



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Plan de contrôle de l'AOC HUILE OLIVE DE CORSE

RÉFÉRENCE DU PLAN	DATE D'APPROBATION PAR L'OC OU RÉFÉRENCE DE L'OC	DATE D'APPROBATION	
CTP-C-AOC-HOCS-01	PC AO 278 V04	17/09/2021	Annule et remplace le plan approuvé le : 26/06/2017

Plan de contrôle constitué

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

- Décision INAO- DEC-CONT-1

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

VERSION APPROUVEE LE 17 SEPTEMBRE 2021

DISPOSITIONS DE CONTRÔLE SPECIFIQUES

**"Huile d'olive de Corse"
ou
"Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica"**

Appellation d'Origine

TABLE DES MATIERES

Introduction

A- Application

1. Les opérateurs

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

B- Modalités d'habilitation des opérateurs

C- Modalités d'évaluation de l'ODG

D- Mise en œuvre des contrôles

1. Répartition du contrôle interne et externe

2. Méthodes de contrôle

3. Organisation des contrôles produits

E- Traitement des manquements spécifiques

INTRODUCTION

Le présent document précise les modalités de contrôle du cahier des charges «Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica ». bénéficiant du signe d'Appellation d'Origine de l'ODG Syndicat AOC Oliu di Corsica. Certipaq a été choisi par l'ODG pour assurer le contrôle du cahier des charges de ce produit.

Le contrôle du respect du cahier des charges est organisé par le plan de contrôle constitué de :

- dispositions de contrôle communes à tous SIQO (hors AB), document disponible sur le site internet de l'INAO,
- dispositions de contrôle spécifiques développées ci-après (dans le présent document).

Le plan de contrôle précise les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité, les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'ODG et les contrôles externes réalisés par Certipaq.

Il prévoit les modalités de délivrance de l'habilitation reconnaissant l'aptitude de l'opérateur à satisfaire aux exigences du cahier des charges.

Pour les appellations d'origine, le plan de contrôle comporte les modalités de désignation des membres de la commission chargée de l'examen organoleptique ainsi que les modalités de fonctionnement de cette commission.

Le plan de contrôle prévoit les modalités de traitement des manquements et mesures associées (pouvant aller jusqu'à la suspension ou le retrait du certificat).

Tous les opérateurs ayant vocation à être inscrits dans le périmètre de certification initiale font l'objet d'une évaluation initiale par Certipaq, avec l'appui de l'ODG, en vue de leur habilitation préalablement à l'octroi de la certification par Certipaq. La certification initiale pourra être délivrée au client, dès lors qu'au moins un opérateur par catégorie nécessaire à une mise en marché du produit, aura fait l'objet d'une habilitation par Certipaq.

Lorsque toutes les conditions requises sont remplies, Certipaq délivre à l'ODG un document de certification officiel (« Certificat ») qui établit de façon claire ou permet d'identifier la portée de la certification octroyée.

Certipaq effectue les contrôles de surveillance des opérateurs tel que prévu dans le plan, dans le respect des fréquences de contrôle qui y figurent.

Certipaq assure la prise de décision de certification sur la base de toutes les informations liées aux évaluations, leur revue et toutes autres informations pertinentes.

A - APPLICATION

1. Les opérateurs

Les présentes dispositions de contrôle spécifiques (DCS) concernent les opérateurs du cahier des charges Appellation d'Origine « Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica » dont l'organisme de défense et de gestion est le Syndicat AOC Oliu di Corsica.

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

- Producteur d'olive
- Moulinier/Oliveron
- Producteur d'huile faisant appel à un prestataire transformateur

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

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

Opérateurs	Points à contrôler concernés		Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
Producteur d'olive	PM1	Identification et localisation des parcelles	Déclaration d'identification Cadastre des parcelles Identification parcellaire Liste des parcelles identifiées, approuvée annuellement par l'INAO (consultable auprès des services de l'INAO ou de l'ODG) Déclaration d'oliviers Cahier d'enregistrement récolte (Cahier de culture) et traçabilité Bon d'apports au moulin Déclaration de non intention de production (ou déclaration de non affectation) Déclaration de récolte Factures des plants Etiquettes des plants
	PM2	Variétés autorisées	
	PM2 bis	Certification des plants	
	PM3	Age des arbres	
	PM4	Densité de plantation	
	PM5	Taille des arbres	
	PM6	Entretien des vergers	
	PM7	Irrigation des oliveraies	
	PM7bis	Rendement	
	PM8	Date de récolte	
	PM9	Modalités de récolte des olives	
	PM10	Conditions de stockage après la récolte et de transport	
PM18 (Op2)	Obligations déclaratives (Op2) : -Déclaration de non-intention de production -Déclaration de récolte d'olives		

