		Noix fraîches Hygrométrie 80 à 95 %	Enregistrements de l'hygrométrie	Vérification régulière de l'hygrométrie des lieux de stockage	Vérification des enregistrements Vérification lors de l'audit de l'hygrométrie des lieux de stockage par mesure ou lecture des afficheurs

Habilitation	ETAPE DU SCHEMA DE VIE	POINTS DE CONTROLE	DOCUMENTS ASSOCIES	AUTOCONTROLES	Contrôle externe
					méthode
		Noix sèches Température de conservation 2 à 8 °C à partir du 1/03 n+1	Enregistrements des températures	Vérification régulière des afficheurs de température et/ou par prise de température	Vérification des enregistrements Vérification lors de l'audit de la T°C des lieux de stockage par mesure ou lecture des afficheurs
		Noix sèches Hygrométrie 60 à 75 % pour la conservation à partir du 1/03 n+1	Enregistrements de suivi de l'hygrométrie	Vérification régulière de l'hygrométrie des lieux de stockage	Vérification des enregistrements Vérification lors de l'audit de l'hygrométrie des lieux de stockage par mesure ou lecture des afficheurs
H	TRI et CONDITIONNEMENT	Calibrage	Mode opératoire- pour vérification- Fiche de contrôle des lots en AOP	Enregistrement des lots calibrés	Vérification par sondage du calibre par mesure des noix destinées à l' AOP. Vérification des enregistrements de noix calibrées
		Variété et défauts	Mode opératoire pour vérification- des noix en AOP Fiche de contrôle des lots en AOP	Définition du pourcentage des noix issues de pollinisateurs et de fruits à défauts	Vérification par échantillonnage des pourcentages sur un lot de noix destinées à l' AOP Vérification des enregistrements
		Identification	Ticket PALOX des noix destinées à l' AOP		Vérification par visite de la rédaction des tickets palox
H	CONDITIONNEMENT noix fraîches	Type de l'emballage	Mode opératoire du conditionnement Fiche de lot	Application du mode opératoire	Vérification visuelle et/ou documentaire
		Poids de l'emballage	Mode opératoire du conditionnement Fiche de lot	Application du mode opératoire Balance étalonnée	Vérification visuelle et/ou documentaire

Habilitation	ETAPE DU SCHEMA DE VIE	POINTS DE CONTROLE	DOCUMENTS ASSOCIES	AUTOCONTROLES	Contrôle externe
					méthode
		Taux d'humidité \geq 30%	Procédure de contrôle du taux d'humidité	Vérification par échantillonnage et contrôle du taux d'humidité avant conditionnement	Réalisation systématique d'analyses en CEO Vérification documentaire
H	CONDITIONNEMENT noix sèches	Type de l'emballage	Mode opératoire du conditionnement Fiche de lot	Application du mode opératoire	Vérification visuelle et/ou documentaire
		Poids de l'emballage	Mode opératoire du conditionnement Fiche de lot	Application du mode opératoire Balance étalonnée	Vérification visuelle et/ou documentaire
		Taux d'humidité \leq 12 %	Procédure de contrôle du taux d'humidité	Vérification par échantillonnage et contrôle du taux d'humidité avant conditionnement	Réalisation systématique d'analyses en CEO Vérification documentaire
H	EXPEDITION	Délai d'expédition <u>Noix fraîches</u> 15/10 année de récolte <u>noix sèches</u> 31/12 N+1	Fiche ou registre de stock noix conditionnées AOP Bons d'expéditions Factures	Renseignement des entrées et sorties de fruits AOP conditionnés	Vérification de la date limite d'expédition des fruits par appréciation des stocks et/ou par recoupement documentaire
		Absence de traitement à l'hypochlorite	–	–	Vérification olfactive et visuelle sur des noix destinées à l'AOP par l'opérateur à l'expédition
		Absence d'expédition noix en vrac hors zone	Bons d'expéditions Factures		Vérification des documents d'accompagnement

