

Plan de contrôle de l'AOP Farine de châtaigne - Farina castagnina corsa

RÉFÉRENCE DU PLAN	DATE D'APPROBATION PAR L'OC OU RÉFÉRENCE DE L'OC	DATE D'APPROBATION	Annule et remplace le plan approuvé le 19/12/2013
CTS-C-AOP-FACH-01	O-AOP FCC-24 001	18/12/2024	

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 18 DECEMBRE 2024

DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES AU
CAHIER DES CHARGES :
AOP « FARINE DE CHATAIGNE CORSE-
FARINA CASTAGNINA CORSA »

VERSION	DATE	EVOLUTION
A	05/12/2024	Création des dispositions de contrôle spécifiques.



TABLE DES MATIERES

TABLE DES MATIERES	2
A- APPLICATION	3
1. Les opérateurs	3
2. Répartition des points de contrôle et documents à tenir par les opérateurs	3
B- MODALITES D’HABILITATION DES OPERATEURS	4
C- MODALITES D’EVALUATION DE L’ODG	4
D- MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES	5
1. Répartition du contrôle interne et externe	5
2. Méthodes de contrôle	7
3. Contrôle produit	14
Examen analytique	14
Notification des résultats du contrôle produit organoleptique interne	14
Recours en cas de contrôle externe	14
Bilan des examens organoleptiques externe	14
E- TRAITEMENT DES MANQUEMENTS SPECIFIQUES	15
1. Répertoire de traitement des manquements spécifiques à l’ODG	16
2. Répertoire de traitement des manquements spécifiques aux opérateurs	16
2. Répertoire de traitement des manquements liés aux produits	22

A- APPLICATION

1. Les opérateurs

Les présentes dispositions de contrôle spécifiques concernent les opérateurs du cahier des charges de l'appellation d'origine « AOP FARINE DE CHATAIGNE CORSE-FARINA CASTAGNINA CORSA » dont l'Organisme de Défense et de Gestion est le SYNDICAT REGIONAL DE DEFENSE ET DE PROMOTION DE LA QUALITE DE LA FARINE DE CHATAIGNE CORSE

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

- PRODUCTEURS DE CHATAIGNES
- TRANSFORMATEURS :
 - Disposant ou non d'un outil de meunerie
 - Meunier prestataire de service

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

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

Catégorie d'opérateurs	Points à contrôler concernés	Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
PRODUCTEURS DE CHATAIGNES	➤ S01-Localisation des Parcelles ➤ S02-Variété ➤ S03-Variété hybride ➤ S04-Porte Greffe ➤ S05-Age des arbres ➤ S06-Densité ➤ S07-Ecartement inter pied ➤ S08-Entretien des châtaigniers ➤ S09-Elagage ➤ S10-Méthode de Désherbage interdite ➤ S11-Fertilisation ➤ S12-Nature des traitements ➤ S13-Installations d'irrigation ➤ S14-Préparation du sol avant récolte ➤ S15-Période de récolte ➤ S16-Maturité ➤ S17-Technique de récolte ➤ S18-Rendement annuel	✓ DI ✓ Factures (achat nouvelles plantations) ✓ Cahier de culture ✓ Registre de production ✓ Bons de livraisons ✓ Déclaration de récolte
TRANSFORMATEURS : Disposant ou non d'un outil de meunerie	➤ S19-Localisation de l'atelier de transformation, de stockage et de conditionnement ➤ S20-Approvisionnement en châtaignes ➤ S21-Période de transformation ➤ S22-Méthode de conservation interdite ➤ S23-Conditions de stockage des châtaignes fraîches ➤ S24-Matériel de séchage ➤ S25-Conditions et Durée de séchage ➤ S26-Décortilage ➤ S27-Tri des châtaignes décortiquées ➤ S28-Conditions de stockage des châtaignes décortiquées ➤ S29-Matériel de biscuitage (si pratique réalisée)	✓ DI ✓ Registre de transformation ou tout autre document d'enregistrement équivalent ✓ Cahier du meunier ou tout autre document d'enregistrement équivalent ✓ Registre de conditionnement ou tout autre document d'enregistrement équivalent ✓ Bons de livraisons ✓ Documents de traçabilité des systèmes de marquage syndical ✓ Déclarations de transformation / stocks

Catégorie d'opérateurs	Points à contrôler concernés	Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
	➤ S30-Conditions de biscuitage (si pratique réalisée) ➤ S31-Matériel de mouture ➤ S32-Mouture et pratique interdite ➤ S33-Conditions de stockage des farines (avant conditionnement) ➤ S34-Matériel de conditionnement (contenants) ➤ S35-Matériel de conditionnement (mode de conservation hors exceptions prévues) ➤ S36-Délai de mise en circulation ➤ S37-Etiquetage ➤ S38-Granulométrie ➤ S39-Taux d'humidité ➤ S40-Caractéristiques organoleptiques	
TRANSFORMATEURS : Meunier prestataire de service	➤ S19-Localisation de l'atelier de transformation et de stockage ➤ S21- Période de transformation ➤ S31-Matériel de mouture ➤ S32-Mouture ➤ S33-Conditions de stockage des farines (avant conditionnement)	✓ DI ✓ Registre de transformation ou tout autre document d'enregistrement équivalent

Durée minimum de conservation des documents relatifs aux autocontrôles : 5 ans minimum (hors exigences réglementaires et exigences particulière du cahier des charges.)

