

**PLAN DE CONTRÔLE**

***Appellation d'Origine  
« Farine de châtaigne corse - Farina castagnina  
corsa »***

**VERSION APPROUVEE LE 19 DECEMBRE 2013**



**Organisme Certificateur**

---

11 Villa Thoréton  
75015 PARIS  
Tél. : 01.45.30.92.92  
Fax : 01.45.30.93.00  
E-mail : [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)  
Site : [www.certipaq.com](http://www.certipaq.com)

---

Date de validation par CERTIPAQ	Date de validation par l'I.N.A.O.
18 décembre 2013	

**SOMMAIRE**

<b>PREAMBULE</b> .....	<b>3</b>
<b>1 – SCHEMA DE VIE DU PRODUIT</b> .....	<b>4</b>
<b>2 - EVALUATION DU FOURNISSEUR POUR SON ADMISSION ET HABILITATION DES OPERATEURS</b> .....	<b>5</b>
2.1 – Evaluation de l'ODG .....	5
2.2 – Préambule à l'habilitation des opérateurs : l'identification des opérateurs .....	6
2.3 – Habilitation des opérateurs .....	6
<b>3 - MODALITES D'EVALUATION DES OPERATEURS ET DE L'ODG</b> .....	<b>8</b>
3.1 – Eléments généraux .....	8
3.2 – Articulation entre les contrôles internes et les contrôles externes : Eléments de synthèse	11
3.3 – Tableaux détaillés du plan de contrôle .....	11
<b>4 – MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES</b> .....	<b>23</b>
4.1 - Autocontrôles .....	23
4.2 – Contrôles internes .....	23
4.3 – Contrôles externes .....	23
<b>5 – TRAITEMENT DES MANQUEMENTS</b> .....	<b>25</b>
5.1 - Eléments généraux .....	25
5.2 - Evaluation des manquements externes .....	25
5.3 - Suivi des manquements .....	25
5.4 - Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur .....	28

## **PREAMBULE**

### **Objet du Plan de Contrôle :**

Nouveau plan de contrôle Appellation d'Origine  
« Farine de châtaigne corse - Farina Castagnina Corsa ».

### **Cahier des Charges :**

« Farine de châtaigne corse - Farina Castagnina Corsa » Appellation d'Origine  
Décret du 25/06/2010

### **Organisme de Défense et de Gestion :**

#### **Syndicat Régional de Défense et de Promotion de la Qualité de la Farine de Châtaigne Corse**

Hameau de Serrale  
20230 SAN GIOVANNI  
Tél. : 04.95.38.93.30 / 06 29 59 58 62  
fax : 04.95.38.93.30  
Courriel : aocfarinedechataignecorse@orange.fr

### **Opérateurs :**

- Producteurs de châtaignes
- Transformateurs (transformateur disposant ou non de son outil de meunerie et meunier prestataire de service)
-

**1 – SCHEMA DE VIE DU PRODUIT**

ETAPE	OPERATEUR	POINTS A CONTRÔLER
<b>Habilitation des opérateurs</b>		
Identification des opérateurs	Tous les opérateurs	Déclaration d'identification
<b>Conditions de productions des châtaignes</b>		
Implantation des châtaigneraies	Producteurs de châtaigne	Déclaration des châtaigniers Localisation de la parcelle (classement de la commune). Variété dénommée localement conforme au décret. Densité de la plantation. Age de l'arbre.
Conduite de la châtaigneraie	Producteurs de châtaigne	Pratiques culturales : - greffage - élagage - amendement - entretien du sol - respect des conditions d'irrigation - protection sanitaire
Récolte des châtaignes Traçabilité et conformité	Producteurs de châtaigne	Modalités de récolte : - période de récolte - rendement annuel (en t/ha) - maturité naturelle - méthode de récolte - conditions de stockage
<b>Méthodes et techniques de transformation, conditionnement, stockage</b>		
Déclaration de récolte (avant 31 janvier)	Producteurs de châtaigne et/ou transformateurs	- superficie - nombre d'arbres récoltés - volume total apte AOC - destination des châtaignes (farine AOC/non AOC et produit frais)
Déclaration de transformation et de stock (30 avril)	Producteurs de châtaigne et/ou transformateurs	Farine AOC : - quantité AOC, quantité commercialisée - quantité déclassée, quantité détenue Farine non AOC : - quantité produite
Réception des châtaignes	Producteurs de châtaigne et/ou transformateurs	Enregistrement : - date de réception - volume et variété - identité de l'apporteur - stockage
Transformation des châtaignes	Producteurs de châtaigne et/ou transformateurs	- séchage - décortilage - tri - biscuitage (facultatif) - mouture
Traçabilité et conformité de tous les lots transformés	Producteurs de châtaigne et/ou transformateurs	Enregistrement de la traçabilité
<b>Farine de châtaigne</b>		
Conditionnement de la farine	Transformateurs	Enregistrement : - granulométrie - taux d'humidité - conditionnement, étiquetage - stockage
Traçabilité et conformité de tous les lots conditionnés	Transformateurs	Enregistrement de la traçabilité : - respect de la période de mise en circulation
<b>Contrôle produits</b>		
Contrôle analytique	Transformateurs	- taux d'humidité - granulométrie
Contrôle sensoriel	Transformateurs	Acceptabilité dans l'AOC « Farine de châtaigne corse – Farina castagnina corsa »

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 277 V01</b> Validation : 18/12/2013
	<i>Appellation d'Origine « Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa »</i>	----- page 5/38

## 2 - EVALUATION DU FOURNISSEUR POUR SON ADMISSION ET HABILITATION DES OPERATEURS

Les activités d'évaluation comprennent :

- l'**évaluation** proprement dite de l'Organisme de Défense et de Gestion (ou « Fournisseur » au sens de la norme d'accréditation en vigueur) en vue de son **admission** ;
- l'**habilitation** des opérateurs.

Ainsi pour pouvoir intervenir dans le processus de certification de la « Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa » :

- l'Organisme de Défense et de Gestion doit avoir été **évalué** d'une part,
- les différents opérateurs doivent avoir été **habilités** d'autre part par l'Organisme Certificateur.

### 2.1 – Evaluation de l'ODG

L'**évaluation** de l'Organisme de Défense et de Gestion, en vue de son admission, a pour but de vérifier sa capacité à appliquer et maintenir les exigences sur lesquelles la certification est fondée.

Une **convention** est signée entre l'Organisme Certificateur CERTIPAQ et l'Organisme de Défense et de Gestion afin de définir les responsabilités prises par les deux entités.

Avant de procéder à l'évaluation, l'organisme certificateur doit examiner le dossier de candidature de l'Organisme de Défense et de Gestion permettant de fournir la preuve documentée que :

- Les exigences pour l'octroi de la certification sont clairement définies, documentées et comprises,
- Toute différence de compréhension entre les deux partenaires (Organisme Certificateur et Organisme de Défense et de Gestion) est résolue,
- L'organisme certificateur est en mesure d'assurer la prestation de certification correspondant à la portée de la certification demandée.

Dans le cadre de la convention, un audit d'évaluation est réalisé, selon la procédure de CERTIPAQ référencée PR 05 relative à la gestion des audits d'évaluation des fournisseurs. Cet audit, mené à l'aide d'un support d'audit spécifique, permet l'examen de l'ensemble des points mentionnés au paragraphe 3.3.6 « *Suivi par l'Organisme Certificateur de l'Organisme de Défense et de Gestion* ». Il a notamment montré que l'Organisme de Défense et de Gestion :

- a mis en place et assure l'évolution de l'**organisation** nécessaire à la maîtrise de la qualité des produits, et qu'il détient les moyens nécessaires à la réalisation des opérations de contrôles internes prévues par le plan de contrôle ;
- à l'aptitude d'assurer le **suivi de l'engagement** de tous les opérateurs à appliquer et respecter les exigences en matière de certification de l'Organisme Certificateur.

Remarque : Dans le cadre du changement d'Organisme de Contrôle, l'ODG « Syndicat Régional de Défense et de Promotion de la Qualité de la Farine de Châtaigne Corse » est réputé admis par Certipaq si les trois conditions ci-dessous sont réunies :

- il est reconnu ODG par l'INAO pour le cahier des charges Appellation d'Origine « Farine de châtaigne corse – Farina castagnina corsa »,
- il a fait l'objet d'un suivi sur ses missions mises en œuvre dans le cadre du plan d'inspection du précédent OI,
- l'analyse, par CERTIPAQ, des données d'Inspection transmises par le précédent OI et l'INAO, conformément à la Directive CAC « INAO-DIR-2010-01 », permet de conclure à la reconnaissance d'admission de l'ODG.

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 277 V01</b> Validation : 18/12/2013
	<i>Appellation d'Origine « Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa »</i>	----- page 6/38

Si l'une des conditions ci-dessus n'est pas respectée, le Comité de Certification ou le Directeur (en application de la procédure de CERTIPAQ en vigueur) décide des actions complémentaires à mener en vue de l'admission de l'ODG.

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 277 V01</b> Validation : 18/12/2013
	<i>Appellation d'Origine « Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa »</i>	----- page 7/38

## 2.2 – Préambule à l'habilitation des opérateurs : l'identification des opérateurs

Tout opérateur souhaitant bénéficier de l'Appellation d'Origine « Farine de châtaigne corse - Farina Castagnina Corsa » est tenu de s'identifier auprès de l'ODG en déposant une déclaration d'identification en vue de son habilitation. Tout opérateur doit transmettre sa déclaration d'identification à l'ODG avant le 30 juin précédant la première campagne de revendication de l'Appellation d'Origine.

L'ODG vérifie la complétude de la déclaration d'identification et revient éventuellement vers l'opérateur si des informations complémentaires doivent être précisées.

L'ODG enregistre la déclaration d'identification: l'ODG inscrit l'opérateur sur le fichier des opérateurs identifiés et tient à jour ce fichier.

L'ODG transmet la déclaration d'identification à CERTIPAQ dans un délai maximum de 15 jours à compter du moment où l'ODG réceptionne la déclaration complète.

## 2.3 – Habilitation des opérateurs

✓ **L'habilitation de chaque producteur de châtaignes et de chaque transformateur**, effectuée par CERTIPAQ selon la procédure PR 05 relative à la gestion des audits d'habilitation des opérateurs, a pour but de vérifier :

- **l'aptitude** des opérateurs à répondre aux **exigences du cahier des charges** « Farine de châtaigne corse - Farina Castagnina Corsa » Appellation d'Origine (c'est à dire vérifier que les opérateurs disposent des moyens nécessaires (organisation, procédures, instructions, enregistrements prévus, matériels, infrastructures, compétence du personnel) pour assurer le respect des exigences),
- **leur engagement à appliquer le cahier des charges** et le plan de contrôle les concernant.