Opérateurs	Points à contrôler concernés		Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
Moulinier/ Oliveron	PM12.1	Réception des olives au moulin : - Durée de conservation entre récolte et mise en œuvre - Durée de conservation des olives au moulin avant mise en œuvre	Cahier d'enregistrement (registre de manipulation) Et/ou Bon d'entrée d'olive Et/ou Bon de sortie de l'huile
	PM12.2	Réception des olives au moulin : - Etat sanitaire des olives livrées au moulin, seuil maximal total d'olives altérées par des ravageurs, le gel ou la grêle par lot mis en œuvre	
	PM12.3	Réception des olives au moulin : - Maturité (% minimum d'olives tournantes)	
	PM12.4	Réception des olives au moulin : - Séparation olives AO / non AO	
Moulinier/ Oliveron Producteur d'huile faisant appel à un prestataire transformateur	PM11	Situation géographique des moulins et producteurs d'huile	Déclaration d'identification Cahier d'enregistrement Etiquetage (registre de manipulation) Déclaration de fabrication partielle Déclaration de fabrication totale Déclaration de revendication partielle ou totale Déclaration de stocks Résultats des examens organoleptiques Résultats des examens analytiques
	PM13	Procédé d'extraction	
	PM14	Traitements autorisés	
	PM15	Assemblage – Variétés autorisées	
	PM16	Traçabilité des lots	
	PM17	Modalités d'étiquetage	
	PM18 bis (Op2)	Obligations déclaratives (Op2) : -Déclaration de fabrication partielle -Déclaration de fabrication totale -Déclaration de revendication partielle ou totale -Déclaration de stocks	
PM19	Contrôle produit Caractéristiques organoleptiques : - Limite d'amertume et d'ardence - Couleur		
PM20	Contrôle produit Caractéristiques analytiques : -Teneur en acidité libre -Indice de peroxyde		

B - MODALITES D'HABILITATION DES OPERATEURS

Catégorie d'opérateurs	Modalités (sur site / documentaire)	Contrôle documentaire en vue de l'habilitation réalisé par (OC/ODG)	Contrôle sur site lié à l'habilitation* réalisé par (OC/ODG)	Lorsque le contrôle documentaire doit être suivi d'un contrôle sur site : délai de réalisation (en mois)
Producteur d'olives (Surface > 1ha)	Sur site	/	ODG	/
Producteur d'olives (Surface < 1ha)	Documentaire ⁽¹⁾	OC	/	Le premier contrôle interne ou externe de suivi devra avoir lieu avant la fin de la campagne
Moulinier/ Oliverons	Sur site	/	ODG	/
Producteur d'huile faisant appel à un prestataire transformateur (Surface > 1ha)	Sur site	/	ODG	/
Producteur d'huile faisant appel à un prestataire transformateur (Surface < 1ha)	Documentaire ⁽¹⁾	OC	/	Le premier contrôle interne ou externe de suivi devra avoir lieu avant la fin de la campagne

* Il s'agit du contrôle sur site avant ou après le prononcé de l'habilitation.

⁽¹⁾ Sur la base de la DI et déclaration d'oliviers

Exemple de modifications majeures :

- Un changement d'identité de l'opérateur autre qu'une modification de la structure juridique de celui-ci ou la transmission par succession à une personne travaillant déjà sur l'exploitation et/ou une transmission dans un cadre familial
- L'extension, la plantation modifiant le potentiel de production identifié en AOC de + de 20% du parcellaire pour les surfaces supérieures à 5 ha et de + de 50% pour les surfaces inférieures à 5 ha.
- La construction d'un nouveau moulin, l'extension de plus de 70% de la cuverie ou l'augmentation de la capacité de trituration de plus de 50%.

C - MODALITES D'EVALUATION DE L'ODG

Durée minimum de conservation des documents relatifs au contrôle interne : 5 ans

Pas de conditions spécifiques particulières.

D - MISE EN OEUVRE DES CONTRÔLES

1. Répartition du contrôle interne et externe

Les contrôles de la filière « Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica » sont répartis entre le contrôle interne et le contrôle externe selon les fréquences détaillées dans le tableau ci-dessous.

La période de référence est par campagne du 1er octobre au 30 septembre.

Les fréquences de contrôle des Producteurs d'olive, Mouliniers/Oliverons, Producteurs d'huile faisant appel à un prestataire transformateur sont calculées sur la base du nombre d'opérateurs habilités « actifs » à partir de la liste des opérateurs à jour à la date du 1er octobre.

10% de l'ensemble des contrôles externes des opérateurs sont réalisés sans préavis.

Libellé de l'activité ou du type de contrôle concerné	Fréquences minimales des contrôles internes	Fréquences minimales des contrôles externes
Producteur d'olives (production)	15% des surfaces revendiquées / campagne	5% des surfaces revendiquées / campagne
Producteur d'olives (récolte)	5% des producteurs d'olives / campagne	2% des producteurs d'olives / campagne (avec un minimum de 1 producteur par campagne)
Moulinier/Oliverons	20% des mouliniers-oliverons / campagne	10% des mouliniers-oliverons / campagne
Producteur d'olives faisant appel à un prestataire transformateur	20% des producteurs d'huile faisant appel à un prestataire transformateur / campagne	10% des producteurs d'huile faisant appel à un prestataire transformateur / campagne
Obligations déclaratives	100% des déclarations / campagne	Par sondage, lors de l'évaluation de l'ODG
<u>Contrôle produit :</u> analyses : teneur en acidité libre + indice de peroxyde (PM20)	Le reste des volumes non contrôlés en externe permettant d'arriver à un contrôle total (interne + externe) de 100% des volumes, avant conditionnement au plus proche de la mise en marché / campagne	30% des volumes, avant conditionnement au plus proche de la mise en marché / campagne
<u>Contrôle produit :</u> examen organoleptique (PM19)	Minimum 100% du volume conforme à l'examen analytique interne	Minimum 100% du volume conforme à l'examen analytique externe