B- MODALITES D'HABILITATION DES OPERATEURS

Catégorie d'opérateurs	Modalité (sur site/ documentaire)	Contrôle documentaire en vue de l'habilitation réalisé par (OCO/ODG)	Contrôle sur site * lié à l'habilitation réalisé par (OCO/ODG)	Lorsque le contrôle documentaire doit être suivi d'un contrôle sur site : délai de réalisation (en mois)
PRODUCTEURS DE CHATAIGNES	Site	-	ODG	-
TRANSFORMATEURS	Site	-	ODG	-

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

C- MODALITES D'EVALUATION DE L'ODG

Numéro	Thématique	Points à évaluer au cours de l'évaluation initiale	Points à évaluer au cours de l'évaluation de suivi
SODG1	Gestion des Vignettes	Documentaire : - Présence de moyen de gestion des Vignettes	Documentaire : - Registre des mouvements relatifs aux vignettes (bordereau de remise et déclaration de production) - Vignettes

Durée minimum de conservation des documents relatifs aux contrôles internes : 5 ans minimum (hors exigences réglementaires et exigences particulière du cahier des charges.)

D-MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES

1. Répartition du contrôle interne et externe

Délai de prévenance des opérateurs pour les contrôles externes

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

Répartition contrôles interne/externes

Les contrôles de la filière AOP « FARINE DE CHATAIGNE CORSE-FARINA CASTAGNINA CORSA » sont répartis entre le contrôle interne et le contrôle externe selon les fréquences suivantes :

Libellé de l'activité ou du type de contrôle concerné	Fréquences minimales des contrôles internes	Fréquences minimales des contrôles externes
PRODUCTION DE CHATAIGNES	✓ 15% des opérateurs/an	✓ 5% des opérateurs/an
TRANSFORMATION DE CHATAIGNE EN FARINE	✓ 10% des transformateurs disposant ou non d'un outil de meunerie/an	✓ 20% des transformateurs disposant ou non d'un outil de meunerie/an (**)
	✓ 25% des transformateurs meuniers prestataires de service/an	✓ 25% des transformateurs meuniers prestataires de service/an (**)
Commission d'examen organoleptique	✓ 1 lot par opérateur (en aléatoire)/an chez 80% des producteurs-transformateurs et transformateurs (hors prestataires)	✓ 1 lot par opérateur (en aléatoire) /an chez 20% des producteurs-transformateurs et transformateurs (hors prestataires) ✓ 1 lot par opérateur (en aléatoire) /an chez 20% des producteurs-transformateurs et transformateurs (hors prestataires) produisant au moins 5t/an
Examen analytique	✓ 1 lot par opérateur (en aléatoire)/an chez 80% des producteurs-transformateurs et transformateurs (hors prestataires)	✓ 1 lot par opérateur (en aléatoire) /an chez 20% des producteurs-transformateurs et transformateurs (hors prestataires) ✓ 1 lot par opérateur (en aléatoire)/an chez 20% des producteurs-transformateurs et transformateurs (hors prestataires) produisant au moins 5t/an

(**) Si le nombre de contrôle théorique à faire sur l'année est <1, un lissage des contrôles sera effectué sur plusieurs années : un contrôle devra être fait à minimum dès que le cumul de contrôle théorique à faire l'année qui suit le dernier contrôle atteint 1 (Il pourra donc y avoir des années sans contrôle)

Exemple : une catégorie d'opérateur avec 2 opérateurs habilités, et une fréquence de contrôle DCS à 20% :

- Année 1 : 0.4 contrôle à faire => 0 fait
- Année 2 : 0.4 + 0.4 = 0.8 contrôle à faire => 0 fait
- Année 3 : 0.4 + 0.4 + 0.4 = 1.2 contrôle à faire => 1 contrôle fait (solde 0,2)
- Année 4 : 0.4 + solde n-1 = 0.6 contrôle à faire, 0 fait
- Année 5 : 0.4 + solde n-1 = 1 contrôle à faire, 1 contrôle fait (solde 0)
- Etc...



Dispositions de contrôle spécifiques : AOP FARINE DE CHATAIGNE CORSE-FARINA CASTAGNINA CORSA
La période de référence est l'année civile.

Assiette de contrôle

L'assiette de contrôle est calculée sur la base du nombre d'opérateurs habilités n'ayant pas déposé de déclaration de non-intention d'affectation pour l'ensemble de ses moyens de production dans la catégorie afférente dans les délais définis par le cahier des charges

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

La liste des opérateurs habilités est établie et mise à jour par CERTISUD au vu des décisions d'habilitations prises et autres éléments transmis par l'ODG

Dans la filière, est considéré comme inactif : tout opérateur ayant transmis à l'ODG une déclaration de non-intention d'affectation pour l'ensemble de ses moyens de production dans la catégorie afférente

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

Si l'opérateur ne transmet pas de déclaration de non-intention d'affectation pour l'ensemble de ses moyens de production dans la catégorie afférente l'année suivante, il redevient automatiquement « actif »

Les opérateurs habilités inactifs seront invités à demander leur retrait de la liste des opérateurs habilités au bout de 5 ans d'inactivité consécutives.