Dès réception de la déclaration d'identification d'un opérateur transmise par l'ODG, CERTIPAQ « déclenche » la procédure d'habilitation. A cet effet, les audits d'habilitation sont réalisés par des agents habilités par CERTIPAQ tel que décrit au chapitre 3.1.3 du présent plan de contrôle. Ces audits, effectués sur le(s) site(s) des différents opérateurs permettent l'examen de **l'ensemble des points de maîtrise suivants** défini au chapitre 3.3 « Tableaux détaillés du plan de contrôle » du présent dossier :

- Pour les producteurs de châtaigne :
  - o PM1 : Localisation de la châtaigneraie (appartenance à l'aire délimitée)
  - o PM2 : Variété
  - o PM3 : Densité
  - o PM4 : Conduite de la châtaigneraie
- Pour les transformateurs disposant ou non de leur outil de meunerie:
  - o PM6 : Localisation de l'atelier de transformation et de conditionnement (appartenance à l'aire délimitée)
  - o PM8 : Séchage des châtaignes (outil de production)
  - o PM11 : Biscuitage des châtaignes (facultatif) (outil de production)
  - o PM12 : Mouture des châtaignes (outil de production)
  - o PM13 : Stockage avant conditionnement (outil de production)
- Pour les transformateurs meuniers prestataires de service
  - o PM12 : Mouture des châtaignes
  - o PM13 : Stockage avant conditionnement

Si un opérateur est à la fois producteur de châtaignes et transformateur par exemple, alors il sera habilité sur les PM1, 2, 3, 4, 6, 8, 11, 12 et 13.

Ces audits sont menés à l'aide d'un **support d'audit spécifique** au produit « Farine de châtaigne corse - Farina Castagnina Corsa » Appellation d'Origine.

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 277 V01</b> Validation : 18/12/2013
	<i>Appellation d'Origine « Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa »</i>	----- page 8/38

### ✓ Dispositions générales relatives à l'habilitation des opérateurs

Lorsque l'audit d'habilitation a été réalisé, l'habilitation est prononcée dès que l'ensemble des manquements, éventuellement constatés, est levé.

Selon les modalités définies par CERTIPAQ, l'habilitation peut être prononcée, en cas de manquements mineurs constatés à condition que ces manquements fassent l'objet de propositions d'actions correctives et de délais associés jugés recevables (plan de mise en conformité accepté pour les manquements mineurs constatés). Cette décision doit être prise par le Comité de Certification.

Les décisions d'admission après évaluation et habilitation sont prises conformément à la procédure PR 04 "Traitement d'une demande de certification" de CERTIPAQ. Les audits réalisés font l'objet d'un rapport circonstancié transmis aux membres du Comité de Certification de CERTIPAQ, qui décident ou non l'admission de l'Organisme de Défense et de Gestion (octroi de la Licence) et l'habilitation des opérateurs (octroi de l'habilitation).

La décision d'habilitation (avec la portée) ou de non habilitation (motivé) est transmise par CERTIPAQ à l'opérateur (copie à l'ODG) dans un délai de 15 jours à compter de la réception des réponses aux éventuels manquements (permettant le retour en conformité) ou sous huitaine après examen par le Comité de Certification.

Certipaq tient à jour la liste des opérateurs habilités.

Tout changement d'identité d'un opérateur ainsi que toute modification de l'outil de production et/ou de transformation apportée par l'opérateur doivent être déclarées à l'ODG dans le mois qui suit celle-ci (par courrier postal simple ou avec accusé de réception).

L'OC devra être tenu informé par l'ODG sous 15 jours :

- de tout changement d'identité d'un opérateur,
- de toute modification importante de l'organisation d'un opérateur pouvant avoir une incidence sur la mise en œuvre du cahier des charges par ce dernier.

Au vu des modifications annoncées, l'OC décidera de la réalisation ou non d'une nouvelle évaluation conformément à la procédure de CERTIPAQ relative aux modalités d'habilitations des opérateurs.

#### 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
- L'augmentation de plus de 20% du potentiel de production affecté en AOC de l'opérateur (basé sur le nombre d'arbres)
- La construction ou la réhabilitation d'un moulin

#### Dispositions transitoires

Sans préjudice de toute analyse de risque ayant mis en avant une nécessité d'effectuer certains contrôles, à la date de l'entrée en vigueur du présent plan de contrôle, tout opérateur bénéficiant d'une habilitation en cours délivrée par le directeur de l'INAO est réputé habilité par l'organisme certificateur en charge dudit plan de contrôle.

A la même date, toute procédure en cours à l'encontre d'un opérateur défaillant est prise en charge par l'organisme certificateur et poursuivie au vu des dispositions du plan de contrôle. Toutefois, les sanctions prévues dans le plan de contrôle ne s'appliquent pas si elles sont plus sévères que celles définies dans la grille de traitement des manquements annexée au plan d'inspection, lesquelles demeurent alors applicables aux manquements constatés avant l'entrée en vigueur du plan de contrôle.

Sont notamment considérées comme des procédures en cours, le traitement des informations transmises par l'ODG suite au contrôle interne, le suivi des anomalies et manquements constatés par



	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 277 V01</b>
	<i>Appellation d'Origine « Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa »</i>	<i>Validation : 18/12/2013</i> ----- page 9/38

l'organisme d'inspection, le suivi des mesures correctives ou correctrices dans les délais fixés par l'INAO, les contrôles supplémentaires et toute autre sanction notifiés par l'INAO ainsi que les recours en instance de traitement auprès de l'organisme d'inspection.

Les délais attendus de mise en conformité des opérateurs pourront être modulés par le Comité de Certification notamment en fonction du contexte et de la grille de traitement des manquements annexée au plan d'inspection.

Après la phase d'évaluation de l'Organisme de Défense et de Gestion en vue de son admission et d'habilitation des différents opérateurs engagés dans la démarche de certification Appellation d'Origine, se met en place le plan de contrôle qui intègre l'autocontrôle, le contrôle interne et le contrôle externe pour les opérateurs et l'évaluation en suivi de l'ODG.

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 277 V01</b> Validation : 18/12/2013
	<i>Appellation d'Origine « Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa »</i>	..... page 10/38

### 3 - MODALITES D'EVALUATION DES OPERATEURS ET DE L'ODG

#### 3.1 - Eléments généraux

Une fois le plan de contrôle validé par l'INAO, CERTIPAQ l'adresse à l'ODG. L'ODG doit alors mettre à disposition aux opérateurs le Cahier des Charges et le Plan de Contrôle validés dans leur dernière version.

L'organisation générale mise en place pour assurer la certification du « Farine de châtaigne corse - Farina Castagnina Corsa » Appellation d'Origine s'articule entre trois types de contrôles définis ci-dessous :

- l'**auto-contrôle**
- le **contrôle interne**
- le **contrôle externe**

##### 3.1.1 – L'auto-contrôle

L'INAO définit l'Autocontrôle comme un contrôle organisé par l'opérateur sur sa propre activité. Par cet autocontrôle et son enregistrement, l'opérateur de la filière « Farine de châtaigne corse - Farina Castagnina Corsa » vérifie l'adéquation de ses pratiques avec le cahier des charges Appellation d'Origine.

##### 3.1.2 – Le contrôle interne

Il est mis en œuvre par l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG). Ce dernier est responsable du suivi de ces contrôles. Ce contrôle interne lui permet de s'assurer que les exigences relatives à la certification du produit sont respectées. Il est réalisé, sous la responsabilité de l'ODG.

- **Contrôle interne des opérateurs au sein de la filière « Farine de châtaigne corse - Farina Castagnina Corsa » Appellation d'Origine**

Pour assurer ses engagements concernant le respect du cahier des charges « Farine de châtaigne corse - Farina Castagnina Corsa » Appellation d'Origine, l'ODG met en place les mesures suivantes :

- Maîtrise de la diffusion des documents concernant le cahier des charges et le plan de contrôle :
  - identification de chacun des opérateurs de la filière « Farine de châtaigne corse - Farina Castagnina Corsa »,
  - diffusion des exigences du cahier des charges et du plan de contrôle aux opérateurs de la filière.
- Suivi des résultats des contrôles internes (y compris les rapports d'analyses) et mise en place des actions correctives.
- Suivi des résultats des contrôles externes (y compris les rapports d'analyses) et de la mise en place des actions correctives.

Le détail par étapes et par point à maîtriser du plan de contrôle interne est présenté au chapitre 3.3.

Les contrôles internes font l'objet d'enregistrements permettant d'apporter la preuve de leur réalisation effective. Ceux-ci reprennent l'ensemble des points à contrôler chez chaque opérateur. Ils sont pris en compte par l'Organisme Certificateur comme défini au point suivant.

- **Conditions de prise en compte des contrôles internes par l'Organisme Certificateur**

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 277 V01</b> Validation : 18/12/2013
	<i>Appellation d'Origine « Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa »</i>	..... page 11/38

Pour se faire, des exigences minimales en termes de **compétence** et de **mandatement** des agents chargés du contrôle interne sont déterminée et vérifiés dans le cadre du contrôle externe.

Le tableau ci-après reprend ces exigences définies en fonction de la portée du contrôle (type d'opérateurs contrôlés, type de contrôle réalisé) :

Opérateur contrôlé	Type de Contrôle	Qualification du contrôleur interne	Connaissances nécessaires
Producteur de châtaignes	Contrôle	BTA ou équivalent Mandaté par l'ODG et formé à la technique de contrôle	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Production agricole,</li> <li>- Connaissance de la filière production de châtaignes,</li> <li>- Conditions de production des Appellations d'Origine</li> </ul>
-Transformateur (transformateur disposant ou non de son outil de meunerie et meunier prestataire de service)	Audit	BTS ou équivalent Mandaté par l'ODG et formé à la technique d'audit	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fonctionnement d'un atelier de transformation/meunerie</li> <li>- Connaissances du produit</li> <li>- Conditions de production des Appellations d'Origine</li> <li>- Règles d'hygiène / HACCP</li> </ul>

Ces contrôles internes doivent par ailleurs être réalisés par des agents indépendants de l'opérateur contrôlé.

Dans ce cadre, ce dernier tient à jour et à disposition de l'Organisme Certificateur le champ de compétence détaillé de chaque contrôleur interne intervenant pour son compte, conformément à l'article 14 – "Plan de contrôle interne" des Conditions générales de certification définies par CERTIPAQ.

Une liste des contrôleurs internes tenue à jour et reprenant pour chacun d'eux les missions de contrôles qui leur sont confiées, est transmise sur demande à l'Organisme Certificateur.

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 277 V01</b> Validation : 18/12/2013
	<i>Appellation d'Origine « Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa »</i>	..... page 12/38

### 3.1.3 – Le contrôle externe

Il est mis en œuvre par l'Organisme Certificateur **CERTIPAQ**. Il lui permet de s'assurer du respect des exigences liées à la certification Appellation d'Origine.

Dans le cadre des contrôles externes, l'Organisme Certificateur doit prouver la compétence de ses agents chargés de la réalisation de ces contrôles et prendre en compte les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'ODG.

Les agents chargés des audits sont **habilités** par le Comité de Certification selon les modalités décrites dans la procédure de CERTIPAQ référencée PR 18 « *Qualification, habilitation et suivi du personnel de certification / inspection* ».