2. Méthodes de contrôle

Opérateurs	Numéro	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Producteur d'olive	PM1	Identification et localisation des parcelles	PPC	Vérification documentaire de la DI et de la liste des parcelles identifiées Vérification visuelle le cas échéant de la localisation des parcelles <i>Déclaration d'identification</i> <i>Cadastre des parcelles</i> <i>Déclaration d'oliviers</i> <i>Identification parcellaire</i> <i>Liste des parcelles identifiées, approuvée annuellement par l'INAO</i>	Conservation de la déclaration d'identification (DI) document renseignée et complétée des pièces annexes à fournir Conservation de la déclaration d'oliviers	Vérification documentaire de la DI sur site et de la liste des parcelles identifiées Vérification visuelle de la localisation des parcelles <i>Déclaration d'identification</i> <i>Cadastre des parcelles</i> <i>Déclaration d'oliviers</i> <i>Identification parcellaire</i> <i>Liste des parcelles identifiées, approuvée annuellement par l'INAO</i>
Producteur d'olive	PM2	Variétés autorisées	PPC	Vérification documentaire, et/ou visuelle le cas échéant, des variétés exploitées et du respect du % de polinisateurs. <i>Cahier d'enregistrement récolte et traçabilité</i>	Enregistrement de la conformité des variétés (dont le % de polinisateurs)	Vérification visuelle et/ou documentaire de la conformité des variétés et du respect du % de polinisateurs. <i>Cahier d'enregistrement récolte et traçabilité</i>
Producteur d'olive	PM2 bis	Certification des plants	/	<u>A partir de la récolte 2022/2023 :</u> Vérification documentaire de la conformité des plants utilisés Vérification documentaire des étiquettes <i>Factures des plants</i> <i>Etiquettes des plants</i>	<u>A partir de la récolte 2022/2023 :</u> Conservation des factures des plants et des étiquettes comportant le numéro de lot de chaque plant	Vérification documentaire de la conformité des plants utilisés Vérification documentaire des étiquettes <i>Factures des plants</i> <i>Etiquettes des plants</i>

Opérateurs	Numéro	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Producteur d'olive	PM3	Age des arbres	PPC	Vérification visuelle et/ou documentaire des enregistrements des dates de plantation prévus <i>Cahier d'enregistrement récolte et traçabilité</i>	Enregistrement des dates de plantation	Vérification visuelle et/ou documentaire de l'enregistrement des dates de plantation <i>Cahier d'enregistrement récolte et traçabilité</i>
Producteur d'olive	PM4	Densité de plantation	PPC	Vérification documentaire des enregistrements des densités de plantation prévus et/ou vérification visuelle le cas échéant (mesure conformément à l'IT120) de la densité <i>Cahier d'enregistrement récolte et traçabilité</i>	Enregistrement des densités de plantation	Vérification visuelle (mesure conformément à l'IT120) de la densité et/ou Vérification documentaire de l'enregistrement des densités de plantation <i>Cahier d'enregistrement récolte et traçabilité</i>
Producteur d'olive	PM5	Taille des arbres	/	Vérification visuelle de la taille des arbres le cas échéant et/ou Vérification documentaire de l'enregistrement de la date de la dernière taille prévu <i>Cahier d'enregistrement récolte et traçabilité</i>	Enregistrement de la date de la dernière taille	Vérification visuelle de la taille des arbres et/ou Vérification documentaire de l'enregistrement de la date de la dernière taille. <i>Cahier d'enregistrement récolte et traçabilité</i>
Producteur d'olive	PM6	Entretien des vergers	/	Vérification visuelle de l'entretien des parcelles le cas échéant et/ou Vérification documentaire de l'enregistrement de l'entretien des oliveraies prévu <i>Cahier d'enregistrement récolte et traçabilité</i>	Enregistrement de l'entretien réalisé dans les oliveraies	Vérification visuelle de l'entretien des parcelles et/ou Vérification documentaire de l'enregistrement de l'entretien des oliveraies. <i>Cahier d'enregistrement récolte et traçabilité</i>

Opérateurs	Numéro	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Producteur d'olive	PM7	Irrigation des oliveraies	PPC	Sans objet	Enregistrement de la date de fin d'irrigation	Vérification visuelle des conditions d'irrigation et/ou Vérification documentaire de l'enregistrement des dates de fin d'irrigation. <i>Cahier d'enregistrement (cahier de culture) récolte et traçabilité</i>
Producteur d'olive	PM7 bis	Rendement	PPC	Sans objet	Enregistrement du rendement	Vérification documentaire de la tenue à jour des enregistrements et du respect du rendement <i>Cahier d'enregistrement Déclaration d'oliviers Bons d'apports au moulin le cas échéant</i>
Producteur d'olive	PM8	Date de récolte	/	Sans objet	Enregistrement des dates de récolte sur le cahier d'enregistrement récolte et traçabilité	Vérification de l'enregistrement des dates de récolte. <i>Cahier d'enregistrement (cahier de culture) récolte et traçabilité Arrêté préfectoral de la campagne en cours</i>