Dans ce cas, Certisud informera l'opérateur du retrait de son habilitation faisant suite à la transmission de déclaration de non-intention d'affectation pour l'ensemble de ses moyens de production dans la catégorie afférente 5 années consécutives. L'opérateur disposera d'un délai d'un mois pour faire valoir ses observations

Si un opérateur est retiré de la liste des opérateurs habilités et qu'il souhaite de nouveau intervenir dans la démarche, il devra refaire l'ensemble de la procédure d'habilitation

Modification majeure de l'outil de production

L'opérateur doit informer en permanence l'ODG de toute modification le concernant ou affectant les outils de production. L'ODG en informera CERTISUD

Les modifications majeures pouvant avoir un impact sur l'habilitation déjà prononcée sont listées dans une annexe. Les cas ainsi identifiés devront faire l'objet **d'une nouvelle évaluation** selon les modalités prévues dans le DCS

2. Méthodes de contrôle

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

Code	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation définitive	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Production des Châtaignes				
S01	Localisation des Parcelles	➤ Documentaire : ✓ <i>DI</i> ➤ Visuel de la localisation	Sans Objet	➤ Documentaire : ✓ <i>DI</i> ➤ Visuel de la localisation
S02	Variété	➤ Documentaire : ✓ <i>DI</i> ✓ <i>Factures et autres documents attestant de la variété des nouvelles plantations (achat nouvelles plantations)</i> ➤ Visuel des variétés de châtaigniers	Conservation des factures d'achats et autres documents attestant de la variété des nouvelles plantations	➤ Documentaire : ✓ <i>DI</i> ✓ <i>Factures et autres documents attestant de la variété des nouvelles plantations (achat nouvelles plantations)</i> et/ou ➤ Visuel des variétés de châtaigniers
S03	Variété hybride	➤ Documentaire : ✓ <i>DI</i> ✓ <i>Factures et autres documents attestant de la variété des nouvelles plantations (achat nouvelles plantations)</i> ➤ Visuel des variétés de châtaigniers	Conservation des factures d'achats et autres documents attestant de la variété des nouvelles plantations	➤ Documentaire : ✓ <i>DI</i> ✓ <i>Factures et autres documents attestant de la variété des nouvelles plantations (achat nouvelles plantations)</i> et/ou ➤ Visuel des variétés de châtaigniers
S04	Porte Greffe	➤ Documentaire : ✓ <i>DI</i> ➤ Visuel des variétés de porte greffe	Conservation des factures d'achats	➤ Documentaire : ✓ <i>DI</i> et/ou ➤ Visuel des variétés de porte greffe

Code	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation définitive	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S05	Age des arbres	Documentaire : ✓ <i>Cahier de culture</i>	Tenue du Cahier de culture ou tout autre document d'enregistrement équivalent	➤ Visuel et ➤ Documentaire Pour les nouvelles plantations: ✓ <i>DI</i> ✓ <i>Cahier de culture ou tout autre document d'enregistrement équivalent</i>
S06	Densité	- Documentaire : ✓ <i>DI</i> ➤ Mesure	Sans Objet	Pour les nouvelles plantations: ➤ Documentaire ✓ <i>DI</i> ➤ Mesure
S07	Ecartement inter pied	- Documentaire : ✓ <i>DI</i> ➤ Mesure	Sans Objet	Pour les nouvelles plantations: ➤ Documentaire : ✓ <i>DI</i> ➤ Mesure
S08	Entretien des châtaigniers	Sans Objet	Tenue du Cahier de culture ou tout autre document d'enregistrement équivalent	➤ Documentaire de l'enregistrement de greffage et de taille de rejet : ✓ <i>Cahier de culture ou tout autre document d'enregistrement équivalent</i> ➤ Visuel des châtaigniers et parcelles
S09	Elagage	Sans Objet	Tenue du Cahier de culture ou tout autre document d'enregistrement équivalent	➤ Documentaire de l'enregistrement de l'élagage: ✓ <i>Cahier de culture ou tout autre document d'enregistrement équivalent</i> ➤ Visuel des châtaigniers
S10	Méthode de Désherbage interdite	Sans Objet	Sans Objet	➤ Visuel des parcelles

Code	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation définitive	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S11	Fertilisation	Sans Objet	Sans Objet	➤ Documentaire de l'enregistrement de la fertilisation: ✓ <i>Cahier de culture</i> ➤ Visuel des parcelles
S12	Nature des traitements	Sans Objet	Sans Objet	➤ Visuel
S13	Installations d'irrigation	➤ Visuel des parcelles	Sans Objet	➤ Visuel des parcelles
S14	Préparation du sol avant récolte	Sans Objet	Sans Objet	➤ Visuel des sols des parcelles
S15	Période de récolte	Sans Objet	Tenue du Registre de Production ou tout autre document d'enregistrement équivalent	➤ Documentaire de l'enregistrement de la date de récolte: ✓ <i>Registre de production ou tout autre document d'enregistrement équivalent</i> - et/ou ➤ Visuel des parcelles
S16	Maturité	Sans Objet	Sans Objet	➤ Visuel des pratiques
S17	Technique de récolte	Sans Objet	Sans Objet	➤ Visuel des pratiques
S18	Rendement annuel	Sans Objet	Tenue du Registre de Production ou tout autre document d'enregistrement équivalent	➤ Documentaire de l'enregistrement du rendement par parcelle: ✓ <i>Registre de production ou tout autre document d'enregistrement équivalent</i>
TRANSFORMATION DES CHATAIGNES EN FARINE				
S19	Localisation de l'atelier de transformation, de stockage et de conditionnement	➤ Documentaire : ✓ <i>DI</i> ➤ Visuel de la localisation	Sans Objet	➤ Documentaire : ✓ <i>DI</i> ➤ Visuel de la localisation