D'une manière générale, les contrôles et analyses pratiqués dans le cadre de la certification de la « Farine de châtaigne corse - Farina Castagnina Corsa » Appellation d'Origine sont gérés conformément aux procédures de CERTIPAQ référencées PR07 « *Gestion des audits et contrôles de suivi* » et PR08 « *Gestion des analyses produits* » de CERTIPAQ.

Les audits, contrôles et analyses sont planifiés conformément aux fréquences définies dans le présent plan de contrôle. Pour les contrôles, lorsque la situation / le contexte le permet, l'organisme certificateur se réserve la possibilité de faire des visites inopinées. Les audits sont menés par conduite d'entretien, étude documentaire et visite sur site. L'auditeur vérifie systématiquement au cours de l'audit, que les actions correctives proposées suite aux éventuels manquements relevés lors de l'audit précédent (interne et/ou externe) ont été mises en place et sont efficaces.

Un **support de contrôle spécifique** est mis en place reprenant l'ensemble des points à contrôler, défini au chapitre 3.3 « Tableaux détaillés du plan de contrôle » du présent dossier, dans le cadre des visites de chaque opérateur.

Ces contrôles font l'objet **d'enregistrements** permettant d'apporter la preuve de leur réalisation effective. Ceux-ci reprennent l'ensemble des points à contrôler dans le cadre des visites de chaque opérateur.

CERTIPAQ établit et adresse un bilan annuel de son activité aux services de l'INAO et le communique aux services de l'ODG au travers de l'Assemblée Générale de CERTIPAQ.

### 3.2 – Articulation entre les contrôles internes et les contrôles externes : Eléments de synthèse

Les tableaux de synthèse ci-dessous présentent pour chaque opérateur et pour chaque grande étape du schéma de vie, l'**articulation** entre les **contrôles externes** effectués par CERTIPAQ et les **contrôles internes** réalisés par l'Organisme de Défense et de Gestion. Ils mentionnent également les **fréquences minimales** pour chaque type de contrôle.

Structures contrôlées / Thèmes	Type de contrôle	Contrôle interne		Contrôle externe		Fréquence minimale globale de contrôle
		Fréquence minimum	Resp.	Fréquence minimum	Resp.	
ODG	Audit	/	/	2 audits / an	Auditeur externe	2 audits / an
Producteurs de châtaignes	Audit	15% des producteurs de châtaignes / an	Auditeur interne	5% des producteurs de châtaignes / an (avec un minimum d'1 producteur / an)	Auditeur externe	20% des producteurs de châtaignes / an
– Transformateurs disposant ou non de son outil de meunerie	Audit	10% des transformateurs / an	Auditeur interne	20% des transformateurs / an (avec un minimum d'1 producteur-transformateur / an)	Auditeur externe	30% des transformateurs / an )
Transformateur meuniers prestataires de service	Audit	25% des meuniers prestataires de service / an	Auditeur interne	25% des meuniers prestataires de service / an (avec un minimum d'1 meunier exclusif / an)	Auditeur externe	50 % des meuniers prestataires de service / an
Obligations déclaratives	Contrôle documentaire	100% des déclarations / an	Auditeur interne	Par sondage, lors de l'audit de l'ODG	Auditeur externe	100% des déclarations / an + Par sondage, lors de l'audit de l'ODG
Contrôle produit	Analytique	1 lot / opérateur / an en aléatoire chez 80% producteurs-transformateurs	ODG	1 lot / opérateur / an en aléatoire chez 20% producteurs-transformateurs + 1 lot / opérateur / an en aléatoire/an chez 20% des producteurs-transformateurs produisant au moins 5t/an	Laboratoire habilité par l'INAO et accrédité par le COFRAC	1 lot / opérateur / an en aléatoire chez 100% producteurs-transformateurs + 1 lot / opérateur / an en aléatoire/an chez 20% des producteurs-transformateurs produisant au moins 5t/an
	Organoleptique	1 lot / opérateur / an en aléatoire chez 80% producteurs-transformateurs	ODG	1 lots / opérateur / an en aléatoire chez 20% producteurs-transformateurs + 1 lot / opérateur / an en aléatoire/an chez 20% des producteurs-transformateurs produisant au moins 5t/an  Dont 1 supervision annuelle	Certipaq	1 lot / opérateur / an en aléatoire chez 100% producteurs-transformateurs + 1 lot / opérateur / an en aléatoire/an chez 20% des producteurs-transformateurs produisant au moins 5t/an  Dont 1 supervision annuelle

Règle d'arrondi mathématique pour la calcul du nombre d'opérateurs à contrôler : si 20% des producteurs-transformateurs correspond à 15,2 opérateurs => arrondi à 15. Si 20% des producteurs-transformateurs correspond à 15,6 opérateurs => arrondi à 16.

En cas de manquement dans l'application du plan de contrôle ou d'autres manquements graves et/ou répétés par rapport aux exigences du cahier des charges, le Comité de Certification du CERTIPAQ peut demander un **renforcement des fréquences de contrôles d'analyses** internes et/ou externes, conformément aux procédures de l'Organisme Certificateur (voir également chapitre 4 – « Traitement des manquements »).

### 3.3 – Tableaux détaillés du plan de contrôle (auto-contrôle, contrôle interne et contrôle externe)

Les tableaux ci-après détaillent pour chaque caractéristique :

- les **points à maîtriser (PM)** ;
- les **valeurs cibles**,
- les **auto-contrôles (AC)**, les **contrôles internes (CI)** et les actions de **contrôle externe (CE)**,
- la **fréquence minimum** de contrôle (contrôle interne / contrôle externe),

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 277 V01</b> Validation : 18/12/2013
	<i>Appellation d'Origine « Farine de châtaigne  corse - Farina castagnina corsa »</i>	..... page 14/38

- le(s) **responsable(s)** du (des) point(s) de maîtrise et/ou de contrôle (contrôle interne /contrôle externe),
- les **documents de référence** ou **documents preuves** (conservés pendant une durée de 3 ans à confirmer).

## Aide à la lecture du plan de contrôle

Critères définis dans le cahier des charges  
« Farine de châtaigne corse - Farina  
Castagnina Corsa » Appellation d'Origine

Articulation plan de contrôle  
Interne / Externe

Documents de référence :  
référentiel, procédures, instructions...  
Documents preuves :  
documents d'enregistrement

Code	Point à maîtriser	Valeur cible	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI), Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsables	Document de référence/ Documents preuves
PM6						

PM = Point à Maîtriser

Points à contrôlé identifiés en gras : principaux points à contrôler.

En cas de manquement constaté lors des actions de contrôle interne et/ou externe, mise en place :

- **d'Actions Correctrices (CR)**: actions immédiates de traitement des produits non-conformes (définie le devenir du produit NC);
- **d'Actions Correctives (CV)**: actions qui visent, par une analyse en profondeur des causes des manquements, à les éliminer et empêcher leur renouvellement.











	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 277 V01</b> Validation : 18/12/2013
	<i>Appellation d'Origine « Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa »</i>	----- page 16/38

### 3.3.1 – Producteurs de châtaignes

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Opérateur/ Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM1	Localisation de la châtaigneraie	Localisation des parcelles dans l'aire géographique de l'appellation	AC	Déclaration d'identification à remplir avant le 30 juin qui précède la récolte	Lors de l'identification	Producteur	Documentaire 📄	Déclaration d'identification (n° section et n° parcelle)
			CI	Vérification de la conformité des déclarations d'identification	15% des producteurs de châtaignes / an	Auditeur interne	Documentaire 📄 Visuel 👁️	
			CE	<i>Vérification de la conformité des déclarations d'identification</i>	<i>5% des producteurs de châtaignes / an (au minimum 1 producteur transformateur / an)</i>	<i>Auditeur externe</i>	Documentaire 📄 Visuel 👁️	
PM2	Variété	Variétés locales de <i>Castanea sativa</i> Mill et cultivars locaux de l'espèce <i>Castanea sativa</i> (cf. cahier des charges) Variétés hybrides interdites Porte greffe <i>Castanea sativa</i> Mill.	AC	Vérification de la conformité des variétés Conservation des factures d'achat pour les nouvelles plantations et éventuels autres documents attestant de la variété plantée pour ces nouvelles plantations	Lors de l'habilitation A chaque nouvelle plantation	Producteur	Documentaire 📄 Visuel 👁️	Déclaration d'identification Facture d'achat pour des nouvelles plantations
			CI	Vérification de la conformité des variétés	15% des producteurs de châtaignes / an	Auditeur interne	Documentaire 📄 Visuel 👁️	
			CE	<i>Vérification de la conformité des variétés</i>	<i>5% des producteurs de châtaignes / an (au minimum 1 producteur transformateur / an)</i>	<i>Auditeur externe</i>	Documentaire 📄 Visuel 👁️	
PM3	Densité	Densités inférieures ou égale à 60 pieds/ha avec un écartement minimum entre chaque pied de 12m (pour les nouvelles plantations)	AC	Vérification de la conformité de la densité	Lors de l'habilitation et à chaque nouvelle plantation	Producteur	Documentaire 📄 Mesure	Déclaration d'identification
			CI	Vérification de la conformité de la densité*	Lors de l'habilitation et à chaque nouvelle plantation	Auditeur interne	Documentaire 📄 Visuel 👁️	
			CE	<i>Vérification de la conformité de la densité*</i>	<i>Lors de l'habilitation et à chaque nouvelle plantation</i>	<i>Auditeur externe</i>	Documentaire 📄 Mesure	

\*Calcul de la densité de plantation à partir de la DI : ratio nombre total d'arbres / ha par parcelle et vérification visuelle de la concordance entre le terrain et le calcul.






















Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM4	Conduite de la châtaigneraie	<ul style="list-style-type: none"> <li>- âge des arbres supérieur à 10ans</li> <li>- entretien régulier (entretien sanitaire des arbres, suppression annuelle des rejets et entretien de la couverture végétale du sol)</li> <li>- élagage minimum 1fois/20 ans</li> <li>- désherbage chimique interdit</li> <li>- seul amendement et fertilisants organiques et chaulages autorisés.</li> <li>- lutte chimique interdite</li> <li>- irrigation fixe interdite</li> </ul>	AC	Enregistrement des pratiques culturales : <ul style="list-style-type: none"> <li>- greffage et/ou plantation</li> <li>- élagage</li> <li>- cahier de culture</li> </ul>	A chaque intervention dans la châtaigneraie	Producteur	Documentaire 	Cahier de culture Registre de production
			CI	Vérification de la tenue des enregistrements et de leur conformité sur le terrain	15% des producteurs de châtaignes / an	Auditeur interne	Documentaire  Visuel 	
			CE	<b>Vérification de la tenue des enregistrements et de leur conformité sur le terrain</b>	<b>5% des producteurs de châtaignes / an (au minimum 1 producteur transformateur / an)</b>	<b>Auditeur externe</b>	Documentaire  Visuel 	
PM5	Récolte des châtaignes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- avant récolte : nettoyage du sol de toute couverture végétale autre que l'herbe</li> <li>- <b>rendement annuel par châtaignier inférieur ou égal à 150 kg de châtaignes fraîches</b></li> <li>- <b>production totale inférieure ou égale à 6t/ha de châtaignes fraîches</b></li> <li>- <b>récolte du 1<sup>er</sup> octobre au 31 décembre</b></li> <li>- par chute naturelle des fruits</li> <li>- interdiction de toute méthode visant à hâter la chute des fruits</li> </ul>	AC	Enregistrement sur tout document à sa convenance : <ul style="list-style-type: none"> <li>- date de récolte</li> <li>- rendement par parcelle</li> <li>- maturité</li> <li>- technique de récolte</li> <li>- condition de stockage et/ou de conditionnement</li> </ul>	A chaque récolte	Producteur	Documentaire  Mesure	Cahier de culture Registre de production
			CI	Vérification de la tenue des enregistrements et de leur conformité sur le terrain	15% des producteurs de châtaignes / an	Auditeur interne	Documentaire  Visuel  Mesure	
			CE	<b>Vérification de la tenue des enregistrements et de leur conformité sur le terrain</b>	<b>5% des producteurs de châtaignes / an (au minimum 1 producteur transformateur / an)</b>	<b>Auditeur externe</b>	Documentaire  Visuel 	









	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 277 V01</b> Validation : 18/12/2013
	<i>Appellation d'Origine « Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa »</i>	----- page 18/38











### 3.3.2 – Transformateurs (transformateur disposant ou non de son outil de meunerie et meunier prestataire de service)

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM6	Localisation de l'atelier de transformation et de conditionnement	L'atelier de transformation et de conditionnement doit être situé dans l'aire géographique de l'appellation	AC	Déclaration d'identification à remplir	Lors de l'identification	Producteur transformateur ou meunier exclusif	Documentaire 📖	Déclaration d'identification
			CI	Vérification de la conformité des déclarations d'identification	10% des transformateurs / an + 25% des meuniers prestataires de service/ an	Auditeur interne	Documentaire 📖 Visuel 👁️	
			CE	Vérification de la conformité des déclarations d'identification	20% des transformateurs / an (au minimum 1 producteur transformateur / an) + 25% des meuniers prestataires de service/ an (au minimum 1 meunier exclusif / an)	Auditeur externe	Documentaire 📖 Visuel 👁️	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM7	Réception des châtaignes	-congélation interdite, -stockage des châtaignes fraîches avant séchage dans un lieu sec et aéré	AC	Enregistrement sur le registre de transformation fourni par l'ODG ou tout autre document à sa convenance : - date de réception - volume et variété(s) - identité de l'apporteur	A chaque réception d'un nouveau lot	Producteur transformateur ou meunier exclusif	Documentaire 	Registre de transformation Bon de livraison
			CI	Vérification de la tenue des enregistrements et de leur conformité sur le terrain	10% des transformateurs / an + 25% des meuniers prestataires de service/ an	Auditeur interne	Documentaire  Visuel 	
			CE	Vérification de la tenue des enregistrements et de leur conformité sur le terrain	20% des transformateurs / an (au minimum 1 producteur transformateur / an) + 25% des meuniers prestataires de service/ an (au minimum 1 meunier exclusif / an)	Auditeur externe	Documentaire  Visuel 	
PM8	Séchage des châtaignes	La transformation des châtaignes en farine est réalisée au plus tard jusqu'au 30 avril de l'année qui suit celle de la récolte des châtaignes mises en œuvre  Les châtaignes sont séchées selon l'un des procédés suivants : - dans un séchoir alimenté au bois de châtaignier, d'aulne, d'arbousier, de bruyère, de frêne, de hêtre ou de chêne et des peaux des châtaignes (péricarpes et tans)obtenues après décorticage des fruits. La durée de séchage est de 18 jours minimum ; - dans un séchoir mécanique à air pulsé. La durée de séchage est de 6 jours minimum.	AC	Enregistrement sur le registre de transformation fourni par l'ODG ou tout autre document à sa convenance de la date et du type de séchage utilisé	A chaque entrée en séchoir d'un nouveau lot	Producteur transformateur	Documentaire 	Registre de transformation
			CI	Vérification de la tenue des enregistrements et de leur conformité sur le terrain	10% des transformateurs / an	Auditeur interne	Documentaire  Visuel 	
			CE	Vérification de la tenue des enregistrements et de leur conformité sur le terrain	20% des transformateurs / an (au minimum 1 transformateur / an)	Auditeur externe	Documentaire  Visuel 	







Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM9	Décortiquage	Les châtaignes sèches sont ensuite décortiquées par un procédé manuel ou mécanique. Le décortiquage consiste en la séparation manuelle ou mécanique des deux peaux (péricarpe et tan) de l'amande.	AC	Enregistrement sur le registre de transformation fourni par l'ODG ou tout autre document à sa convenance du décortiquage	A chaque opération de décortiquage	Producteur transformateur	Documentaire 	Registre de transformation
			CI	Vérification de la tenue des enregistrements et de leur conformité sur le terrain	10% des transformateurs / an	Auditeur interne	Documentaire Visuel 	
			CE	<b>Vérification de la tenue des enregistrements et de leur conformité sur le terrain</b>	<b>20% des transformateurs / an (au minimum 1 transformateur / an)</b>	<b>Auditeur externe</b>	Documentaire Visuel 	
PM10	Tri	Les châtaignes décortiquées sont triées pour éliminer les fruits altérés par des parasites ou de la moisissure ou mal décortiqués. Les lots de châtaignes prêts à la mouture contiennent 5% maximum de fruits altérés ou mal décortiqués. Les châtaignes stockées préalablement à leur mise en œuvre sont entreposées dans un lieu sec et aéré.	AC	Enregistrement sur le registre de transformation fourni par l'ODG ou tout autre document à sa convenance des opérations de tri	A chaque opération de tri	Producteur transformateur	Documentaire 	Registre de transformation
			CI	Vérification de la tenue des enregistrements et de leur conformité sur le terrain	10% des transformateurs / an	Auditeur interne	Documentaire Visuel 	
			CE	<b>Vérification de la tenue des enregistrements et de leur conformité sur le terrain</b>	<b>20% des transformateurs / an (au minimum 1 transformateur / an)</b>	<b>Auditeur externe</b>	Documentaire Visuel 	
PM11	Biscuitage des châtaignes (facultatif)	Passage dans un four préalablement chauffé au bois de châtaignier, d'aulne, d'arbousier, de bruyère, de frêne, de hêtre ou de chêne et nettoyé de tout résidu de combustion pour procéder à une dessiccation optimum.	AC	Enregistrement sur le registre de transformation fourni par l'ODG ou tout autre document à sa convenance des opérations de biscuitage	A chaque opération de biscuitage	Producteur transformateur	Documentaire 	Registre de transformation
			CI	Vérification de la tenue des enregistrements et de leur conformité sur le terrain	10% des transformateurs / an	Auditeur interne	Documentaire Visuel 	
			CE	<b>Vérification de la tenue des enregistrements et de leur conformité sur le terrain</b>	<b>20% des transformateurs / an (au minimum 1 transformateur / an)</b>	<b>Auditeur externe</b>	Documentaire Visuel 	




Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM12	Mouture des châtaignes	Utilisation d'un moulin à meules en granite, silex ou schiste  Concassage des châtaignes interdit	AC	Enregistrement sur le registre de production fourni par l'ODG ou tout autre document à sa convenance des opérations de mouture	A chaque opération de mouture	Producteur transformateur ou meunier exclusif	Documentaire 	Registre de transformation
			CI	Vérification de la tenue des enregistrements et de leur conformité sur le terrain	10% des transformateurs / an + 25% des meuniers prestataires de service/ an	Auditeur interne	Documentaire  Visuel 	
			CE	<i>Vérification de la tenue des enregistrements et de leur conformité sur le terrain</i>	<i>20% des transformateurs / an (au minimum 1 producteur transformateur / an) + 25% des meuniers prestataires de service/ an (au minimum 1 meunier exclusif / an)</i>	<i>Auditeur externe</i>	Documentaire  Visuel 	
PM13	Stockage avant conditionnement	La farine de châtaigne est stockée à l'abri de la lumière, de l'humidité et de l'air	AC	Respect des conditions de stockage avant conditionnement (installations suffisantes)	A chaque stockage avant conditionnement	Producteur transformateur ou meunier exclusif	Visuel 	/
			CI	Vérification visuelle des conditions de stockage avant conditionnement	10% des transformateurs / an + 25% des meuniers prestataires de service/ an	Auditeur interne	Visuel 	
			CE	<i>Vérification visuelle des conditions de stockage avant conditionnement</i>	<i>20% des transformateurs / an (au minimum 1 producteur transformateur / an) + 25% des meuniers prestataires de service/ an (au minimum 1 meunier exclusif / an)</i>	<i>Auditeur externe</i>	Visuel 	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM14	Conditionnement	<b>Contenant à usage unique inférieur ou égal à 5kg</b> <b>Conditionnement sous vide d'air ou sous atmosphère modifiée par injection de gaz alimentaire sauf dans le cas de farines commercialisées en vente directe, circuit court et rapide de commercialisation</b>  Mise en circulation avant le 31 décembre de l'année qui suit la récolte	AC	Enregistrements liés aux opérations de conditionnement et au respect de la mise en circulation.	A chaque nouvelle mise en circulation	Producteur transformateur	Documentaire 	Registre de conditionnement
			CI	Vérification de la tenue des enregistrements et de leur conformité sur le terrain	10% des transformateurs / an	Auditeur interne	Documentaire  Visuel 	
			CE	<b>Vérification de la tenue des enregistrements et de leur conformité sur le terrain</b>	<b>20% des transformateurs / an (au minimum 1 producteur transformateur / an)</b>	<b>Auditeur externe</b>	Documentaire  Visuel 	
PM15	Etiquetage	Traçabilité garantie  Mentions obligatoires sur emballage : - le nom de l'appellation « Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa » inscrit en caractères de dimension au moins égale à la moitié des caractères les plus grands figurant sur l'étiquette ; - la mention « appellation d'origine contrôlée » ou le sigle « AOC » immédiatement avant ou après le nom de l'appellation sans mentions intermédiaires ; - la mention facultative "séchage au feu de bois" selon le mode de séchage employé ; - la mention facultative "passé au four", "passé au four - infurnata", ou "passé au four - affurnata" pour la farine élaborée à partir de châtaignes ayant fait l'objet d'un biscuitage.  Apposition vignette avec symbole AOP délivrée par l'ODG	AC	Emploi d'étiquetages conforme et des vignettes fournies par l'ODG Enregistrement liés aux opérations d'étiquetage Conservation des documents de traçabilité.	A chaque nouvelle mise en circulation	Producteur transformateur	Documentaire 	Documents relatifs à la traçabilité Etiquetage
			CI	Vérification de l'utilisation d'étiquetages et de vignettes fournies par l'ODG conformes Test de traçabilité – bilan matière	10% des transformateurs / an	Auditeur interne	Documentaire  Visuel 	
			CE	<b>Vérification de l'utilisation d'étiquetages et de vignettes fournies par l'ODG conformes</b> <b>Réalisation d'un test de traçabilité amont/aval/bilan matière</b>	<b>20% des transformateurs / an (au minimum 1 transformateur / an)</b>	<b>Auditeur externe</b>	Documentaire  Visuel 	