Habilitation	ETAPE DU SCHEMA DE VIE	POINTS DE CONTROLE	DOCUMENTS ASSOCIES	AUTOCONTROLES	Contrôle externe
					méthode
		Etiquetage	Etiquette avec mentions selon les dispositions du cahier des charges		Vérification documentaire et / ou visuelle de l'apposition de l'étiquetage AOP sur des fruits conformes et de la conformité de l'étiquetage.
		Comptabilité matière	Registre matière entrées / sorties Bon de livraison Factures Fiches de conditionnement Fiches d'agrèage des noix en AOP		Vérification par examen documentaire de la cohérence de la comptabilité matière et de la disponibilité des documents

IV.4.3 - Expéditeurs : production de cerneaux

Habilitation	ETAPE DU SCHEMA DE VIE	POINTS DE CONTROLES	DOCUMENTS ASSOCIES	AUTOCONTROLES	Contrôle externe
					méthode
H	IMPLANTATION	Aire géographique	Déclaration d'identification		Contrôle documentaire ODG de la déclaration de l'opérateur Vérification de tenue à jour des déclarations d'identifications
H	ENOISAGE	Aire géographique (énoisage)	Déclaration donneurs d'ouvrage Liste des énoisseurs Bons et Registre de mise en transformation	L'opérateur doit tenir à jour la liste complète (nom, adresse) des énoisseurs Tenue d'un registre de mise en transformation des fruits	Vérification du lieu de mise en transformation par examen des bons et recoupement avec la liste des énoisseurs déclarés
		Enoisage manuel	Registre de mise en transformation	Tenue du registre	Vérification documentaire
H	TRANSPORT DES NOIX PRE-CASSEES ET CERNEAUX	Origine Forme de réception des noix Type de contenant utilisé	Bon de livraison		Vérification provenance des cerneaux Vérification visuelle Vérification de l'utilisation de contenants de qualité alimentaire
H	CONDITIONS DE STOCKAGE DE CERNEAUX AVANT CONDITIONNEMENT à partir du 1/03 n+1	Température de 2 à 8°C à partir du 1/03 n+1	Enregistrements des T°C de stockage	Vérification régulière des afficheurs de température et/ou prise de température	Vérification des enregistrements Vérification par visite de la T°C ambiante de salle de stockage des cerneaux avant conditionnement par mesure ou lecture des afficheurs
		Hygrométrie 60 à 75% à partir du 1/03 n+1	Enregistrements des valeurs d'hygrométrie	Vérification régulière de l'hygrométrie de la salle de stockage	Vérification des enregistrements Vérification par visite de l'hygrométrie de la salle de stockage des cerneaux avant conditionnement par mesure ou lecture des afficheurs
	CONDITIONNEMENT DES CERNEAUX	Taux d'humidité ≤ 5 %	Procédure d'appréciation du taux d'humidité	Vérification par échantillonnage et contrôle du taux d'humidité avant conditionnement	Réalisation systématique d'analyses en CEO Vérification documentaire
		Type d'emballages	Mode opératoire du conditionnement Fiche de lot	Application mode opératoire	Vérification visuelle et/ou documentaire

Habilitation	ETAPE DU SCHEMA DE VIE	POINTS DE CONTROLES	DOCUMENTS ASSOCIES	AUTOCONTROLES	Contrôle externe
					méthode
		Poids de l'emballage	Mode opératoire du conditionnement Fiche de lot	Application mode opératoire Balance étalonnée	Vérification visuelle et/ou documentaire
		Pourcentage de défauts	Mode opératoire d'agrèage des cerneaux Fiche d'agrèage	Application mode opératoire et tenue de la fiche d'agrèage	Vérification visuelle et/ou documentaire
		Etiquetage	–	–	Vérification de l'apposition du système de marquage AOP/AOP sur des produits destinés à l'AOP Vérification de la validité de l'étiquetage selon les règles du cahier des charges
H	EXPEDITION	Délai d'expédition 31/12 N+1	Bons d'expédition Registre de stocks produits finis entées/sorties		Vérification visuelle des produits à l'expédition Vérification documentaire par recoupement du respect du délai d'expédition de cerneaux AOP
		Comptabilité matière	Bons d'expédition Registre de stocks produits finis entées/sorties Registre de conditionnement factures		Vérification de la cohérence des entrées et sorties de produits par examen documentaire
		Absence d'expédition cerneaux en vrac hors zone	Bons de livraison, factures		Vérification des documents d'accompagnement

IV.5 – Contrôle produit

Le contrôle organoleptique et analytique défini ci-après doit permettre :

- de savoir si le produit appartient à la famille de l'AOP,
- d'identifier les défauts (on trouvera en annexe la liste des mots de refus).