Code	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation définitive	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S20	Approvisionnement en châtaignes	Sans Objet	Tenue du registre de transformation ou tout autre document d'enregistrement équivalent Conservation des Bons de livraisons	➤ Documentaire des données de réception ✓ <i>Registre de production ou tout autre document d'enregistrement équivalent</i> ✓ <i>Bons de livraisons</i> - Et/ou ➤ Visuel de l'identification des châtaignes achetées et de la concordance avec BL
S21	Période de transformation	Sans Objet	Tenue du registre de transformation ou tout autre document d'enregistrement équivalent Conservation des Bons de livraisons	➤ Documentaire de l'enregistrement des dates des différentes étapes de production: ✓ <i>Registre de transformation ou tout autre document d'enregistrement équivalent</i> ✓ <i>Bons de livraison</i> - et/ou ➤ Visuel des pratiques
S22	Méthode de conservation interdite	Sans Objet	Sans Objet	➤ Visuel des pratiques ➤ Entretien avec opérateur
S23	Conditions de stockage des châtaignes fraîches	➤ Visuel des conditions prévisionnelles	Sans Objet	➤ Visuel des conditions de stockage ➤ Entretien avec opérateur
S24	Matériel de séchage	➤ Visuel du matériel prévisionnel de séchage	Tenue du registre de transformation ou tout autre document d'enregistrement équivalent de : ✓ Type de séchage	➤ Documentaire de l'enregistrement du type de séchage: ✓ <i>Registre de production ou tout autre document d'enregistrement équivalent</i> ✓ et/ou ➤ Visuel du matériel de séchage et/ou des pratiques

Code	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation définitive	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S25	Conditions et Durée de séchage	Sans Objet	Tenue du registre de transformation ou tout autre document d'enregistrement équivalent	➤ Documentaire de l'enregistrement des durées de séchage: ✓ <i>Registre de production ou tout autre document d'enregistrement équivalent</i> ➤ Visuel du matériel ou des pratiques (nature du/des bois combustibles)
S26	Décortilage	➤ Visuel du matériel prévisionnel de décortilage (si opération mécanique)	Tenue du registre de transformation ou tout autre document d'enregistrement équivalent	➤ Documentaire de l'enregistrement de l'opération : ✓ <i>Registre de production ou tout autre document d'enregistrement équivalent</i> ➤ Visuel des pratiques
S27	Tri des châtaignes décortiquées	Sans Objet	Tenue du registre de transformation ou tout autre document d'enregistrement équivalent	➤ Documentaire de l'enregistrement de l'opération: ✓ <i>Registre de production ou tout autre document d'enregistrement équivalent</i> - et/ou ➤ Visuel des châtaignes triées
S28	Conditions de stockage des châtaignes décortiquées	➤ Visuel des conditions prévisionnelles de stockage	Sans Objet	➤ Visuel des conditions de stockage
S29	Matériel de biscuitage (si pratique réalisée)	➤ Visuel du matériel prévisionnel de biscuitage	Sans Objet	➤ Visuel du matériel de biscuitage et des pratiques
S30	Conditions de biscuitage (si pratique réalisée)	Sans Objet	Tenue du registre de transformation ou tout autre document d'enregistrement équivalent	➤ Documentaire de l'enregistrement de l'opération: ✓ <i>Registre de transformation ou tout autre document d'enregistrement équivalent</i> - et ➤ Visuel des pratiques (nature du/des bois)
S31	Matériel de mouture	➤ Visuel du matériel prévisionnel de mouture	Sans Objet	➤ Visuel du matériel de mouture et/ou des pratiques

Code	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation définitive	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S32	Mouture et pratique interdite	Sans Objet	Tenue du registre de transformation ou le cahier du meunier ou tout autre document d'enregistrement équivalent	➤ Documentaire de l'enregistrement de l'opération: ✓ <i>Registre de production</i> ✓ <i>Cahier du meunier</i> ✓ <i>ou tout autre document d'enregistrement équivalent</i> ➤ Visuel des pratiques
S33	Conditions de stockage des farines (avant conditionnement)	➤ Visuel des conditions prévisionnelles de stockage	Sans Objet	➤ Visuel des conditions de stockage
S34	Matériel de conditionnement (contenants)	Sans Objet	Tenue du Registre de conditionnement ou tout autre document d'enregistrement équivalent	➤ Documentaire de l'enregistrement de l'opération: ✓ <i>Registre de conditionnement ou tout autre document d'enregistrement équivalent</i> ➤ Visuel des conditionnements utilisés (contenance max. et type d'emballage)
S35	Matériel de conditionnement (mode de conservation) hors exceptions prévues	➤ Visuel du matériel de conditionnement.	Tenue du Registre de conditionnement ou tout autre document d'enregistrement équivalent	➤ Documentaire de l'enregistrement de l'opération: ✓ <i>Registre de conditionnement ou tout autre document d'enregistrement équivalent</i> ➤ Visuel des types de condition de conservation utilisés
S36	Délai de mise en circulation	Sans Objet	Tenue du registre de conditionnement ou tout autre document d'enregistrement équivalent	➤ Documentaire de l'enregistrement de la commercialisation: ✓ <i>Registre de conditionnement ou tout autre document d'enregistrement équivalent</i> ➤ Visuel