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 277 V01</b>
	<i>Appellation d'Origine « Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa »</i>	Validation : 18/12/2013 ----- page 23/38







### 3.3.3 – Obligations déclaratives

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM16	Déclaration préalable de non-intention de production	Tout opérateur qui souhaite ne pas affecter tout ou partie de ses moyens de production à l'Appellation d'Origine doit souscrire auprès du groupement avant le 30 juin de l'année en cause, une déclaration de non-intention d'affectation de moyens de production en cause à l'appellation.	AC	Déclaration à transmettre à l'ODG avant le 30 juin qui précède la campagne. Document à conserver 1 an	Le cas échéant, chaque année avant le 30 juin qui précède la campagne	Producteur Producteur-transformateur	Documentaire 	Déclaration préalable de non-intention de production
			CI	Vérification des déclarations transmises et du respect du délai	100% des déclarations	ODG	Documentaire 	
			CE	Vérification documentaire des déclarations transmises et du respect du délai	5% des producteurs / an 20% des transformateurs / an (au minimum 1 transformateur / an)	Auditeur externe	Documentaire 	
PM17	Déclaration de récolte	Déclaration de récolte comprenant : - superficie récoltée (en ha) - nombre d'arbres récoltés - volume total apte à l'Appellation d'Origine (en kg) - volume destiné à la farine Appellation d'Origine (en kg) - volume non destiné à la farine non Appellation d'Origine (en kg) - volume vendu en frais (kg) - références de l'acheteur Déclaration à adresser à l'ODG au plus tard le 31 janvier de l'année suivant la récolte	AC	Remplir la déclaration de récolte fournie par l'ODG ou accessible sur internet avant le 31 janvier de l'année suivant la récolte	A chaque récolte avant le 31 janvier de l'année suivant la récolte	Producteur	Documentaire 	Déclaration de récolte
			CI	Vérification des déclarations transmises et du respect du délai	100% des déclarations	ODG	Documentaire 	
			CE	Vérification documentaire des déclarations transmises et du respect du délai	5% des producteurs / an	Auditeur externe	Documentaire 	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM18	Déclaration de transformation et de stock	<b>Déclaration de transformation et de stock comprenant :</b> - Apport en châtaignes destinées à la transformation en farine d'appellation - Nom des apporteurs - Code apporteur ou N° SIRET ou SS - Date d'apport - Quantité de fruit frais réceptionnée (kg) - Quantité de farine produite (kg) - Période de transformation - La quantité de farine Appellation d'Origine produite et commercialisée - La quantité de farine Appellation d'Origine déclassée - La quantité de farine non Appellation d'Origine produite A adresser à l'ODG au plus tard le 10 mai suivant la récolte	AC	Remplir la déclaration de transformation et de stock fournie par l'ODG ou accessible par internet Et l'adresser à l'ODG au plus tard le 10 mai suivant la récolte	Au plus tard le 10 mai suivant la récolte	Producteur transformateur	Documentaire 	Déclaration de transformation et de stock
			CI	Vérification des déclarations transmises et du respect du délai	100% des déclarations	ODG	Documentaire 	
			CE	Vérification documentaire des déclarations transmises et du respect du délai	20% des transformateurs / an (au minimum 1 transformateur / an)	Auditeur externe	Documentaire 	



**3.3.4 – Contrôle produits**

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM19	Examen analytique	Granulométrie : au moins 70 % de la masse de la farine doit passer au travers d'un tamis de 106 microns et la totalité doit passer au travers d'un tamis de 450 microns.  Taux d'humidité ≤ 10%	AC	Contrôle visuel, tactile Enregistrement sur le registre de transformation si lot apte ou non à la revendication à l'appellation	A chaque lot	Producteur transformateur ou meunier exclusif	Documentaire 	Registre de transformation
			CI	Vérification du contrôle réalisé par l'opérateur et de son enregistrement	10% des transformateurs / an	ODG	Documentaire 	Registre de transformation
			CI	Analyses sur les lots prélevés	1 lot / opérateur / an en aléatoire chez 80% transformateurs	ODG	Examen analytique	Résultats des examens analytiques
			CE	Vérification du contrôle réalisé par l'opérateur et de son enregistrement	20% des transformateurs / an (au minimum 1 transformateur / an)	Auditeur externe	Documentaire 	Registre de transformation
			CE	Examen analytique	1 lot / opérateur / an en aléatoire chez 20% transformateurs + 1 lot / opérateur / an en aléatoire chez 20% transformateurs produisant au moins 5t/an	Laboratoire habilité par l'INAO et accrédité par le Cofrac	Examen analytique	Résultats des examens analytiques
PM20	Examen organoleptique	Qualité organoleptique conforme à la grille de dégustation	AC	Contrôle gustatif Enregistrement sur le registre de transformation si lot apte ou non à la revendication à l'appellation	A chaque lot	Producteur transformateur ou meunier exclusif	Documentaire 	Registre de transformation
			CI	Vérification du contrôle réalisé par l'opérateur et de son enregistrement	10% des transformateurs / an	ODG	Documentaire 	Registre de transformation
			CI	Examen organoleptique	1 lot / opérateur / an en aléatoire chez 80% - transformateurs	ODG	Examen organoleptique	Résultats des examens organoleptiques
			CE	Vérification du contrôle réalisé par l'opérateur et de son enregistrement	20% des transformateurs / an (au minimum 1 producteur transformateur / an)	Auditeur externe	Documentaire 	Registre de transformation
			CE	Examen organoleptique	1 lot / opérateur / an en aléatoire chez 20% transformateurs + 1 lot / opérateur / an en aléatoire chez 20% transformateurs produisant au moins 5t/an  <i>Dont 1 supervision annuelle</i>	Certipaq	Examen organoleptique	Résultats des examens organoleptiques

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 277 V01</b> Validation : 18/12/2013
	<i>Appellation d'Origine « Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa »</i>	----- page 26/38

### 3.3.5 – Suivi par l'Organisme Certificateur de l'Organisme de Défense et de Gestion

Points à maîtriser	Points à contrôler	Méthode de contrôle externe	Fréquence minimum de contrôle externe
<b>Organisation générale et documentaire</b>	- Respect des conditions générales de certification (engagement des opérateurs, gestion des nouvelles demandes...)	- Examen et suivi : <ul style="list-style-type: none"> <li>. de l'organisation et du fonctionnement de l'ODG</li> <li>. des conditions générales de certification</li> <li>. des statuts et du règlement intérieur de l'ODG</li> <li>. de la convention ODG/ Organisme Certificateur</li> <li>. du cahier des charges AO</li> <li>. Identification auprès de l'ODG conformément au Code Rural et de la Pêche Maritime Art. D644-1</li> </ul>	Lors des audits de l'ODG, 2 fois / an :  1) Evaluation des procédures et vérification sur site de la mise en œuvre du contrôle interne  2) Evaluation sur site de la mise en œuvre du contrôle interne
	- Documents gérés par l'ODG	- Contrôle et suivi des documents officiels, documents de maîtrise de la qualité (conformément à la directive INAO-DIR-CAC-01), et documents CERTIPAQ : procédure de maîtrise de la documentation et de diffusion documentaire - Vérification de la mise à jour des listes des opérateurs identifiés - Vérification de la gestion des obligations déclaratives - Vérification de la gestion des vignettes avec symbole AOP	
	Suivi des actions correctives apportées par l'ODG	- Identification des éventuels manquements lors de l'audit précédent - Suivi des actions correctives et de leur efficacité - Transmission des informations à l'Organisme Certificateur	
<b>Formation et information des opérateurs</b>	- Diffusion des documents qualité aux opérateurs	- Vérification de la communication des documents d'informations (dont cahier des charges et plan de contrôle), d'enregistrements et de traçabilité aux opérateurs habilités - Vérification de la mise à disposition des opérateurs des extraits des cahiers des charges homologués et communication du plan de contrôle approuvé par le CAC [et de leurs évolutions], au minimum pour les parties les concernant : <ul style="list-style-type: none"> <li>. si envoi papier ou électronique : preuve de l'envoi ou de la réception (exemple : si envoi papier, vérifier le courrier d'envoi / si envoi électronique, vérifier mail d'envoi).</li> <li>. si mise à disposition en ligne : preuve de diffusion, procédure d'accès de l'ODG.</li> </ul>	
	- Réunions techniques	- Contrôle des comptes rendus des réunions	
	- Formation	- Suivi du respect du plan de formation établi - Vérification de l'enregistrement des formations réalisées	

Points à maîtriser	Points à contrôler	Méthode de contrôle externe	Fréquence minimum de contrôle externe
<b>Suivi des opérateurs</b>	- Formation et qualification du personnel	- Examen : <ul style="list-style-type: none"> <li>. de la procédure de gestion du contrôle interne, des essais et de la sous-traitance</li> <li>. de(s) convention(s) entre le(s) contrôleur(s) interne(s) et le Fournisseur</li> <li>. de la compétence des contrôleurs internes et des contrôleurs réalisant l'audit sur site d'opérateurs en vue de leur habilitation</li> </ul>	<p>Lors des audits de l'ODG, 2 fois / an :</p> <p>1) Evaluation des procédures et vérification sur site de la mise en œuvre du contrôle interne</p> <p>2) Evaluation sur site de la mise en œuvre du contrôle interne</p>
	- Suivi des contrôles internes	- Contrôle du respect : <ul style="list-style-type: none"> <li>. de la gestion du contrôle interne (suivi des autocontrôles, contrôles et essais, documents produits pour l'enregistrement des autocontrôles et durée de leur conservation de minimum la durée de vie totale du produit + 6 mois, suivi du nombre d'opérateurs ou volumes contrôlés / an, critères de choix d'intervention)</li> <li>. de la procédure de traitement des manquements relevés en interne et/ou en externe</li> </ul> - Examen et suivi : <ul style="list-style-type: none"> <li>. des rapports de contrôle interne : support de contrôle, fiche de relevé de manquement</li> <li>. des enregistrements relatifs à la gestion des manquements</li> <li>. du dossier d'enregistrement des sanctions</li> </ul>	
	- Suivi des actions correctives apportées par les opérateurs	- Vérification : <ul style="list-style-type: none"> <li>. de l'enregistrement des mesures correctives</li> <li>. du suivi des actions correctives et de leur efficacité</li> <li>. de la transmission des informations à l'Organisme Certificateur</li> </ul>	

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 277 V01</b> Validation : 18/12/2013
	<i>Appellation d'Origine « Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa »</i>	..... page 28/38

## **4 - MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES**

### **4.1 - Autocontrôles**

L'autocontrôle « produits » est sous la responsabilité des opérateurs. Cet autocontrôle est réalisé conformément à leurs procédures internes.