IV.5.1 – Tableau de synthèse

POINTS A CONTROLER	DOCUMENTS ASSOCIES	Contrôle interne	Contrôle externe	
			méthode	contrôle Fréquence
<p><u>CONTROLES ORGANOLEPTIQUES</u></p> <p><u>Caractéristiques des noix fraîches :</u> Variété % de défauts de coque : poisseuse, calibre, ... % de défauts de la partie comestible : pourrie ou véreuse, moisie, cerneau flétri Cumul défauts Absence de goût anormal Humidité ≥ 30 %</p> <p><u>Caractéristiques des noix sèches :</u> Variété % de défauts de coque : calibre, couleur, intégrité, ... % de défauts de la partie comestible : pourrie ou véreuse, moisie, cerneau flétri Cumul défauts Absence de goût rance ou anormal. Humidité ≤ 12%</p> <p><u>Caractéristiques des cerneaux :</u> Variété Calibre % Couleur claire ou brun clair % non comestibles Absence de goût rance ou anormal Humidité ≤ 5 %</p>	<p>Fiches individuelles Synthèse des notations Procès-verbal de la Commission</p>		<p>Contrôle organoleptique : visuel, touché, olfactif et gustatif.</p> <p>Contrôle organoleptique visuel, olfactif touché, et gustatif.</p> <p>Contrôle organoleptique visuel, touché olfactif et gustatif.</p>	<p>4% des volumes revendiqués</p>
<p><u>CONTROLES ANALYTIQUES</u></p> <p><u>Humidité des noix fraîches, sèches et des cerneaux de noix</u></p>	<p>Analyses</p>	<p>Contrôle analytique de l'humidité sur 100% des échantillons passés lors des séances d'examen organoleptique*. Analyses réalisées par un laboratoire indépendant (Laboratoire Départemental de la Dordogne)</p>	<p>Contrôle analytique de l'humidité en parallèle d'une séance d'examen organoleptique (analyses réalisées par un laboratoire habilité par l'INAO).</p>	<p>Contrôle analytique de l'humidité de 100% des échantillons présentés lors d'une séance d'examen organoleptique (soit 5 lots minimum/an)</p>

* En cas de résultat de taux d'humidité non conforme décelé lors d'une analyse interne, une analyse renforcée externe sera déclenchée sur le lot incriminé.

IV.5.2 - Composition et fonctionnement de la Commission de contrôle organoleptique

IV.5.2.1 – Composition et compétence

Impartialité et indépendance de la commission

La commission est composée des 3 collèges suivants :

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

Le jury comporte au minimum :

- 5 membres présents.
- des membres représentant au minimum 2 des 3 collèges ci-dessus.
- 1 ou des membres représentant le collège des porteurs de mémoire.

Compétence des membres

Les membres de la Commission contrôle organoleptique font l'objet d'une formation mise en place par l'ODG : examens organoleptiques à blanc pour les nouveaux membres avec des membres expérimentés, examen par sondage d'échantillons témoins,...

IV.5.2.2 – Fonctionnement :

Prélèvement des échantillons

Les prélèvements des échantillons ont lieu au stade de l'expédition sur des lots conditionnés par un agent externe à la filière mandaté par CERTISUD. Pour chaque produit, deux échantillons de 100 noix sont prélevés pour les noix coques (noix fraîches et sèches) et 250 g de cerneaux :

- 1 échantillon témoin laissé à l'opérateur,
- 1 échantillon destiné au contrôle organoleptique.

Les échantillons sont conservés en frigo ou en chambre froide

Les prélèvements d'échantillons sont réalisés de façon inopinée chez les opérateurs. Le choix est fait en fonction des produits revendiqués et des stocks disponibles. Tout expéditeur doit conserver un échantillon témoin (au minimum 1 kg de noix sèche ou cerneaux) des lots conditionnés et expédiés pendant une période de 12 mois. Un procès verbal de prélèvement est établi et signé par le préleveur et l'opérateur. La non présentation de produit ou de l'échantillon témoin sera considéré comme un refus de contrôle.