Code	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation définitive	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S37	Etiquetage	Sans Objet	Enregistrement des opérations d'étiquetage Conservation des documents relatifs à la traçabilité	➤ Documentaire de l'enregistrement de l'opération: ✓ <i>Enregistrement des opérations d'étiquetage</i> ✓ <i>Documents de traçabilité des systèmes de marquage syndical</i> ➤ Visuel des étiquettes et vignettes délivrées par l'ODG utilisées
Caractéristiques du produit				
S38	Granulométrie	Sans Objet	Enregistrement sur le registre de transformation ou tout autre document d'enregistrement équivalent de l'Aptitude ou Inaptitude de chaque lot (suite autocontrôle visuel et tactile)	➤ Documentaire de l'enregistrement de chaque lot ✓ <i>Registre de transformation ou tout autre document d'enregistrement équivalent</i> ➤ Analyses
S39	Taux d'humidité	Sans Objet	Sans Objet	➤ Analyses
S40	Caractéristiques organoleptiques	Sans Objet	Enregistrement sur le registre de transformation ou tout autre document d'enregistrement équivalent de l'Aptitude ou Inaptitude de chaque lot (suite autocontrôle gustatif)	➤ Documentaire de l'enregistrement de chaque lot ✓ <i>Registre de transformation ou tout autre document d'enregistrement équivalent</i> ➤ Examen Organoleptique

3. Contrôle produit

Les règles des contrôles produits internes sont définies dans une procédure de l'ODG

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

L'instruction O-AOP FCC 24 002 détaille les règles définies en termes de :

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

Examen analytique

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

Un résultat analytique conforme est un préalable à la présentation de l'échantillon à la CEO

Notification des résultats du contrôle produit organoleptique interne

En cas de récurrence de non-conformité en CEO interne pour un même opérateur (2 passages en CEO interne consécutifs non conformes), l'ODG informe CERTISUD en vue d'un contrôle externe supplémentaire.

Recours en cas de contrôle externe

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

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

Bilan des examens organoleptiques externe

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

E- TRAITEMENT DES MANQUEMENTS SPECIFIQUES

Légende des abréviations utilisées ci-dessous :

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

L'évaluation supplémentaire documentaire est réalisé hors site sur la base des éléments transmis par l'ODG.

Le contrôle supplémentaire documentaire est réalisé hors site sur la base des éléments transmis par l'opérateur.

Le contrôle supplémentaire annoncé est réalisé en externe sauf quand précisé « interne ».

Dans le cadre de l'habilitation, les modalités de vérification du retour à la conformité sont réalisées préalablement à l'octroi de l'habilitation.

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

1. Répertoire de traitement des manquements spécifiques à l'ODG

Code point à contrôler	Libellés des manquements	Type	Plan d'action formalisé à fournir à l'OC (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)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
SODG1H	Absence de moyen de gestion des vignettes	Hab	oui	Refus Temporaire Certification	Evaluation supplémentaire Documentaire	Refus Certification	
SODG1	Défaut dans la Gestion de la délivrance des vignettes	Suivi	oui	AV	Lors de la prochaine évaluation	Av (Evaluation supplémentaire)	Suspension du certificat

2. Répertoire de traitement des manquements spécifiques aux opérateurs

Code point à contrôler	Libellés des manquements	Type	Plan d'action formalisé à fournir à l'OC (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)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
S01H	Totalité des parcelles prévisionnelles hors de l'aire géographique de l'appellation	Hab	non	Refus Hab			
S01	Parcelle hors de l'aire géographique de l'appellation	Suivi	oui	RB	Contrôle supplémentaire	SH (Contrôle supplémentaire)	RH

Code point à contrôler	Libellés des manquements	Type	Plan d'action formalisé à fournir à l'OC (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)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
S02H	Variété non conforme au cahier des charges	Hab	oui	Refus temporaire Hab	Contrôle supplémentaire	Refus Hab	
S02	Variété non conforme au cahier des charges	Suivi	oui	RB	Contrôle supplémentaire	SH (Contrôle supplémentaire)	RH
S03H	Présence de variété hybride	Hab	oui	Refus temporaire Hab	Contrôle supplémentaire interne	Refus Hab	
S03	Présence de variété hybride	Suivi	oui	AV	Contrôle supplémentaire	RB (Contrôle supplémentaire)	SH
S04H	Porte Greffe non conforme	Hab	oui	Refus temporaire Hab	Contrôle supplémentaire	Refus Hab	
S04	Porte Greffe non conforme	Suivi	oui	RB	Contrôle supplémentaire	SH (Contrôle supplémentaire)	RH
S05H	Age des arbres non conforme	Hab	oui	Refus temporaire Hab	Contrôle supplémentaire interne	Refus Hab	
S05	Age des arbres non conforme	Suivi	oui	AV	Contrôle supplémentaire	RB (Contrôle supplémentaire)	SH
S06H	Densité de plantation des châtaigniers non conforme	Hab	oui	Refus temporaire Hab	Contrôle supplémentaire interne	Refus Hab	
S06	Densité de plantation des châtaigniers non conforme	Suivi	oui	AV	Contrôle supplémentaire	RB (Contrôle supplémentaire)	SH
S07H	Ecartement inter-pied des châtaigniers non conforme	Hab	oui	Refus temporaire Hab	Contrôle supplémentaire interne	Refus Hab	
S07	Ecartement inter-pied des châtaigniers non conforme	Suivi	oui	AV	Contrôle supplémentaire	RB (Contrôle supplémentaire)	SH
S08H	Non-respect des modalités d'entretien	Hab	oui	Refus temporaire Hab	Contrôle supplémentaire interne	Refus Hab	
S08	Non-respect des modalités d'entretien	Suivi	oui	AV	Lors du prochain contrôle interne ou externe	Contrôle supplémentaire	RB + SH (Contrôle supplémentaire)