Opérateurs	Numéro	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Producteur d'olive	PM9	Modalités de récolte des olives	PPC	Sans objet	Enregistrement des modalités de récolte sur le cahier d'enregistrement récolte et traçabilité : - état sanitaire - technique de récolte - date de livraison au moulin	Vérification documentaire et/ou visuelle de la traçabilité, et des techniques de récolte Vérification visuelle de l'isolement des olives ramassées au sol ou de la première et dernière vidange des filets ou autres réceptacles, issues de la chute naturelle (si visible au moment de l'audit) Vérification documentaire des bons d'apports au moulin et du cahier de récolte et de traçabilité <i>Cahier d'enregistrement (cahier de culture) récolte et traçabilité Bon d'apports au moulin</i>
Producteur d'olive	PM10	Conditions de stockage après la récolte et de transport	PPC	Vérification visuelle des conditions de stockage et de transport prévus (Contrôle visuel du matériel prévu)	/	Vérification visuelle des conditions de stockage et de transport (Contrôle visuel du matériel utilisé)

Opérateurs	Numéro	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Moulinier/ Oliveron Producteur d'huile faisant appel à un prestataire transformateur	PM11	Situation géographique des moulins et producteurs d'huile	/	Vérification documentaire de la localisation des moulins et producteurs d'huile <i>Déclaration d'identification</i>	Conservation de la déclaration d'identification (DI) dûment renseignée et complétée des pièces annexes à fournir	Vérification documentaire de la localisation des moulins et producteurs d'huile <i>Déclaration d'identification</i>
Moulinier/ Oliveron	PM12.1	Réception des olives au moulin : - Durée de conservation entre récolte et mise en œuvre - Durée de conservation des olives au moulin avant mise en œuvre	PPC	Sans objet	Enregistrement des modalités de réception sur le cahier d'enregistrement (hormis pour les mouliniers équipés de matériel informatique et d'un programme de traçabilité produit) : - date de récolte - date de livraison - date de mise en œuvre des olives	Vérification documentaire et/ou visuelle du délai de mise en œuvre et de la durée de conservation des olives AOC <i>Cahier d'enregistrement</i> <i>Et/ou</i> <i>Bon d'entrée d'olive</i> <i>Et/ou</i> <i>Bon de sortie de l'huile</i>
Moulinier/ Oliveron	PM12.2	Réception des olives au moulin : - Etat sanitaire des olives livrées au moulin, seuil maximal total d'olives altérées par des ravageurs, le gel ou la grêle par lot mis en œuvre	PPC	Sans objet	Enregistrement des modalités de réception sur le cahier d'enregistrement (hormis pour les mouliniers équipés de matériel informatique et d'un programme de traçabilité produit) : - poids du lot - état sanitaire - date de mise en œuvre des olives	Vérification documentaire et/ou visuelle de l'état sanitaire des olives AOC. <i>Cahier d'enregistrement</i> <i>Et/ou</i> <i>Bon d'entrée d'olive</i> <i>Et/ou</i> <i>Bon de sortie de l'huile</i>

Opérateurs	Numéro	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Moulinier/ Oliveron	PM12.3	Réception des olives au moulin : - Maturité (% minimum d'olives tournantes)	PPC	Sans objet	Enregistrement des modalités de réception sur le cahier d'enregistrement (hormis pour les mouliniers équipés de matériel informatique et d'un programme de traçabilité produit) : - poids du lot - maturité - date de mise en œuvre des olives	Vérification documentaire et/ou visuelle de la maturité des olives AOC <i>Cahier d'enregistrement</i> <i>Et/ou</i> <i>Bon d'entrée d'olive</i> <i>Et/ou</i> <i>Bon de sortie de l'huile</i>
Moulinier/ Oliveron	PM12.4	Réception des olives au moulin : - Séparation olives AO / non AO	/	Sans objet	Enregistrement des modalités de réception sur le cahier d'enregistrement (hormis pour les mouliniers équipés de matériel informatique et d'un programme de traçabilité produit) : - identité de l'apporteur et vérification de son habilitation - date de récolte - parcelle d'origine - poids du lot - variété - conditions de stockage - date de livraison - date de mise en œuvre des olives	Vérification documentaire et/ou visuelle de la séparation physique des olives AOC et de la traçabilité <i>Cahier d'enregistrement</i> <i>Et/ou</i> <i>Bon d'entrée d'olive</i> <i>Et/ou</i> <i>Bon de sortie de l'huile</i>