Séances de contrôle organoleptique

Les examens organoleptiques sont organisés du 1^{er} septembre de l'année de récolte au 30 juin de l'année suivante. Les séances seront organisées selon un calendrier fixé avant la campagne et communiqué aux membres du jury.

Les séances se déroulent dans une salle de réunion ayant un bon éclairage naturel, une température de 15 ° à 20 °, un emplacement et un isolement phonique permettant de ne pas être dérangés par des bruits extérieurs, un taux d'humidité normal et avec une vaisselle jetable (assiettes plastiques, serviettes papier,...). Le jury examine 2 à 12 produits rendus anonymes avant la séance. Cette dernière ne peut dépasser 3h30.

L'agent veille au bon déroulement des séances, il élabore la synthèse des notations faites par les membres du jury et dresse le procès-verbal des séances.

Le contrôle organoleptique d'acceptabilité dans l'AOP comprend les analyses suivantes :

- visuelle et touché :
 - conformité du lot par rapport au calibre et à la variété.
 - contrôle de l'aspect visuel : noix moisies, cassées, poisseuses, coloration du cerneau, humidité, etc...
- olfactive
- gustative : recherche de défauts majeurs, présence de goûts exogènes (rance, moisi, etc...).

Décision et information des opérateurs

A l'issue du contrôle organoleptique, les avis de la commission sont les suivants :

- produit conforme.
- produit non conforme, avec la mention du ou des motifs de non-conformité (mots de refus en annexe).

Dans ce dernier cas, un nouvel échantillon est prélevé et le produit fait l'objet d'un nouveau contrôle organoleptique lors de la séance suivante.

Les décisions sont transmises par écrit par CERTISUD aux opérateurs dans les 8 jours qui suivent l'examen.

IV.6 - Evaluation de l'ODG

POINT A CONTROLER	DOCS ASSOCIES	AUTOCONTRÔLES	CONTRÔLES EXTERNES
		Méthode	Méthode
Organisation qualité Diffusion des documents AOP aux opérateurs	Procédures (couvrant la directive INAO-DIR-CAC-1), documents associés	Mise à jour des procédures de travail	Vérification documentaire de l'application du système qualité
Identification des opérateurs	Listes des opérateurs identifiés	Tenue à jour des dossiers	Vérification de la tenue à jour des opérateurs identifiés et des dossiers d'habilitation
Contrôle interne (fréquence, pertinence)	Liste des agents qualifiés Rapports de contrôle, synthèses	Tenue de la liste des agents qualifiés. Vérification de l'avancement du plan de contrôle interne et de la pertinence des contrôles	Vérification documentaire des rapports, des synthèses des contrôles réalisés, de la liste des agents qualifiés Evaluation sur le terrain de chaque contrôleur interne tous les 4 ans maximum
Traitement des manquements	Fiches de traitement, synthèse	Suivi des manquements	Vérification documentaire des traitements des manquements relevés
Déclarations des opérateurs	Déclarations	Tenue à jour des dossiers de déclarations	Vérification de la tenue et du suivi des dossiers de déclarations
Réclamations	Dossiers des réclamations	Gestion et traitement des réclamations	Vérification documentaire

V - PLAN DE CORRECTION

La surveillance des opérateurs repose sur des visites de contrôle ou audits réalisés 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 la grille de traitement des manquements.

Ces manquements sont de deux ordres. Ils peuvent se traduire d'une part par des manquements qui n'affectent pas la qualité des produits et d'autre part, par des manquements graves qui affectent la qualité des produits et/ou abusent le consommateur et sont par le fait même à caractère frauduleux en fonction de la fréquence d'apparition.

Ces manquements doivent faire l'objet d'actions correctives 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 qui pourra évoluer sur décision du Comité de Certification (grille validée en annexe). Les modifications éventuelles seront transmises à l'INAO.

V.1 - Traitement des manquements

Les manquements peuvent être observés à l'occasion d'une visite de contrôle interne ou externe.

Dans le cas d'un manquement observé lors d'un contrôle interne, l'agent qualifié pour le contrôle interne définit avec l'opérateur un plan d'actions pour corriger et éviter ce problème. Il applique la procédure de traitement des manquements interne, validée par Certisud. CERTISUD est informé périodiquement de tous les manquements relevés et des actions correctives définies.