Code point à contrôler	Libellés des manquements	Type	Plan d'action formalisé à fournir à l'OC (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)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
S09H	Non-respect des modalités d'élagage	Hab	oui	Refus temporaire Hab	Contrôle supplémentaire interne	Refus Hab	
S09	Non-respect des modalités d'élagage	Suivi	oui	AV	Lors du prochain contrôle interne ou externe	Contrôle supplémentaire	RB + SH (Contrôle supplémentaire)
S10H	Désherbage chimique	Hab	oui	Refus temporaire Hab	Contrôle supplémentaire interne	Refus Hab	
S10	Désherbage chimique	Suivi	oui	RB	Contrôle supplémentaire	SH (Contrôle supplémentaire)	RH
S11H	Utilisation de Fertilisant non organique et/ou amendement non organique et/ou technique autre que chaulage	Hab	oui	Refus temporaire Hab	Contrôle supplémentaire interne	Refus Hab	
S11a	Amendement non organique ou technique autre que chaulage	Suivi	oui	AV	Contrôle supplémentaire	RB (Contrôle supplémentaire)	SH
S11b	Fertilisant non organique	Suivi	oui	AV	Contrôle supplémentaire	RB (Contrôle supplémentaire)	SH
S12H	Lutte Chimique	Hab	oui	Refus temporaire Hab	Contrôle supplémentaire interne	Refus Hab	
S12	Lutte Chimique	Suivi	oui	RB	Contrôle supplémentaire	SH (Contrôle supplémentaire)	RH
S13H	Système d'irrigation prévisionnel fixe	Hab	oui	Refus temporaire Hab	Contrôle supplémentaire interne	Refus Hab	
S13	Système d'irrigation fixe	Suivi	oui	AV	Contrôle supplémentaire	RB (Contrôle supplémentaire)	SH
S14	Non-respect des modalités de préparation du sol avant récolte	Suivi	oui	AV	Lors du prochain contrôle interne ou externe	Contrôle supplémentaire	RB + SH (Contrôle supplémentaire)
S15	Période de récolte non respectée	Suivi	oui	RB	Contrôle supplémentaire	SH (Contrôle supplémentaire)	RH
S16	Châtaignes non matures	Suivi	oui	AV	Lors du prochain contrôle interne ou externe	Contrôle supplémentaire	RB + SH (Contrôle supplémentaire)

Code point à contrôler	Libellés des manquements	Type	Plan d'action formalisé à fournir à l'OC (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)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
S17	Utilisation de méthode visant à hâter la chute des châtaignes	Suivi	oui	RB	Contrôle supplémentaire	SH (Contrôle supplémentaire)	RH
S18	Rendement annuel en châtaignes fraîches non conforme	Suivi	oui	AV	Contrôle supplémentaire	SH (Contrôle supplémentaire)	RH
S19H	Atelier de transformation, de stockage ou de conditionnement prévisionnel hors de l'aire géographique	Hab	oui	Refus temporaire Hab	Contrôle supplémentaire	Refus Hab	
S19	Atelier de transformation, de stockage ou de conditionnement hors de l'aire géographique	Suivi	oui	RB	Contrôle supplémentaire	SH (Contrôle supplémentaire)	RH
S20	Rupture de traçabilité pour le produit du cahier des charges considérées Intégration de produits ne pouvant bénéficier du signe	Suivi	Cf. Op5 des Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des SIQO				
S21	Période de transformation non respectée	Suivi	oui	RB	Contrôle supplémentaire	SH (Contrôle supplémentaire)	RH
S22	Congélation des châtaignes	Suivi	oui	RB	Contrôle supplémentaire	SH (Contrôle supplémentaire)	RH
S23H	Conditions de stockage des châtaignes fraîches avant transformation non conformes	Hab	Oui	Refus temporaire Hab	Contrôle supplémentaire	Refus Hab	
S23	Conditions de stockage des châtaignes fraîches avant transformation non conformes	Suivi	oui	RB	Contrôle supplémentaire	SH (Contrôle supplémentaire)	RH
S24H	Matériel de séchage prévisionnel non conforme	Hab	oui	Refus temporaire Hab	Contrôle supplémentaire	Refus Hab	
S24	Matériel de séchage non conforme	Suivi	oui	RB	Contrôle supplémentaire	SH (Contrôle supplémentaire)	RH
S25	Condition et/ou durée de séchage non conforme	Suivi	oui	AV	Contrôle supplémentaire	SH (Contrôle supplémentaire)	RH
S26	Décorticage non conforme	Suivi	oui	AV	Lors du prochain contrôle interne ou externe	Contrôle supplémentaire	RB + SH (Contrôle supplémentaire)