Opérateurs	Numéro	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Moulinier/ Oliveron	PM13	Procédé d'extraction	PPC	Vérification documentaire des enregistrements des paramètres d'extraction (la date d'extraction, température d'extraction) prévus Vérification visuelle du matériel d'extraction prévu <i>Cahier d'enregistrement</i>	Enregistrement des modalités d'extraction sur le cahier d'enregistrement (hormis pour les mouliniers équipés de matériel informatique et d'un programme de traçabilité produit) : -date d'extraction -procédé d'extraction -contrôle et enregistrement de la température d'extraction.	Vérification documentaire et/ou visuelle de la date d'extraction, du procédé d'extraction et de la température d'extraction. <i>Cahier d'enregistrement</i>
Moulinier/ Oliveron Producteur d'huile faisant appel à un prestataire transformateur	PM14	Traitements autorisés	PPC	Vérification documentaire des enregistrements prévus pour les traitements appliqués Vérification des techniques d'extraction qui seront mises en œuvre et de l'absence prévue d'utilisation d'adjuvants à l'exception de l'eau <i>Cahier d'enregistrement</i>	Enregistrement des modalités d'extraction sur le cahier d'enregistrement (hormis pour les mouliniers équipés de matériel informatique et d'un programme de traçabilité produit) : -traitements utilisés -technique d'extraction	Vérification documentaire de l'enregistrement des traitements appliqués Vérification visuelle des techniques d'extraction Vérification visuelle de l'absence d'utilisation d'adjuvants à l'exception de l'eau <i>Cahier d'enregistrement</i>
Moulinier/ Oliveron Producteur d'huile faisant appel à un prestataire transformateur	PM15	Assemblage – Variétés autorisées	PPC	Sans objet	Enregistrement des modalités de traçabilité sur le cahier d'enregistrement (hormis pour les mouliniers équipés de matériel informatique et d'un programme de traçabilité produit) : - mouvement des produits dans le moulin - assemblage - identification des lots conditionnés, notamment des volumes et unités	Vérification documentaire de la traçabilité des mouvements et de l'assemblage Vérification documentaire de l'identification des lots conditionnés. Vérification documentaire du bilan matière associé aux opérations d'assemblage et de conditionnement. <i>Cahier d'enregistrement (registre de manipulation)</i>

Opérateurs	Numéro	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Moulinier/ Oliveron Producteur d'huile faisant appel à un prestataire transformateur	PM16	Traçabilité des lots	/	Sans objet	Enregistrement des modalités de traçabilité sur le cahier d'enregistrement (hormis pour les mouliniers équipés de matériel informatique et d'un programme de traçabilité produit) : - mouvement des produits dans le moulin - assemblage - identification des lots conditionnés, notamment des volumes et unités Identification des lots Conservation des documents de traçabilité	Vérification documentaire de la tenue des enregistrements et de leur conformité sur site Vérification visuelle de l'identification des produits. Réalisation d'un test de traçabilité amont/aval/bilan matière sur minimum 1 lot. <i>Cahier d'enregistrement (registre de manipulation)</i>
Moulinier/ Oliveron Producteur d'huile faisant appel à un prestataire transformateur	PM17	Modalités d'étiquetage	/	Sans objet	Conservation des étiquetages	Vérification documentaire et/ou visuelle de l'utilisation d'étiquetages conformes. <i>Cahier d'enregistrement Etiquetage</i>
Producteur d'olive	PM18 (Op2)	Obligations déclaratives (Op2) : -Déclaration de non-intention de production -Déclaration de récolte d'olives	/	Sans objet	Cf. Op2 des DCC tous SIQO	Cf. Op2 des DCC tous SIQO

Opérateurs	Numéro	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Moulinier/ Oliveron Producteur d'huile faisant appel à un prestataire transformateur	PM18 bis (Op2)	Obligations déclaratives (Op2) : -Déclaration de fabrication partielle -Déclaration de fabrication totale -Déclaration de revendication partielle ou totale -Déclaration de stocks	/	Sans objet	Cf. Op2 des DCC tous SIQO	Cf. Op2 des DCC tous SIQO
Moulinier/ Oliveron Producteur d'huile faisant appel à un prestataire transformateur	PM19	Contrôle produit Caractéristiques organoleptiques : - Limite d'amertume et d'ardence - Couleur	PPC	Sans objet	/	Examen organoleptique externe conformément à l'IT 146 Examen organoleptique interne conformément au dispositif de l'ODG <i>Résultats des examens organoleptiques</i>
Moulinier/ Oliveron Producteur d'huile faisant appel à un prestataire transformateur	PM20	Contrôle produit Caractéristiques analytiques : - Teneur en acidité libre - Indice de peroxyde	PPC	Sans objet	/	Analyses externes conformément à l'IT 374 Analyses internes conformément au dispositif de l'ODG <i>Résultats des examens analytiques</i>

3. Organisation des contrôles produits

A - AUTOCONTRÔLES

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

B - CONTRÔLES INTERNES

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

C - CONTRÔLES EXTERNES

Examens analytiques :

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

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

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

Examens organoleptiques :

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

E - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS SPECIFIQUES

Manquements opérateurs :