L'ODG transmet sans délai à l'organisme de contrôle, à des fins de traitement, l'information d'un constat de manquement, quel que soit son niveau de gravité, lorsque :

- l'opérateur a refusé le contrôle,
- aucune mesure correctrice ne peut être proposée à l'ODG,
- Les mesures correctrices n'ont pas été appliquées par l'opérateur,
- L'application des mesures correctrices n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement

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 ce problème. Si l'action corrective n'est pas mise en place dans un délai défini ou s'il s'agit d'un manquement grave, CERTISUD applique les sanctions conformément à la grille de traitement des manquements.

Dans les deux cas (contrôle interne et externe), CERTISUD effectue un suivi des actions correctives avec renforcement des contrôles si nécessaire. (cf grille de traitement des manquements)

V.1.1 - Manquements mineurs ou majeurs (niveau de gravité m ou M)

Lors d'un contrôle d'un opérateur, l'agent contrôleur peut relever des écarts qui sont des manquements de niveau 1 (absence d'enregistrements, certains critères de production non respectés, etc.). Ces manquements n'affectent pas la qualité des produits. Elles font alors l'objet d'un relevé de manquement avec définition et mise en place d'actions correctives avec délai maximum de réalisation. Dans le cas d'un manquement majeur (niveau 2), la première observation donne lieu à un avertissement avec plan de surveillance renforcé.

Le cas général de la procédure de sanctions est déclenché contre un opérateur dès que celui-ci ne met pas en place les actions correctives définies suite à l'observation du manquement. L'opérateur est considéré en infraction vis à vis du cahier des charges. Dès l'observation de l'absence de correction du manquement, l'opérateur fait l'objet d'un **avertissement** précisant les sanctions encourues (retrait de lot, etc...). **Le plan de surveillance est alors renforcé** (rapprochement des visites, envoi de preuves, renouvellement des analyses, etc.). Toutefois, en fonction de la gravité, la première observation du manquement peut donner lieu à un avertissement avec plan de surveillance renforcé.

Si malgré l'avertissement, CERTISUD constate que l'opérateur n'a toujours pas mis en place les actions correctives, la sanction est appliquée immédiatement (**retrait de lot**, etc...). Si le manquement persiste, alors CERTISUD peut décider un **retrait d'habilitation**.

Le processus que nous venons de décrire est défini dans la grille de traitement des manquements annexée.

V.1.2 - Manquement graves (niveau de gravité G)

Lors d'un contrôle d'un opérateur, l'agent contrôleur peut relever des manquements graves qui peuvent être considérés comme frauduleux ou critiques pour la qualité des produits (utilisation de substances ou matières premières interdites, utilisation abusive de la marque collective et du signe officiel de qualité, etc...). Dès l'observation du manquement, l'organisme certificateur prend les dispositions nécessaires pour éviter l'expédition des produits non conformes (**retrait de lot et plan de surveillance renforcé**). Il peut aller jusqu'au **retrait d'habilitation** de l'opérateur en question. C'est la sanction des manquements graves de la grille de traitement des manquements qui s'applique.

V.2 - Niveau de gravité des manquements

Le niveau de gravité des manquements (mineur, majeur ou grave) est défini dans la grille de traitement des manquements annexée pour chaque point du cahier des charges.

Dans le cas d'un manquement mineur (code m de la grille), le traitement est le suivant :

- première observation : relevé de manquement avec définition d'actions correctives et délais,
- première observation d'un manquement non corrigé : avertissement avec plan de surveillance renforcé,
- deuxième observation d'un manquement non corrigé : visite de contrôle renforcé et/ou retrait de lot,
- troisième observation d'un manquement non corrigé : retrait d'habilitation provisoire ou définitif.

Toutefois, en fonction de la gravité, la première observation d'un manquement peut donner lieu à un avertissement avec contrôle renforcé.

Dans le cas d'un manquement majeur (code M de la grille), la première observation donne lieu à un avertissement avec plan de surveillance renforcé.

Tout manquement grave (code G de la grille) peut-être considéré, en fonction de sa fréquence d'apparition, comme frauduleux ou critique pour la qualité du produit. Sa première observation donne lieu à une sanction (contrôle renforcé) et/ou un retrait de commercialisation et/ou un retrait d'habilitation.