Code point à contrôler	Libellés des manquements	Type	Plan d'action formalisé à fournir à l'OC (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)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
S27	Lots de châtaignes prêts à la mouture contenant plus de 5% de fruits altérés ou mal décortiqués	Suivi	oui	RB	Contrôle supplémentaire	SH (Contrôle supplémentaire)	RH
S28	Conditions de stockage des châtaignes décortiquées avant mise en œuvre non conforme	Suivi	oui	RB	Contrôle supplémentaire	SH (Contrôle supplémentaire)	RH
S29H	Matériel prévisionnel de biscuitage non conforme	Hab	oui	Refus temporaire Hab	Contrôle supplémentaire	Refus Hab	
S29	Matériel de biscuitage non conforme	Suivi	oui	RB	Contrôle supplémentaire	SH (Contrôle supplémentaire)	RH
S30	Conditions de biscuitage non conforme	Suivi	oui	AV	Contrôle supplémentaire	SH (Contrôle supplémentaire)	RH
S31H	Matériel prévisionnel de mouture non conforme	Hab	oui	Refus temporaire Hab	Contrôle supplémentaire	Refus Hab	
S31	Matériel de mouture non conforme	Suivi	oui	RB	Contrôle supplémentaire	SH (Contrôle supplémentaire)	RH
S32	Concassage des châtaignes	Suivi	oui	RB	Contrôle supplémentaire	SH (Contrôle supplémentaire)	RH
S33H	Conditions prévisionnelles de stockage des farines avant conditionnement non conformes	Hab	oui	Refus temporaire Hab	Contrôle supplémentaire	Refus Hab	
S33	Conditions de stockage des farines avant conditionnement non conformes	Suivi	oui	AV	Contrôle supplémentaire	SH (Contrôle supplémentaire)	RH
S34	Contenant supérieur au poids défini par le cahier des charges et/ou type de contenant non conforme	Suivi	oui	RB	Lors du prochain contrôle externe	RB (Contrôle supplémentaire)	SH (Contrôle supplémentaire)
S35	Absence de mise sous vide ou d'injection de gaz alimentaire (hors exceptions prévues))	Suivi	ou	RB	Contrôle supplémentaire	SH (Contrôle supplémentaire)	RH

Code point à contrôler	Libellés des manquements	Type	Plan d'action formalisé à fournir à l'OC (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)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
S36	Non-respect de la période de mise en circulation de la farine	Suivi	oui	RB	Contrôle supplémentaire	SH (Contrôle supplémentaire)	RH
S37a	Non-respect des modalités d'étiquetage	Suivi	oui	AV	Lors du prochain contrôle interne ou externe	Contrôle supplémentaire	SH (Contrôle supplémentaire)
S37b	Déséquilibre faible entre les entrées et les sorties de produits du cahier des charges considéré	Suivi	Cf. Op4 des Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des SIQO				
S37c	Déséquilibre fort entre les entrées et les sorties de produits du cahier des charges considéré	Suivi					
S37d	Rupture de traçabilité pour le produit du cahier des charges considéré Intégration de produits ne pouvant bénéficier du signe	Suivi	Cf. Op5 des Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des SIQO				

2 Répertoire de traitement des manquements liés aux produits

Code point à contrôler	Libellés des manquements	Type	Plan d'action formalisé à fournir à l'OC (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)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
S38	Granulométrie non conforme	Suivi	oui	AV + RB du lot	Contrôle Supplémentaire sur le même lot si possible ou un autre lot	RB du lot + SH (Contrôle Supplémentaire sur le même lot si possible ou un autre lot)	RH
S39	Taux d'humidité non-conforme	Suivi	oui	AV + RB du lot	Contrôle Supplémentaire sur le même lot si possible ou un autre lot	RB du lot + SH (Contrôle Supplémentaire sur le même lot si possible ou un autre lot)	RH
S40	Contrôle organoleptique: Non acceptabilité de la Farine dans l'AOP	Suivi	oui	AV + RB du lot	Contrôle Supplémentaire sur le même lot si possible ou un autre lot	RB du lot + SH (Contrôle Supplémentaire sur le même lot si possible ou un autre lot)	RH



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

AOP FARINE DE CHATAIGNE CORSE

Le contrôle produit a pour finalité de confirmer l'acceptabilité du produit à son appellation.

Il est réalisé sur de la farine prête à être mise à la consommation, selon les modalités du DCS AOP Farine de Châtaigne Corse (O--AOP FCC-24 001) par :

- Contrôle analytique
- Examen organoleptique

Un contrôle analytique conforme est un préalable à la présentation de l'échantillon en examen organoleptique

L'examen organoleptique est effectué par une commission dans des conditions garantissant un examen indépendant et impartial des produits

I. Modalités de prélèvements et identification/codification des échantillons prélevés

Les lots à prélever sont choisis par le préleveur. Les prélèvements sont réalisés par un agent de CERTISUD en présence de l'opérateur ou de son représentant

Le prélèvement est réalisé sur des produits aptes à la mise sur le marché en l'état dans l'appellation.