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Récurrence Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
Tous opérateurs	Tous PM contrôlés à l'habilitation	Tous PM contrôlés à l'habilitation	Document requis absent, incomplet ou non mis à jour	Habilitation	Cf. Op6/Op2/Op3 DCC tous SIQO	Cf. Op6/Op2/Op3 DCC tous SIQO	Cf. Op6/Op2/Op3 DCC tous SIQO	Cf. Op6/Op2/Op3 DCC tous SIQO	Cf. Op6/Op2/Op3 DCC tous SIQO
Producteur d'olive	PM1	Identification et localisation des parcelles	Parcelle située hors de l'aire géographique de l'appellation	Habilitation	Non	Refus d'habilitation pour les parcelles hors zone	/	/	/
Producteur d'olive	PM1	Identification et localisation des parcelles	Parcelle ne figurant pas sur la liste des parcelles identifiées mais dans l'aire géographique	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Contrôle supplémentaire (Lors du contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation pour les parcelles non identifiées (Contrôle supplémentaire)
Producteur d'olive	PM1	Identification et localisation des parcelles	Parcelle située hors de l'aire géographique de l'appellation.	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe pour les parcelles hors zone	Contrôle supplémentaire sur site	Retrait d'habilitation pour les parcelles hors zone	/
Producteur d'olive	PM2	Variétés autorisées	Variété non conforme au CDC.	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire sur site préalable à l'octroi de l'habilitation	Refus d'habilitation	/
Producteur d'olive	PM2	Variétés autorisées	Variété non conforme à la déclaration d'oliviers et non conforme au CDC.	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe pour les parcelles concernées	Contrôle supplémentaire sur site	Retrait d'habilitation	/

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Réurrence Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Réurrence Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
Producteur d'olive	PM2	Variétés autorisées	Variété non conforme à la déclaration d'oliviers mais conforme au CDC.	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire documentaire au cours de la campagne en cours ou au plus tard à la campagne suivante	Contrôle supplémentaire (Lors du contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)
Producteur d'olive	PM2	Variétés autorisées	Non respect des règles de proportion à la parcelle de variétés polinisatrices.	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire documentaire au cours de la campagne en cours ou au plus tard à la campagne suivante	Contrôle supplémentaire (Lors du contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)
Producteur d'olive	PM2 bis	Certification des plants	Utilisation de plants non certifiés	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur préalable à l'octroi de l'habilitation	Refus d'habilitation	/
Producteur d'olive	PM2 bis	Certification des plants	Utilisation de plants non certifiés	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe	Contrôle supplémentaire documentaire	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
Producteur d'olive	PM3	Age des arbres	Age des arbres prévus non conforme	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire sur site préalable à l'octroi de l'habilitation	Refus d'habilitation	/
Producteur d'olive	PM3	Age des arbres	Récolte d'olives sur des arbres n'ayant pas l'âge requis	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe	Contrôle supplémentaire au cours de la campagne en cours ou au plus tard à la campagne suivante	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
Producteur d'olive	PM4	Densité de plantation	Densité de plantation et/ou distance minimale entre les arbres non conforme	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire sur site préalable à l'octroi de l'habilitation	Refus d'habilitation	/

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Réurrence Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Réurrence Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
Producteur d'olive	PM4	Densité de plantation	Densité de plantation non conforme à la déclaration d'oliviers et conforme au CDC.	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire documentaire au cours de la campagne en cours ou au plus tard à la campagne suivante	Contrôle supplémentaire (Lors du contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)
Producteur d'olive	PM4	Densité de plantation	Densité de plantation et/ou distance minimale entre les arbres non conforme à la déclaration d'oliviers et non conforme au CDC.	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe	Contrôle supplémentaire au cours de la campagne en cours ou au plus tard à la campagne suivante	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
Producteur d'olive	PM5	Taille des arbres	Non respect des exigences du CDC concernant la taille des arbres.	Suivi	Oui	/	Prochain contrôle de suivi interne ou externe	Avertissement (Contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)
Producteur d'olive	PM6	Entretien des vergers	Non respect des exigences du CDC concernant l'entretien des oliveraies.	Suivi	Oui	/	Prochain contrôle de suivi interne ou externe	Avertissement (Contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)
Producteur d'olive	PM7	Irrigation des oliveraies	Non respect des exigences du CDC concernant l'irrigation des oliviers.	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire au cours de la campagne en cours ou au plus tard à la campagne suivante	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
Producteur d'olive	PM7 bis	Rendement	Dépassement du rendement autorisé	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe	Contrôle supplémentaire documentaire au cours de la campagne en cours ou au plus tard à la campagne suivante	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
Producteur d'olive	PM8	Date de récolte	Non respect de la date d'ouverture de récolte.	Suivi	Oui	Avertissement	Prochain contrôle de suivi interne ou externe	Retrait du bénéfice du signe (Contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)
Producteur d'olive	PM9	Modalités de récolte des olives	Non respect des modes de récolte.	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe	Contrôle supplémentaire au cours de la campagne en cours ou au plus tard à la campagne suivante	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrance Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Récurrance Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
Producteur d'olive	PM9	Modalités de récolte des olives	Utilisation de produits d'abscission.	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe	Contrôle supplémentaire au cours de la campagne en cours ou au plus tard à la campagne suivante	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
Producteur d'olive	PM9	Modalités de récolte des olives	Ramassage d'olives au sol.	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe	Contrôle supplémentaire au cours de la campagne en cours ou au plus tard à la campagne suivante	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
Producteur d'olive	PM9	Modalités de récolte des olives	Les olives issues de la première et de la dernière vidange des filets ou des autres réceptacles ne sont pas conservées séparément des lots d'olives pouvant prétendre à l'appellation.	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe	Contrôle supplémentaire au cours de la campagne en cours ou au plus tard à la campagne suivante	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
Producteur d'olive	PM10	Conditions de stockage après la récolte et de transport	Modalités prévues de transport et de stockage des olives non conformes	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur préalable à l'octroi de l'habilitation	Refus d'habilitation	/
Producteur d'olive	PM10	Conditions de stockage après la récolte et de transport	Non respect des modalités de transport et de stockage des olives.	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe	Contrôle supplémentaire au cours de la campagne en cours ou au plus tard à la campagne suivante	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
Moulinier/ Oliverons Producteur d'huile faisant appel à un prestataire transformateur	PM11	Situation géographique des moulins et producteurs d'huile	Moulin et Producteur d'huile situés hors de l'aire géographique de l'appellation.	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe	Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation	/