ANNEXES

Grille de traitement des manquements

AOP Noix du Périgord

Le traitement des manquements est réalisé selon les procédures CERTISUD 92.120 «Traitement des non conformités observées » et CERTISUD 92.202 «Application des sanctions ».

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^{ère} observation les sanctions prévues au 2^{ème} niveau de traitement (notamment si pour une valeur mesurable l'écart est supérieur à 10% de la valeur cible).

Tout manquement observé donne lieu à une action corrective ou correctrice dans un délai 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. Il existe quelques cas (10) où la vérification de la mise en place de l'action corrective est prévue lors d'une visite de contrôle interne. Dans ce cas, comme suite aux autres vérifications externes, c'est CERTISUD qui au vu du rapport de contrôle décide ou non de régulariser le manquement.

La visite de contrôle renforcé est facturée à l'opérateur en cause au temps passé en fonction du tarif journalier de contrôle ou d'audit. L'analyse renforcée est également facturée à l'opérateur en cause

La récurrence est l'apparition du même manquement chez un opérateur dans un délai inférieur ou égal à 1 an et ceci même s'il a été régularisé, en ce qui concerne les non conformités majeures. Dans ce cas, CERTISUD suit la progression des sanctions prévue entre le 1er et le 4ème niveau de traitement.

Définition des types de manquements observés :

- manquement mineur ou majeur (niveau de gravité m ou M) (peut affecter la qualité du produit)
- manquement grave (affecte la qualité du produit, abus du signe de qualité) (niveau de gravité G)

<u>Lexique et sanctions appliquées</u>	Délais maximum de vérification (sauf exception précisée dans colonne MVD)	
AC :	Action Corrective ou correctrice.	
MVD :	Méthode de Vérification et Délai..	
CRD :	Contrôle Renforcé Documentaire.	
VC :	Visite de Contrôle normal	3 mois
VCR :	Visite de Contrôle Renforcé.	12 mois
VCI :	Visite de Contrôle Interne.	3 mois
rm	Avertissement (relevé de manquement)	4 mois
AV :	Avertissement assorti d'une demande de mise en conformité dans un délai contraint.	
RH :	Retrait d'Habilitation provisoire (suspension) ou indéterminé	
Im :	Immédiat.	
RL :	Retrait de Lot ou du produit.	
AR	Analyse Renforcée	
EO :	Examen Organoleptique	
EOR :	Examen Organoleptique Renforcé	
→ INAO :	Transmission du manquement à l'INAO	

Ecart		Ecart observé	1er niveau de traitement			2ème niveau de traitement			3ème niveau de traitement			4ème niveau de traitement
Code	gravité		Sanction	délai	MVD	Sanction	délai	MVD	Sanction	délai	MVD	
				AC			AC			AC		
I. Tous opérateurs												
GEN1	M	Identification erronée ou absence d'information de modification	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	RH			
GEN2	m	Défaut d'enregistrement ou de conservation des documents	rm	Im	CRD/VC	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	RH
GEN3	G	Refus de contrôle	RH	Im	VC							
GEN4	G	Absence de réalisation du contrôle interne ou externe (suite non paiement des cotisations à l'ODG ou à non paiement des frais à l'OC)	RH	Im	CRD							
GEN5	G	Non activité pendant 2 ans consécutifs	AV	Im	CRD	RH après la 3ème année						
II. Producteurs												
IMPLANTATION DU VERGER												
Prod1	G	Aire de production non-conforme	VCR+RL	Im	VCR	RH						
Prod2	G	Verger sur parcelle non identifiée	VCR+RL	Im	VCR	RH						
Prod3	G	Variété non-conforme.	VCR+RL	Im	VCR	RH						
Prod4	M	Défaut de tenue déclaration de noyers	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	RH			
Prod5	G	Densité non-conforme	VCR	Im	VCR	RH						
Prod6	M	Nombre de pollinisateurs non-conforme	AV	Im	VCI/VC 12 mois	VCR	Im	VCR	RH			
CONDUITE DU VERGER												
Prod7	rm	Cultures intercalaires non conformes	rm	Im	CRD/VC	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	RH
Prod8	M	Méthode d'irrigation non conforme ou non déclaration d'irrigation	AV	Im	CRD/VC	VCR	Im	VCR	RH			
Prod9	G	Utilisation d'activateurs de croissance	VCR+ RL	Im	VCR	RH						
Prod10	M	Récolte avant maturité	AV	Im	CRD/VC	VCR	Im	VCR	RH			