### **4.2 - Contrôles internes**

Les modalités d'organisation des examens analytiques et organoleptiques seront les mêmes que celles du contrôle externe (§ 4.3), 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.

### **4.3 - Contrôles externes**

#### **4.3.1 - Examens analytiques :**

Les critères analysés dans le cadre des examens analytiques sont définis au chapitre 3.3.4 du présent plan de contrôle. Les modalités de réalisation de ces analyses sont formalisées dans la procédure de CERTIPAQ PR 08 – « Gestion des analyses produits ».

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

Les laboratoires en charge des analyses externes sont accrédités par le COFRAC, figurant sur la liste établie par l'INAO et choisis par CERTIPAQ.

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.

#### **4.3.2 - Examens organoleptiques :**

L'examen organoleptique est réalisé dans le cadre du contrôle externe conformément à la procédure de CERTIPAQ PR 08 – « Gestion des analyses produits » et à l'instruction technique spécifique IT 145 – « Instructions pour l'examen organoleptique externe de la « Farine de châtaigne corse – Farina » » (jointe en annexe du présent document).

Ainsi, les modalités de désignation, d'évaluation, de composition et l'organisation pratique de la commission d'examen, sont formalisées dans cette instruction IT 145, en application de la directive du CAC de l'INAO.

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 277 V01</b> Validation : 18/12/2013
	<i>Appellation d'Origine « Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa »</i>	..... page 29/38

## 5 - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

### 5.1 - Eléments généraux

Les manquements par rapport aux exigences du cahier des charges Appellation d'Origine et/ou au plan de contrôle doivent  **systématiquement**  faire l'objet  **d'actions correctrices et d'actions correctives**  de la part de l'opérateur concerné et/ou de l'Organisme de Défense et de Gestion, en fonction de la gravité du manquement constaté et des règles de fonctionnement définies par la convention CERTIPAQ / ODG.

Ils peuvent également entraîner, de la part du Directeur de la Certification ou du Comité de Certification de CERTIPAQ, des  **sanctions**  allant de  l'avertissement au retrait de l'habilitation, du certificat et/ou de la licence  conformément à la procédure PR 10 - "Gestion des manquements et des décisions relatives au maintien, à la suspension et au retrait de la certification" et au document de travail DT 07 - "Barème général de sanctions".

### 5.2 - Evaluation des manquements externes

Les manquements constatés lors des contrôles de site ou d'analyses du produit sont évalués conformément à la procédure du CERTIPAQ relative au type de manquements et à la  **grille de cotation**  particulière appliquée aux opérateurs et à l'Organisme de Défense et de Gestion participant à la démarche Appellation d'Origine.

Cette grille est présentée au chapitre 5.4 du présent dossier : "Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur".

### 5.3 - Suivi des manquements

#### 5.3.1 - Gestion des manquements constatés lors des contrôles internes

En cas de manquement constaté lors de la réalisation du contrôle interne, l'agent de contrôle interne informe l'ODG des problèmes rencontrés et des actions correctrices et correctives mises en place (déclassement des produits concernés, mesures et actions préventives adoptées pour prévenir le renouvellement des manquements).

Ce(s) dernier(s) vérifie(nt), autant que de besoin, l'application et l'efficacité des mesures correctrices et correctives annoncées.

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

- l'opérateur a refusé le contrôle,
- aucune mesure correctrice ne peut être proposée par l'ODG,
- les mesures correctrices n'ont pas été appliquées par l'opérateur [1] (notamment, refus de déclassement du lot suite à résultat d'examen organoleptique remettant en cause l'appartenance à l'Appellation d'Origine),
- l'application des mesures correctrices n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement.

[1] Ceci couvre notamment les situations où l'opérateur n'aurait pas respecté les délais de mise en œuvre prescrits par l'ODG, aurait refusé ou contesté la mise en œuvre des mesures correctrices.

Dans ce cadre, CERTIPAQ réalise, si nécessaire, un complément d'évaluation approprié.

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 277 V01</b> Validation : 18/12/2013
	<i>Appellation d'Origine « Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa »</i>	..... page 30/38

Ce manquement sera alors géré par l'Organisme Certificateur, conformément au chapitre suivant « Gestion des manquements constatés dans le cadre du suivi de la Certification par l'Organisme Certificateur ».

L'agent qualifié chargé des contrôles internes archive les fiches de manquement et les tient à la disposition de CERTIPAQ lors de ses contrôles périodiques.

### **5.3.2 - Gestion des manquements constatés dans le cadre du suivi de la certification par l'Organisme Certificateur**

Ce chapitre prend en compte la gestion des manquements constatés lors d'un audit externe, d'un essai produit, ou lors d'un contrôle point de vente mené par CERTIPAQ.

Les manquements sont gérés selon la procédure de CERTIPAQ relative à la Gestion des manquements et des décisions relatives au maintien, à la suspension et au retrait de la certification (PR 10).

#### **✓ Suivi des manquements**

Tout manquement constaté donne lieu à la rédaction d'une **fiche de manquement** par l'auditeur.

L'opérateur dispose d'un délai de 3 semaines à compter de la date du constat pour proposer ses actions correctives.

Les décisions/sanctions relatives aux manquements graves et/ou aux manquements présentant un **caractère récurrent**, ayant une incidence sur **les caractéristiques du produit ou mode de production**, et/ou susceptibles d'entraîner un problème relatif à **l'hygiène**, à **la sécurité sanitaire** du produit, sont assurées par le **Comité de Certification** de CERTIPAQ.

Dans le cas d'un manquement Grave, le Responsable de la Certification peut, après accord du Président du Comité de Certification et en lien avec la Direction, décider d'une **action immédiate**, communiquée dans les meilleurs délais à l'Organisme de Défense et de Gestion et/ou à l'opérateur concerné. Ce(s) dernier(s) doit (doivent) en retour faire connaître à l'Organisme Certificateur les actions mises en place **sous huit jours**.

La **vérification** des actions correctives proposées par les opérateurs, est effectuée soit par étude documentaire, soit au cours des audits externes définis dans le cadre du plan de contrôle, soit au cours de contrôles spécifiques supplémentaires. L'auditeur vérifie, entre autres, que les actions correctives apportées ont été mises en place, sont efficaces et ont intégré les éventuels compléments demandés par le Responsable de la Certification ou le Chargé de Certification ou le Comité de Certification.

#### **✓ Sanctions**

Les sanctions sont prises conformément à la procédure de CERTIPAQ relative à la Gestion des manquements et des décisions relatives au maintien, à la suspension et au retrait de la certification (PR 10) et au document de travail DT 07 – « *Barème général de sanctions* ».

Elles peuvent être :

- avertissement par lettre avec ou sans recommandé à l'opérateur et/ou à l'Organisme de Défense et de Gestion (AV),

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 277 V01</b>
	<i>Appellation d'Origine « Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa »</i>	Validation : 18/12/2013 ..... page 31/38

- Déclassement de lot (DL),
- renforcement d'audit (RA), à la charge de l'opérateur,
- renforcement d'essai (RE), à la charge de l'opérateur,
- suspension de l'habilitation (SH) de l'opérateur, ou de la licence (SL) de l'Organisme de Défense et de Gestion,
- retrait de l'habilitation de l'opérateur (RH), ou de la licence (RL) de l'Organisme de Défense et de Gestion (exclusion).

Ces décisions sont effectuées en fonction du **barème** figurant au chapitre 5.4 « Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur ».

Le barème est utilisé comme base de réflexion et d'orientation des décisions. Il indique, pour chaque manquement identifié, les différentes sanctions pouvant être prononcées. Il n'est pas exhaustif mais les principaux manquements sont présentés.

Seule la prise en compte du **contexte** (historique, réactivité de l'opérateur...) et son évaluation par le Directeur Général et Comité de Certification permet de finaliser la décision concernant la sanction encourue parmi les sanctions pouvant être prononcées, notamment le devenir des stocks en cas de retrait ou de suspension de l'habilitation d'un opérateur.

Toute décision du Comité de Certification, du Directeur Général ou du Responsable Certification est notifiée, sous huitaine, au(x) fournisseur(s)/opérateur(s) en précisant les motifs et les éventuelles actions devant être mises en place.

Toute sanction peut faire l'objet d'un **recours**. Ces recours sont traités conformément à la procédure CERTIPAQ référencée PR 17 "*Gestion des appels, réclamations et contestations*".

CERTIPAQ informe les services de l'INAO de toute décision qui fait perdre à l'opérateur le droit d'utiliser le signe d'identification de la qualité et de l'origine reconnu au produit d'Appellation d'Origine « Farine de châtaigne corse – Farina castagnina corsa » ou d'un constat de mise à la consommation de produits issus d'opérateurs indûment habilités dans un délai de 7 jours suivant la date de cette décision.

**5.4 - Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur**
**5.4.1 – Evaluation des manquements constatés au niveau des opérateurs**

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
/	Absence de déclaration d'identification. Déclaration d'identification déposée plus de 10 jours ouvrés après la date limite		X		Absence d'habilitation					
/	Absence d'identification dans le cadre d'un démarrage de production		X		Refus d'habilitation					
/	Déclaration d'identification erronée									
	<i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X		X		X			
/	<i>Systématique</i>			X			X		X	X
	Absence d'information de l'ODG de toute modification concernant l'opérateur ou affectant son (ou ses) outils de production									
	<i>Ponctuel</i>	X			X					
/	<i>Récurrent</i>		X		X		X			
	<i>Systématique</i>			X			X		X	X
<b>PM1</b>	Exploitation ou atelier de transformation / conditionnement hors de l'aire géographique de l'appellation			X		X			X	X
<b>PM1</b>	Parcelles hors de l'aire géographique de l'appellation			X		X			X	X
<b>PM2</b>	Variétés non conformes à la déclaration mais conformes au CDC									
	<i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X		X		X			
<b>PM2</b>	<i>Systématique</i>			X			X		X	X
	Variétés non conformes au CDC									
<b>PM2</b>	<i>Ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>Récurrent</i>			X		X			X	X
PM3	Densité de plantation et/ou écartement non respecté (pour les nouvelles plantations)									
	<i>Ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>Récurrent</i>			X		X			X	X

**Légende des sanctions :**

**AV** : Avertissement par lettre de l'opérateur – **DL** : Déclassement du lot – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des essais – **SH** : Suspension de l'habilitation (suspension de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine) – **RH** : Retrait de l'habilitation (exclusion de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine).