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Réurrence Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Réurrence Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
Moulinier/ Oliverons Producteur d'huile faisant appel à un prestataire transformateur	PM12.1	Réception des olives au moulin : - Durée de conservation entre récolte et mise en œuvre - Durée de conservation des olives au moulin avant mise en œuvre	Non respect du délai maximum entre la récolte et la mise en œuvre ou entre la réception et la mise en œuvre	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe	Contrôle supplémentaire au cours de la campagne en cours ou au plus tard à la campagne suivante	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
Moulinier/ Oliverons Producteur d'huile faisant appel à un prestataire transformateur	PM12.2	Réception des olives au moulin : - Etat sanitaire des olives livrées au moulin, seuil maximal total d'olives altérées par des ravageurs, le gel ou la grêle par lot mis en œuvre	Mauvais état sanitaire des olives mises en œuvre.	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe	Contrôle supplémentaire au cours de la campagne en cours ou au plus tard à la campagne suivante	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
Moulinier/ Oliverons Producteur d'huile faisant appel à un prestataire transformateur	PM12.3	Réception des olives au moulin : - Maturité (% minimum d'olives tournantes)	Non respect de la maturité.	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe	Contrôle supplémentaire au cours de la campagne en cours ou au plus tard à la campagne suivante	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
Moulinier/ Oliverons Producteur d'huile faisant appel à un prestataire transformateur	PM12.4	Réception des olives au moulin : - Séparation olives AO / non AO	Mélange des olives provenant de producteurs habilités avec des olives provenant de producteurs non habilités	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe (Contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)
Moulinier/ Oliverons Producteur d'huile faisant appel à un prestataire transformateur	PM12.4	Réception des olives au moulin : - Séparation olives AO / non AO	Mélange avec des olives de variétés autres que celles autorisées ou de provenance autre que l'aire géographique.	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe (Contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Récurrence Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
Moulinier/ Oliverons Producteur d'huile faisant appel à un prestataire transformateur	PM13	Procédé d'extraction	Procédé d'extraction prévu non-conforme.	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire sur site préalable à l'octroi de l'habilitation	Refus d'habilitation	/
Moulinier/ Oliverons Producteur d'huile faisant appel à un prestataire transformateur	PM13	Procédé d'extraction	Non respect du procédé d'extraction.	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe	Contrôle supplémentaire au cours de la campagne en cours ou au plus tard à la campagne suivante	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
Moulinier/ Oliverons Producteur d'huile faisant appel à un prestataire transformateur	PM13	Procédé d'extraction	Non respect de la température maximale de trituration.	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe	Contrôle supplémentaire au cours de la campagne en cours ou au plus tard à la campagne suivante	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
Moulinier/ Oliverons Producteur d'huile faisant appel à un prestataire transformateur	PM14	Traitements autorisés	Non respect des traitements autorisés.	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe	Contrôle supplémentaire au cours de la campagne en cours ou au plus tard à la campagne suivante	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
Moulinier/ Oliverons Producteur d'huile faisant appel à un prestataire transformateur	PM15	Assemblage – Variétés autorisées	Non respect des règles d'assemblage de variétés dans l'élaboration de l'huile apte à la mise en marché.	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe	Contrôle supplémentaire au cours de la campagne en cours ou au plus tard à la campagne suivante	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Récurrence Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
Moulinier/ Oliverons Producteur d'huile faisant appel à un prestataire transformateur	PM16	Traçabilité des lots	Cf. Op5 des DCC tous SIQO	Cf. Op5 des DCC tous SIQO	Cf. Op5 des DCC tous SIQO	Cf. Op5 des DCC tous SIQO	Cf. Op5 des DCC tous SIQO	Cf. Op5 des DCC tous SIQO	Cf. Op5 des DCC tous SIQO
Moulinier/ Oliverons Producteur d'huile faisant appel à un prestataire transformateur	PM17	Modalités d'étiquetage	Non-respect des modalités d'étiquetage sur éléments n'induisant pas le consommateur en erreur sur l'identification ou la qualité du produit.	Suivi	Oui	/	Prochain contrôle de suivi interne ou externe	Avertissement (Contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)
Moulinier/ Oliverons Producteur d'huile faisant appel à un prestataire transformateur	PM17	Modalités d'étiquetage	Non-respect des modalités d'étiquetage sur éléments pouvant induire le consommateur en erreur sur l'identification ou la qualité du produit.	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire documentaire	Contrôle supplémentaire (Lors du contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)
Producteur d'olive	PM18 (Op2)	Obligations déclaratives (Op2) : -Déclaration de non-intention de production -Déclaration de récolte d'olives	Cf. Op2 des DCC tous SIQO	Cf. Op2 des DCC tous SIQO	Cf. Op2 des DCC tous SIQO	Cf. Op2 des DCC tous SIQO	Cf. Op2 des DCC tous SIQO	Cf. Op2 des DCC tous SIQO	Cf. Op2 des DCC tous SIQO
Moulinier/ Oliverons Producteur d'huile faisant appel à un prestataire transformateur	PM18 bis (Op2)	Obligations déclaratives (Op2) : -Déclaration de fabrication partielle -Déclaration de fabrication totale -Déclaration de revendication partielle ou totale -Déclaration de stocks	Cf. Op2 des DCC tous SIQO	Cf. Op2 des DCC tous SIQO	Cf. Op2 des DCC tous SIQO	Cf. Op2 des DCC tous SIQO	Cf. Op2 des DCC tous SIQO	Cf. Op2 des DCC tous SIQO	Cf. Op2 des DCC tous SIQO