Ecart		Ecart observé	1er niveau de traitement			2ème niveau de traitement			3ème niveau de traitement			4ème niveau de traitement
Code	gravité		Sanction	délai AC	MVD	Sanction	délai AC	MVD	Sanction	délai AC	MVD	
RECOLTE												
Prod11	G	Trempage des noix	VCR	Im	VCR	RH						
Prod12	M	Traitement à l'hypochlorite	AV + RL	Im	VCI/VC	VCR + RL	Im	VCR	RH			
Prod13	M	Rendement non-conforme	AV	Im	VCI/VC	VCR	Im	VCR	RH			
Prod14	m	Défaut d'enregistrement des températures des séquences de séchage		Im	CRD	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	RH
Prod15	M	T°C de séchage non-conforme	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	RH			
Prod16	M	Enoisage non manuel	AV	Im	CRD/ VC	VCR	Im	VCR	RH			
IDENTIFICATION - EXPEDITION												
Prod17	M	Défaut d'identification des contenants noix à l'expédition.	AV	Im	VCI/VC	VCR	Im	VCR	RH			
Prod18	M	Bon de livraison non conforme	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	RH			
III - Expéditeurs : production de fruits												
RECEPTION DES NOIX												
Exp1	G	Aire de production non-conforme	VCR+ RL	Im	VCR	RH						
Exp2	G	Défaut de tenue du registre d'entrée.	VCR	Im	VCR	RH						
Exp3	M	Liste des producteurs habilités absente ou non à jour.	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	RH			
Exp4	M	Défaut de tri sur l'origine producteurs habilités	AV + RL	Im	CRD	VCR+ RL	Im	VCR	RH			
Exp5	M	Défaut de conservation des bons de livraison	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	RH			
Exp6	G	Défaut de contrôle des lots en entrée station.	VCR	Im	VCR	RH						
Exp7	M	Défaut de tenue de la fiche d'agrèage de réception.	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	RH			
Exp8	M	Ticket contenant non-conforme	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	RH			
Exp9	M	Document d'accompagnement des	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	RH			

Ecart		Ecart observé	1er niveau de traitement			2ème niveau de traitement			3ème niveau de traitement			4ème niveau de traitement
Code	gravité		Sanction	délai AC	MVD	Sanction	délai AC	MVD	Sanction	délai AC	MVD	
		noix non-conforme										
CONDITIONS DE STOCKAGE												
Exp10	m	Défaut d'enregistrement de suivi T °C ou hygrométrie.	rm	Im	CRD	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	RH
Exp11	M	T °C ou hygrométrie chambres froides non-conforme (suivant phase de stockage).	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	RH			
TRI												
Exp12	M	Défaut d'agrèage des noix en AOP (odeur, calibrage, variété, défauts).	AV	Im	VCI/VC	VCR+ RL	Im	VCR	RH			
Exp13	M	Défaut d'enregistrement "fiche d'agrèage".	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	RH			
Exp14	M	Défaut d'identification ticket PALLOX des noix destinées à l'AOP	AV	Im	VCI/VC	VCR	Im	VCR	RH			
CONDITIONNEMENT												
Exp15	M	Taux d'humidité non-conforme	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	RH			
Exp16	M	Conditionnement non-conforme : type ou poids d'emballage	AV	Im	CRD/VC	VCR	Im	VCR	RH			
EXPEDITION												
Exp17	M	Expédition vrac hors zone	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	RH			
Exp18	G	Non respect dates d'expédition	VCR	Im	VCR	RH						
Exp19	G	Traitement à l'hypochlorite	VCR+ RL	Im	VCR	RH						
Exp20	M	Défaut d'étiquetage	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	RH			
Exp21	M	Comptabilité matière incohérente ou indisponible	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	RH			
Exp22	m	Documents indisponibles.	rm	Im	CRD	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	RH

Ecart		Ecart observé	1er niveau de traitement			2ème niveau de traitement			3ème niveau de traitement			4ème niveau de traitement
Code	gravité		Sanction	délai AC	MVD	Sanction	délai AC	MVD	Sanction	délai AC	MVD	
Exp23	G	Absence d'expédition AOP pendant 2 ans.	CRD/VCR	1 an	CRD/VCR	RH						