**Points à contrôlé identifiés en gras** : principaux points à contrôler.



PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
PM4	Plantation de moins de 10 ans		X		X		X			
	<i>Ponctuel</i>					X			X	X
	<i>Récurrent</i>			X						
PM4	Cahier de culture mal tenu ou incomplet					X				
PM5	<i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X				X			
	<i>Systématique</i>			X		X			X	X
PM4	Absence de cahier de culture					X		X		
PM5	<i>Ponctuel</i>		X		X					
	<i>Récurrent</i>			X		X			X	X
<b>PM4</b>	Porte-greffe non conforme au CDC		X		X		X			
	<i>Ponctuel</i>						X		X	X
	<i>Récurrent</i>			X						
PM4	Non-respect des modalités d'entretien régulier	X			X					
	<i>Ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>Récurrent</i>					X			X	X
	<i>Systématique</i>			X		X				
PM4	Non-respect des modalités d'élagage	X			X					
	<i>Ponctuel</i>				X					
	<i>Récurrent</i>		X		X		X			
	<i>Systématique</i>			X		X			X	X
PM4	Présence de système d'irrigation fixe		X		X		X			
	<i>Ponctuel</i>								X	X
	<i>Récurrent</i>			X						
PM4	Absence d'apport d'amendements, fertilisants et chaulages autorisés		X		X		X			
	<i>Ponctuel</i>								X	X
	<i>Récurrent</i>			X		X				
PM4	Pratique du désherbage chimique			X		X			X	X
PM4	Pratique de la lutte chimique contre les parasites			X		X			X	X
PM5	Non-respect des modalités de nettoyage du sol avant récolte									
	<i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X		X		X			
	<i>Systématique</i>			X		X			X	X
PM5	Pratique de méthode visant à hâter la chute des fruits			X		X			X	X
<b>PM5</b>	Période de récolte non respectée			X		X			X	X
<b>PM5</b>	Rendement annuel en châtaignes fraîches non respecté		X		X		X			
	<i>Ponctuel</i>			X					X	X
	<i>Récurrent</i>			X						
PM5	Enregistrements relatifs à la récolte insuffisants	X			X					
	<i>Ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>Récurrent</i>			X					X	X
	<i>Systématique</i>			X						
PM5	Absence d'enregistrements relatifs à la récolte		X		X		X			
	<i>Ponctuel</i>			X					X	X
	<i>Récurrent</i>			X						
PM7 à PM12	Registre de transformation / production mal tenu ou incomplet									
	<i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X		X		X			
	<i>Systématique</i>			X		X			X	X

**Légende des sanctions :**

**AV** : Avertissement par lettre de l'opérateur – **DL** : Déclassement du lot – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des essais – **SH** : Suspension de l'habilitation (suspension de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine) – **RH** : Retrait de l'habilitation (exclusion de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine).

**Points à contrôlé identifiés en gras** : principaux points à contrôler.

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
PM7 à PM12	Absence de registre de transformation / production		X		X		X			
	<i>Ponctuel</i>			X		X			X	X
	<i>Récurrent</i>			X		X			X	X
PM7	Période de transformation non respectée			X		X			X	X
PM7	Conditions de stockage des fruits frais avant transformation non conformes au CDC			X		X			X	X
PM7	Pratique de la congélation des fruits frais			X		X			X	X
PM8	Condition de séchage non conforme au CDC		X		X		X			
	<i>Ponctuel</i>			X		X			X	X
	<i>Récurrent</i>			X		X			X	X
PM8	Durée de séchage non respectée		X		X		X			
	<i>Ponctuel</i>			X		X			X	X
	<i>Récurrent</i>			X		X			X	X
PM9	Non-respect des modalités de décortilage	X			X					
	<i>Ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>Récurrent</i>			X		X			X	X
	<i>Systématique</i>			X		X			X	X
PM10	Conditions de stockage des fruits frais avant leur mise en œuvre non conformes au CDC			X		X			X	X
PM10	Lots de châtaignes prêts à la mouture contenant plus de 5% de fruits altérés ou mal décortiqués			X		X			X	X
PM11	Conditions de biscuitage non conformes au CDC		X		X		X			
	<i>Ponctuel</i>			X		X			X	X
	<i>Récurrent</i>			X		X			X	X
PM12	Meule non conforme au CDC ou pratique du concassage des châtaignes préalablement à la mouture			X		X			X	X
PM13	Conditions de stockage avant conditionnement non conformes au CDC		X		X		X			
	<i>Ponctuel</i>			X		X			X	X
	<i>Récurrent</i>			X		X			X	X
PM14	Absence de mise sous vide ou d'injection de gaz alimentaire (hors cas de farines commercialisées en vente directe, circuit court et rapide de commercialisation)			X		X			X	X
PM14	Conditionnement réalisé dans des contenants supérieurs à 5kg	X			X	X				
	<i>Ponctuel</i>		X			X	X			
	<i>Récurrent</i>			X		X			X	X
	<i>Systématique</i>			X		X			X	X
PM14	Non respect de la période mise en circulation de la farine		X		X	X	X			
	<i>Ponctuel</i>			X					X	X
	<i>Récurrent</i>			X					X	X
PM15	Absence du n° de lot		X		X	X				
	<i>Ponctuel</i>			X					X	X
	<i>Récurrent</i>			X					X	X
PM15	Absence de concordance entre les lots et les volumes conditionnés			X					X	X
PM15	Registre de transformation / conditionnement mal tenu ou incomplet	X			X					
	<i>Ponctuel</i>		X				X			
	<i>Récurrent</i>			X					X	X
	<i>Systématique</i>			X					X	X
PM15	Absence de registre de transformation / conditionnement		X		X		X			
	<i>Ponctuel</i>			X					X	X
	<i>Récurrent</i>			X					X	X
PM15	Non respect des modalités d'étiquetage	X			X					
	<i>Ponctuel</i>		X				X			
	<i>Récurrent</i>			X					X	X
	<i>Systématique</i>			X					X	X

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
PM1 à PM20	Approvisionnement auprès d'un opérateur non habilité			X		X	X		X	X
	Absence de maîtrise de la traçabilité :									
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X	X			
	<i>Récurrent</i>			X	X	X	X		X	
	Absence de mise à jour des documents de traçabilité :									
	<i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X		X	X	X		X	
	<i>Systématique</i>			X	X	X			X	X
	Perte d'identification et de traçabilité :									
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X	X			
	<i>Récurrent</i>			X	X	X	X		X	
	<i>Systématique</i>			X	X	X			X	X
	Durée de conservation des documents liés à la traçabilité non conforme (< 3ans)									
	<i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X		X		X			
	<i>Systématique</i>			X	X		X		X	
	Non-respect des engagements pris lors de la déclaration d'identification :									
	<i>Ponctuel</i>	X			X		X	X		
	<i>Récurrent</i>		X	X	X	X	X		X	
	<i>Systématique</i>			X	X	X			X	X
	Absence documents en vigueur :									
	<i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X		X		X	
	<i>systématique</i>			X	X	X			X	X
Absence de déclassement de lots suite à des manquements relevés lors de la réception ou transformation du produit :										
<i>Ponctuel</i>		X		X	X	X				
<i>Récurrent</i>			X	X	X	X		X		
<i>Systématique</i>			X	X	X			X	X	
Absence de déclassement de lots suite à une décision de l'OC				X					X	
Absence d'autocontrôle :										
<i>Ponctuel</i>	X			X						
<i>Récurrent</i>		X		X	X	X	X	X		
<i>Systématique</i>			X	X	X			X	X	
Absence de réalisation du contrôle interne (suite au non paiement des cotisations à l'ODG)				X					X	
Absence de réalisation du contrôle externe (suite au non paiement des frais de contrôle externe à l'OC)				X					X	
Non-respect des fréquences de contrôle interne :										
<i>Ponctuel</i>		X		X	X	X	X			
<i>Récurrent</i>			X	X	X	X	X	X		
Absence de réponse à manquement, absence d'actions correctives en cas de manquement ou actions correctives inadaptées et/ou tardives :										
<i>Ponctuel</i>		X		X	X	X	X			
<i>Récurrent</i>				X	X	X	X	X	X	

**Légende des sanctions :**

**AV** : Avertissement par lettre de l'opérateur – **DL** : Déclassement du lot – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des essais – **SH** : Suspension de l'habilitation (suspension de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine) – **RH** : Retrait de l'habilitation (exclusion de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine).

**Points à contrôlé identifiés en gras** : principaux points à contrôler.

PM	Manquement constaté chez les opérateurs	Cotation			Sanction						
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH	
PM1 à PM20	Non-respect des exigences contractuelles fixées par l'ODG (procédure des réclamations consommateurs, étiquetage, plan de contrôle interne...) :										
	<i>Ponctuel</i>	X			X		X	X			
	<i>Récurrent</i>		X	X	X	X	X		X		
	<i>Systematique</i>			X		X			X	X	
	Cumul de manquements lors d'une même visite ou lors de deux visites successives :										
	<i>mineurs</i>		X		X		X	X			
	<i>Majeurs</i>			X	X	X	X	X	X		
	<i>Graves</i>			X		X			X	X	
Moyens (humain, technique, documentaire...) mis à disposition pour la bonne réalisation de l'audit externe insuffisants		X			X		X				
Refus de visite – refus d'accès aux documents				X					X	X	
Faux caractérisé				X		X			X	X	

**Légende des sanctions :**

**AV** : Avertissement par lettre de l'opérateur – **DL** : Déclassement du lot – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des essais – **SH** : Suspension de l'habilitation (suspension de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine) – **RH** : Retrait de l'habilitation (exclusion de l'opérateur pour l'Appellation d'Origine).

**Points à contrôlé identifiés en gras** : principaux points à contrôler.

### 5.4.2 – Evaluation des manquements constatés concernant les obligations déclaratives

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction						
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH	
PM16	Déclaration non intention production non transmise avant le début de récolte	X			X						
	<i>ponctuel</i>		X		X	X	X				
	<i>récurrent</i>			X	X	X			X		
PM16	Déclaration non intention production non transmise avant le 30 juin										
	<i>ponctuel</i>	X			X						
	<i>récurrent</i>	X			X						
PM17 PM18	Non-respect du délai de transmission de la déclaration de récolte										
	Non-respect du délai de transmission de la déclaration de transformation et de stock										
	<i>ponctuel</i>	X			X						
PM16 PM17 PM18	Déclaration non conforme										
	<i>ponctuel</i>	X			X						
	<i>récurrent</i>		X		X	X					
PM16 PM17 PM18	Absence de déclaration										
	<i>ponctuel</i>		X		X	X					
	<i>récurrent</i>			X	X		X			X	

Liste des obligations déclaratives : déclaration préalable de non intention de production, déclaration de récolte, déclaration de transformation et de stock

### 5.4.3 – Evaluation des manquements constatés au niveau du contrôle produit

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation (m : mineur / M : Majeur / G : Grave)			Sanction						
					AV	DL	RA	RE	SH	RH	
PM19 PM20	Refus de prélèvement	G							X*	X	X
PM20	Contrôle organoleptique non conforme lors du 1 <sup>er</sup> examen organoleptique externe	M			X	X***		X**			
	Contrôle organoleptique non conforme lors du 2 <sup>ème</sup> examen organoleptique externe		G			X***			X	X	
PM19	Contrôle analytique non conforme	M			X	X***		X**			
	Contrôle analytique non conforme lors de la 2 <sup>ème</sup> analyse		G			X***			X	X	

\*Nouveau prélèvement programmé dans un délai fixé par l'OC – coût du prélèvement à la charge de l'opérateur.