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Réurrence Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Réurrence Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
Moulinier/ Oliverons Producteur d'huile faisant appel à un prestataire	PM19	Contrôle produit Caractéristiques organoleptiques : - Limite d'amertume et d'ardence - Couleur	Refus de prélèvement	Suivi	Cf. Op6 DCC tous SIQO	Cf. Op6 DCC tous SIQO	Cf. Op6 DCC tous SIQO	Cf. Op6 DCC tous SIQO	Cf. Op6 DCC tous SIQO
Moulinier/ Oliverons Producteur d'huile faisant appel à un prestataire	PM19	Contrôle produit Caractéristiques organoleptiques : - Limite d'amertume et d'ardence - Couleur	Contrôle organoleptique non conforme.	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle organoleptique supplémentaire**	Contrôle organoleptique supplémentaire** (Lors du contrôle organoleptique supplémentaire**)	Suspension d'habilitation (Contrôle organoleptique supplémentaire**)
Moulinier/ Oliverons Producteur d'huile faisant appel à un prestataire transformateur	PM20	Contrôle produit Caractéristiques analytiques : -Teneur en acidité libre -Indice de peroxyde	Refus de prélèvement	Suivi	Cf. Op6 DCC tous SIQO	Cf. Op6 DCC tous SIQO	Cf. Op6 DCC tous SIQO	Cf. Op6 DCC tous SIQO	Cf. Op6 DCC tous SIQO
Moulinier/ Oliverons Producteur d'huile faisant appel à un prestataire transformateur	PM20	Contrôle produit Caractéristiques analytiques : -Teneur en acidité libre -Indice de peroxyde	Contrôle analytique non conforme.	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire** (= analyse supplémentaire**)	Contrôle supplémentaire** (= analyse supplémentaire**) (Lors du contrôle supplémentaire = lors de l'analyse supplémentaire)	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire = analyse supplémentaire**)

** Soit l'opérateur décide de déclasser le lot concerné et le manquement est levé. Dans ce cas pas de renforcement d'essai. Soit l'opérateur souhaite le maintien de son lot dans l'appellation. Dans ce cas, renforcement d'essai sur le même lot concerné pour autant que les modalités de prélèvement des échantillons le permette (conformément à la Directive de l'INAO). Si impossibilité, renforcement d'essai sur un autre lot.

Manquements ODG : Pas de conditions spécifiques particulières.

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

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

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

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

1. DEFINITIONS :

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

*Organisme de Défense et de Gestion

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

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

2.1 Objectifs de la commission chargée de l'examen organoleptique

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

Par conséquent, la commission d'examen organoleptique doit :

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

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

2.2 Critères de composition de la commission :

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

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

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

2.3 Compétences des membres de la commission

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

L'ODG établit un calendrier de la réalisation de la formation.

Les dégustations de formation des jurés devront être réalisées par des personnes compétentes ayant une connaissance reconnue de l'espace sensoriel de l'appellation « Huile d'olive de Corse ».

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.1 Notion de lot

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

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

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

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

3.2 Règles d'échantillonnage et de prélèvement

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.3 Déroulement de l'examen organoleptique

3.3.1 Convocation du jury par CERTIPAQ

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

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

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

3.3.2 Préparation de l'examen organoleptique

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

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

3.3.3 Critères de dégustation et notation

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

- visuel
- olfactif
- gustatif

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

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

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

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

3.3.4 Présentation des produits

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

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

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

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

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

La dégustation dure environ 2 heures.

3.3.5 Avis du jury

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

L'avis de chaque jury est donné à la majorité. Il est formulé selon l'une des mentions suivantes :

Les avis exprimés ne peuvent être que « conforme » (constat sans remarque) ou « non-conforme » (constat avec remarque).

Dans le cas où l'échantillon est jugé « non-conforme » par la majorité des dégustateurs, un commentaire détaillé de non-conformité doit être rédigé de manière concertée entre les dégustateurs ayant relevé cette « non-conformité ».

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

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

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

4. EXPLOITATIONS DES RESULTATS PAR CERTIPAQ

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

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

5. DOCUMENTS D'APPLICATION

FE 01 : Fiche de suivi d'échantillon

Grilles de dégustation

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

Synthèse des résultats