III - Expéditeurs : production de cerneaux

RECEPTION DES NOIX

Exp24	G	Origine des noix non-conforme	VCR+ RL	Im	VCR	RH						
Exp25	M	Bon de livraison non-conforme	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	RH			
Exp26	G	Contenants de qualité non alimentaire.	VCR	Im	VCR	RH						

CASSAGE DES NOIX - ENOISAGE

Exp27	M	Liste complète (nom, adresse) des énoisseurs non à jour (cassage, énoisage).	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	RH			
Exp28	M	Défaut de tenue d'un registre de mise en transformation	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	RH			
Exp29	M	Enoisage non manuel ou registre de mise en transformation non conforme	AV	Im	CRD / VC	VCR	Im	VCR	RH			

TRI

Exp30	M	Taille (grille de 8 mm), couleur claire, % de défauts au conditionnement	AV	Im	VCI/VC	VCR+ RL	Im	VCR	RH			
-------	---	--	----	----	--------	---------	----	-----	----	--	--	--

STOCKAGE-CONDITIONNEMENT

Exp31	M	T°C de stockage ou hygrométrie non-conforme	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	RH			
Exp32	m	Défaut d'enregistrement ou attestation de suivi T°C ou hygrométrie de stockage	rm	Im	CRD	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	RH
Exp33	M	Défaut de tenue fiche d'agréeage.	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	RH			
Exp34	M	Défaut de tenue du registre de conditionnement.	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	RH			
Exp35	M	Agréage non-conforme du lot de cerneaux par échantillonnage	AV	Im	VCI/VC	VCR+ RL	Im	VCR	RH			
Exp36	M	Taux d'humidité de lot non-conforme.	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	RH			

Ecart		Ecart observé	1er niveau de traitement			2ème niveau de traitement			3ème niveau de traitement			4ème niveau de traitement
Code	gravité		Sanction	délai AC	MVD	Sanction	délai AC	MVD	Sanction	délai AC	MVD	
Exp37	M	Conditionnement non-conforme : type ou poids d'emballage	AV	Im	CRD/VC	VCR	Im	VCR	RH			
Exp38	M	Etiquetage non-conforme	AV	Im	CRD/ VC	VCR	Im	VCR	RH			
EXPEDITION												
Exp39	G	Non respect dates d'expédition	VCR	Im	VCR	RH						
Exp40	M	Défaut de tenue du registre de stocks produits finis entrées/sorties.	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	RH			
Exp41	M	Comptabilité matière non-conforme.	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	RH			
IV. Organisme de Défense et de Gestion												
ODG1	M	Organisation qualité	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	Suspension ou retrait certificat+ → INAO			
ODG2	M	Habilitation des opérateurs	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	Suspension ou retrait certificat+ → INAO			
ODG3	m	Contrôle interne (fréquence, pertinence)	rm	Im	CRD	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	Suspension ou retrait certificat+ → INAO
ODG4	M	Traitement des manquements	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	Suspension ou retrait certificat+ → INAO			
ODG5	m	Déclarations non suivies	rm	Im	CRD	AV	Im	CRD	VCR	Im	VCR	Suspension ou retrait certificat+ → INAO
ODG6	m	Gestion et traitement des réclamations	rm	Im	VC	AV	Im	VC	VCR	Im	VCR	Suspension ou retrait certificat+ → INAO
ODG7	M	Système de marquage spécifique non conforme	AV	Im	CRD/VC	VCR	Im	VCR	Suspension ou retrait certificat+ → INAO			

V. Contrôle Produit

CEO1	M	Non présentation de produit lors des prélèvements	EOR	Im	EOR	EOR + RL	Im	EOR + RL	RH			
CEO2	M	Examen Organoleptique non-conforme	AV	Im	EOR	EOR	Im	EOR	RH			
CEO3	m	Analyse non conforme avec résultat $\leq 10\%$	rm	Im	CRD	AR	Im	AR	RL + AR	Im	AR	RH
CEO4	M	Analyse non conforme avec résultat $\square 10\%$	AV + AR	Im	AR	RL + AR	Im	AR	RH			