\*\* 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.

\*\*\* Le déclassement du lot est prononcé lorsque le résultat de l'examen organoleptique remet en cause l'appartenance à l'appellation d'origine du produit dégusté.

**5.4.4 – Evaluation des manquements constatés au niveau de l'Organisme de Défense et de Gestion**

Manquement constaté chez l'Organisme de Défense et de Gestion	Cotation			Sanction					
	Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SL	RL
Non respect des missions incombant à l'Organisme de Défense et de Gestion (qualification, formation, procédures internes, système qualité...) :									
<i>ponctuelle</i>	X			X					
<i>récurrente</i>		X		X		X		X	
<i>systématique</i>			X					X	X
Absence d'identification des opérateurs auprès de l'ODG ou de document équivalent (exemple : convention entre l'ODG et les opérateurs) :									
<i>ponctuelle</i>		X		X		X			
<i>récurrente</i>			X	X		X		X	
Diffusion et/ou de mise en place tardive des informations nécessaires à la maîtrise du cahier des charges aux opérateurs concernés :									
<i>ponctuelle</i>	X			X					
<i>récurrente</i>		X		X		X			
Absence de diffusion et/ou de mise en place des informations nécessaires aux opérateurs pour la maîtrise du cahier des charges			X			X		X	
Défaut de gestion des obligations déclaratives :									
<i>ponctuelle</i>	X			X					
<i>récurrente</i>		X		X		X		X	
<i>systématique</i>			X					X	X
Défaut de gestion de la délivrance des vignettes avec symbole AOP aux opérateurs :									
<i>ponctuelle</i>	X			X					
<i>récurrente</i>		X		X		X		X	
<i>systématique</i>			X					X	X
Réalisation des contrôles internes par des agents non qualifiés et/ou non mandatés :									
<i>ponctuelle</i>		X		X		X			
<i>récurrente</i>			X	X		X			
<i>systématique</i>			X					X	

Légende des sanctions :

**AV** : Avertissement par lettre de l'ODG – **DL** : Déclassement du lot – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des essais – **SC** : Suspension du certificat – **RC** : Retrait du certificat – **SL** : Suspension de la licence – **RL** : Retrait de la licence (exclusion).

Manquement constaté chez l'Organisme de Défense et de Gestion (suite)	Cotation			Sanction					
	Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SL	RL
Rapports de contrôles incomplets :									
<i>ponctuelle</i>	X			X		X			
<i>récurrente</i>		X		X		X			
<i>systématique</i>			X					X	
Non respect des fréquences de contrôle interne :									
<i>ponctuel</i>		X		X		X	X		
<i>récurrent</i>			X	X		X	X	X	
Absence de suivi des actions correctives chez les opérateurs en cas de manquement grave :									
<i>ponctuelle</i>		X		X		X	X		
<i>récurrente</i>			X	X		X	X	X	
Absence de mise en place et de suivi des actions correctives ou mise en place d'actions correctives inadaptées et/ou tardives par l'Organisme de Défense et de Gestion :									
<i>ponctuelle</i>		X		X		X			
<i>récurrente</i>			X	X		X		X	
Transmission tardive à CERTIPAQ des informations relatives à la certification :									
<i>ponctuelle</i>	X			X					
<i>récurrente</i>		X		X		X			
Absence de transmission à CERTIPAQ des informations relatives à la certification			X	X		X		X	
Cumul de manquements lors d'une même visite ou lors de deux visites successives :									
<i>mineurs</i>		X		X		X	X		
<i>majeurs</i>			X	X		X	X		
<i>graves</i>			X					X	X
Moyens (humain, technique, documentaire...) mis à disposition pour la bonne réalisation de l'audit externe insuffisants		X		X		X			
Refus de visite - refus d'accès aux documents			X					X	X
Faux caractérisé			X					X	X

**Légende des sanctions :**

**AV** : Avertissement par lettre de l'ODG - **DL** : Déclassement du lot - **RA** : Renforcement des audits - **RE** : Renforcement des essais - **SC** : Suspension du certificat - **RC** : Retrait du certificat - **SL** : Suspension de la licence - **RL** : Retrait de la licence (exclusion).

En cas de manquements faisant apparaître soit une incapacité de l'ODG à exercer les missions pour lesquelles il a été reconnu par l'INAO, soit un dysfonctionnement important dans l'exercice de ces missions, CERTIPAQ est tenu d'en informer les services de l'INAO dans les meilleurs délais.

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 277 V01</b>
	<i>Appellation d'Origine « Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa »</i>	Validation : 18/12/2013 ..... page 40/38

ANNEXE

INSTRUCTION TECHNIQUE CONTRÔLE PRODUIT

(cf. document de CERTIPAQ, référencé IT 145, ci-après)



CERTIPAO	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « FARINE DE CHATAIGNE CORSE - FARINA CASTAGNINA CORSA »</b>	<b>IT 145 V 01</b> Validation : 22/11/13 <b>Page 1/6</b>
	<b>AO</b>	

**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 « Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa » dans le cadre du plan de contrôle Appellation d'Origine « Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa ».

-----

## 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-2008-02 – 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-2008-02 – 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 « Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa ».

Par conséquent, la commission d'examen organoleptique doit :

- d'une part, conclure sur l'appartenance du produit à la famille du produit revendiqué : Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa,
- d'autre part procéder à des observations analytiques permettant la description du produit et l'identification d'éventuels défauts.

CERTIPAO	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « FARINE DE CHATAIGNE CORSE - FARINA CASTAGNINA CORSA »</b>	<b>IT 145 V 01</b> Validation : 22/11/13 <b>Page 2/6</b>
	<b>AO</b>	

## 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,...).

CERTIPAO 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 CERTIPAO. L'objectif recherché est que les membres de la commission aient un jugement fiable.

L'ODG organise la formation des membres de la commission d'examen organoleptique suivant le plan de formation ci-dessous :

- Présentation du cahier des charges de l'appellation ;
- Présentation des critères de dégustation ;
- Présentation des déviations organoleptiques pouvant apparaître sur le produit, critères d'avis négatif (présentation des mots de refus) quant à l'appartenance à la famille de l'appellation ;
- Présentation de la grille de dégustation (barème) et du mode de fonctionnement de la commission.

Il s'agit d'une formation initiale théorique et pratique qui permet au dégustateur d'acquérir ou de conforter ses compétences en matière d'évaluation organoleptique pour l'appellation d'origine « Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa ».

Chaque opérateur dégustateur reçoit un certificat attestant qu'il a suivi la formation.

L'ODG tient à jour la liste de l'ensemble des dégustateurs formés et garde copie des certificats individuels fournis à chacun d'eux.

## 2.4 Constitution du jury « Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa »

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.

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

CERTIPAQ	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « FARINE DE CHATAIGNE CORSE - FARINA CASTAGNINA CORSA »</b>	<b>IT 145 V 01</b> Validation : 22/11/13 <b>Page 3/6</b>
	<b>AO</b>	

CERTIPAQ choisit, parmi les membres de la commission, la composition du jury « Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa ». 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 CHARGEE 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

Tous les échantillons prélevés chez un opérateur doivent provenir d'un même numéro de lot.

La définition de lot et les critères permettant de déterminer le périmètre du lot est représentative de l'activité des opérateurs et homogène.

Un lot correspond à 500 kg maximum.

Chaque lot est identifié par l'opérateur. Les numéros de lots de farine doivent permettre une identification de tout le processus de fabrication (de la récolte de la parcelle à la fabrication du lot).

#### 3.2 Règles d'échantillonnage et de prélèvement

Les prélèvements nécessaires aux examens physico-chimiques, organoleptiques sont effectués au plus proche de sa mise en marché, sur les lots figurant au cahier des entrées et sorties de l'opérateur.

Les prélèvements sont effectués, par un agent mandaté par CERTIPAQ. Ils s'effectuent impérativement en présence de l'opérateur ou de son représentant.

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.

CERTIPAQ	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « FARINE DE CHATAIGNE CORSE - FARINA CASTAGNINA CORSA »</b>	<b>IT 145 V 01</b> Validation : 22/11/13 <b>Page 4/6</b>
	<b>AO</b>	

4 échantillons / lot sont prélevés et scellés. Les contenants pour prélever sont de contenance, forme et couleur identiques. La destination de ces échantillons est la suivante :

- Un échantillon « témoin » reste chez l'opérateur (50g),
- Un échantillon destiné à l'analyse (100g),
- Un échantillon destiné à la dégustation (100g),
- Un échantillon « témoin » conservé 3 mois par l'organisme certificateur dans les conditions de conservation aptes à préserver l'intégrité du produit. (100gr)

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 ;... ; - 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 fax 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.

### 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 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.

CERTIPAO	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « FARINE DE CHATAIGNE CORSE - FARINA CASTAGNINA CORSA »</b>	<b>IT 145 V 01</b> Validation : 22/11/13 <b>Page 5/6</b>
	<b>AO</b>	

La dégustation doit s'effectuer dans le calme et la sérénité.

Un échantillon ne peut être soumis à la dégustation si les analyses physico-chimiques ne sont pas conformes.

### 3.3.3 Critères de dégustation et notation

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

- visuel
- olfactif
- gustatif

L'examen organoleptique se déroule en deux temps :

- Dans un premier temps, les membres du jury évaluent l'aspect général des produits.
- 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, leurs finesses.

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. Seul l'animateur dispose de la correspondance des codes avec le nom de chacun des opérateurs.

Le nombre maximal d'échantillon présenté à chaque jury au cours d'une même séance devra être obligatoirement inférieur ou égal à 10. Au minimum 3 échantillons différents sont présentés au jury lors d'une séance.

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 n'excèdera pas 2 heures, hors délibérations.

### 3.3.5 Avis du jury

<b>CERTIPAQ</b>	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « FARINE DE CHATAIGNE CORSE - FARINA CASTAGNINA CORSA »</b>	<b>IT 145 V 01</b> Validation : 22/11/13 <b>Page 6/6</b>
	<b>AO</b>	

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

Tout avis négatif d'un membre de jury doit être formulé par écrit sur cette fiche. Cet avis est motivé. En cas de résultat non-conforme, les membres sont amenés à se prononcer sur la remise en cause ou non de l'appartenance du produit dégusté dans l'appellation d'origine.

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 fiches et synthèses sont conservées par CERTIPAQ pendant une durée de 3 ans. Ces documents 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 sanction.

Le système de notation de chaque critère est ordinal, de 1 à 7 :

- 1 est la meilleure note
- 7 est la plus mauvaise note

Les résultats individuels de chaque juré sont mis en commun en fin de dégustation.

Pour qu'un produit soit jugé favorable, il faut qu'il obtienne une majorité de la note minimale 4. Exemples :

- notes de 4, 4, 4, 4 et 5 : produit conforme ;
- notes de 5, 5, 5, 5 et 4 : produit non conforme.

#### **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