Le prélèvement comprend 4 échantillons (du même lot) identifiés:

- 1 échantillon témoin laissé à l'opérateur,
- 1 échantillon témoin pour CERTISUD (conservé 3 mois dans les conditions de conservation aptes à préserver l'intégrité du produit)
- 1 échantillon pour les analyses :
- 1 échantillon pour l'examen organoleptique

La farine prélevée est conditionnée en sachets alimentaire (par exemple : sachet utilisé pour le conditionnement par l'opérateur, sachet type congélation, etc.... »

La quantité à prélever par échantillon est approximativement de 100 g

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

- Initiales de l'agent de prélèvement
- Date de prélèvement
- N° d'ordre de prélèvement dans la journée

Exemple : FS /30.07.2024/ 02



L'étiquette sera apposée de façon à ce qu'elle chevauche le sachet et sa fermeture de façon à le sceller. Toute ouverture sera ainsi détectable

L'agent de prélèvement établit une fiche de prélèvement contresignée par l'opérateur. Cette fiche permet de faire le lien entre le n° de prélèvement et le lot de l'opérateur (le lot est l'ensemble de produits élaborés dans des conditions présumées uniformes, et est défini et identifié par l'opérateur) qui est d'au maximum 500 Kg.

✓ Conservation des échantillons prélevés

Les échantillons une fois prélevés seront transportés à température ambiante puis stockés à température ambiante ou en congélateur jusqu'à la CEO.

II. Commission d'examen organoleptique

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

La pièce utilisée pour la séance de dégustation doit être tempérée et posséder obligatoirement des fenêtres afin de bénéficier d'une aération et d'une luminosité naturelles suffisantes.

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

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

✓ Convocation des dégustateurs

Les examens organoleptiques sont sous la responsabilité de Certisud

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

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

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

✓ Anonymat des échantillons, déroulement des CEO

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

Il se réunit en nombre impair en un minimum de 5 membres. Si le nombre de dégustateurs est pair, un tirage au sort est effectué pour déterminer quel sera l'avis du juré non pris en compte.

Ceci sera consigné sur le PV de dégustation

Il évalue uniquement des produits anonymés par l'agent de CERTISUD

L'anonymat consiste à coder l'échantillon. Pour cela l'agent de CERTISUD reporte sur la fiche anonymat :

- le numéro de prélèvement qui est consigné sur la fiche de prélèvement (et l'échantillon prélevé)
- associe un code à chaque numéro de prélèvement.

Ce code est composé de l'identifiant de la table et du n° d'ordre de l'échantillon (Exemple : A/1)

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

L'animateur de la CEO est un agent de CERTISUD



✓ Présentation des produits

Le nombre d'échantillons présentés à chaque jury au cours d'une même séance devra être obligatoirement compris entre 3 et 10.

Les échantillons sont sortis de leur conditionnement avant présentation aux jurés et sont placés dans des contenants en verre fermés par une capsule

La présentation des échantillons se fait dans un ordre aléatoire

✓ Déroulement des CEO

L'animateur veille au bon déroulement de la CEO

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

Il dure au maximum 2h (hors délibération)

Il se déroule en 2 temps :

- Dans un premier temps, les membres du jury évaluent l'aspect général des produits (visuel, olfactif, gustatif, tactile en bouche).
- Dans un second temps les experts évaluent alors en bouche la consistance et le goût des produits.

Les analyses organoleptiques permettent de caractériser les farines en fonction de leurs couleurs, leurs arômes, leurs goûts et leurs finesses :

Le jury procède à l'évaluation des produits sur la grille de dégustation. Cette grille est connue de tous les membres, et notamment :

- Fournie et expliquée 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.

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

✓ Avis du jury

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

Tout avis négatif doit être formulé par écrit sur cette fiche. Cet avis est motivé.

Le système de notation des critères de chaque critère va de 1 à 7 selon l'échelonnage suivant:

- ✓ De 1 à 4 pour un critère conforme (1 étant la meilleure note)
- ✓ De 5 à 7 pour un critère non conforme (7 étant la plus mauvaise)

L'agent de Certisud collecte les grilles en fin de séance et établit un procès-verbal qui est porté à la connaissance de l'ensemble du jury.

Pour être jugé conforme, l'échantillon devra obtenir une majorité de notes comprises entre 1 et 4.



III. Notification des résultats de contrôle produit

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

En cas de constat de non-conformité produit observée en examen analytique ou en commission examen organoleptique, CERTISUD applique la grille de traitement des manquements du DCS

IV. Evaluation des dégustateurs

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

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

L'évaluation sera consignée et transmise à l'ODG à minima annuellement



Modifications concernant les outils de production

AOP FARINE DE CHATAIGNE CORSE

L'opérateur doit informer en permanence l'ODG de toute modification le concernant ou affectant les outils de production.

L'ODG en informe CERTISUD.

CERTISUD distingue les **modifications majeures** pouvant avoir un impact sur l'habilitation déjà prononcée. Les cas ainsi identifiés doivent faire l'objet d'une nouvelle évaluation selon les modalités prévues dans le plan de contrôle :

- ✓ L'augmentation de plus de 20% du potentiel de production affecté en AOP de l'opérateur (basé sur le nombre d'arbres)
- ✓ La construction ou la réhabilitation d'un moulin
- ✓ Tout autre modification majeure de l'outil de production

L'ODG tient à jour la liste des opérateurs identifiés et signale à Certisud toute modification nécessitant une mise à jour de la liste des opérateurs habilités

En cas de changement de raison sociale sans modification majeure de l'outil de production, il n'y aura pas de nouvelle habilitation, cependant un nouveau document d'identification sera signé et déposé auprès de l'ODG.

L'ODG enregistre la modification et en informe CERTISUD pour une mise à jour de la liste des opérateurs habilités