



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

La Directrice

Dossier suivi par Manon BALAN

Tel. : 01 73.30.38.46

Fax : 01.73.30.38.04

Mél : m.balan@inao.gouv.fr

Ref. : Z:\05-AOP_Agro\0507-SE\050705-HuileoliveVallee
desBauxdeProvence\HUILE_OLIVE_VBP_APPROBATION_20

Objet : Notification de validation de plan de contrôle

BVCF

Monsieur le Directeur

Immeuble le Guillaumet
60 avenue du Général de Gaulle
92046 PARIS LA DEFENSE Cédex

Montreuil, le **17 JAN, 2020**

Monsieur le Directeur,

Je vous informe, qu'en application des articles L 642 - 5 et L 642 -11 du Code rural et de la pêche maritime, j'approuve le plan de contrôle de l'AOP « Huile d'Olives de la Vallée des Baux de Provence », version 3.

Ce plan de contrôle entrera en vigueur en même temps que le cahier des charges selon les modalités prévues par le règlement d'enregistrement de la dénomination publié au journal officiel de l'Union européenne

Vous devrez adresser cette version du plan à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation « Huile d'Olives de la Vallée des Baux de Provence » concernée, afin que ce dernier le mette à disposition des opérateurs, conformément à l'article R.642-54 du Code rural et de la pêche maritime.

Je vous prie de bien vouloir agréer, Monsieur le Directeur, l'expression de mes salutations distinguées.

Marie GUITTARD

Copie : M. ESTOUR et M. MEDORI – DT Sud-Est
Mme OGNOV et M. HAVARD – Pôle produits agricoles et agroalimentaires.

INAO

12, RUE HENRI ROL-TANGUY

TSA 30003

93555 MONTREUIL CEDEX

TEL. 01 73 30 38 99 / TELECOPIE : 01 73 30 38 04

www.inao.gouv.fr

BUREAU VERITAS CERTIFICATION	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE	Réf : AO-011-PC.3-16
	PLAN DE CONTROLE Huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence	Page 1 de 33

VERSION APPROUVEE LE 17 JANVIER 2020

Plan de contrôle de l'appellation d'origine « Huile d'Olive de la Vallée des Baux de Provence »

Organisme de Défense et Gestion :

**Syndicat AOP Huile d'Olive et Olives de la Vallée des Baux de Provence (SIOVB)
Vallon de la Fontaine – 13520 Les Baux de Provence**

Actualisation	Rédaction			Approbation		
Date	Nom	Fonction	Visa	Nom	Fonction	Visa
27/06/2016	Aliaume Gallet	Chargé d'affaires Bureau Veritas Certification		Magalie Thebault	Responsable de Marché Bureau Veritas Certification	

Version	Evolution
3	Mises à jour du cahier des charges

BUREAU VERITAS CERTIFICATION SAS
Immeuble le Guillaumet - 60, avenue du Général de Gaulle - 92046 PARIS LA DÉFENSE Cedex
Tél. : 01.41.97.00.74 - Fax : 01.41.97.08.32

VERSION APPROUVEE LE 17 JANVIER 2020

BUREAU VERITAS CERTIFICATION	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE	Réf : AO-011-PC.3-16
	PLAN DE CONTROLE Huile d'Olive de la Vallée des Baux de Provence	Page 2 de 33

INTRODUCTION

Le présent document décrit les modalités de contrôle et les conditions de certification de l'appellation d'origine « Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence ».

Ce plan de contrôle permet de s'assurer du bon respect *de l'origine des produits*, du bon respect des dispositions relatives à la production, la transformation, l'élaboration et au conditionnement. Il permet de vérifier *l'acceptabilité des produits dans cette appellation*.

Conformément à la demande du SIOVB, la certification de la présente appellation est assurée par l'organisme certificateur Bureau Veritas Certification agréé par l'INAO sous le N°CER.AOP n°02.

SOMMAIRE DU PLAN DE CONTRÔLE

<i>Introduction</i>	2
1. – Champ d'application	3
2 - Organisation de la certification	4
2.1 - Organisation générale	4
2.2 - Rôle de l'ODG dans l'organisation de la certification	4
2.3. Structures sous-traitantes	5
3 – Articulation entre le plan de contrôle interne et externe	6
3.1. – Missions d'évaluation initiale	6
3.2 – Missions de surveillance de la certification	10
4. – Modalités de contrôles	14
4.1 - Conditions de production (Tronc commun AOP Huile d'Olive, Olives Noires et Olives Cassées de la Vallée des Baux-de-Provence)	14
4.2 - Points spécifiques AOP Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence	17
4.3 – Obligations déclaratives annuelles	20
5. – Modalités d'organisation des examens analytiques et organoleptiques	22
6 - Plan de correction	25
6.1 - Traitement des manquements (non-conformités)	25
6.2. – Cas entraînant un blocage des produits par le contrôleur dans l'attente d'une décision de Bureau Veritas Certification ou dans le cadre de la délégation de Bureau Veritas Certification par le chargé d'affaires	31
6.3. – Décisions et mesures de traitement des manquements de Bureau Veritas	32

BUREAU VERITAS CERTIFICATION	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE	Réf : AO-011-PC.3-16
	PLAN DE CONTROLE Huile d'Olive de la Vallée des Baux de Provence	Page 3 de 33

1. – CHAMP D'APPLICATION

Schéma de vie :

ETAPE	OPERATEUR	POINTS A CONTRÔLER
TRONC COMMUN AOP HUILE D'OLIVE, OLIVES CASSEES, OLIVES NOIRES DE LA VALLEE DES BAUX DE PROVENCE		
I. CONDITIONS DE PRODUCTIONS DES OLIVES		
Implantation des Vergers d'oliviers	Oléiculteur	Règles structurelles Situation de la parcelle (appartenance à l'aire géographique et appartenance à la liste des parcelles identifiées) Variétés et règles de proportion conformes au cahier des charges Densité de plantation, distance minimale entre les oliviers et âge de la plantation.
Culture des Vergers d'oliviers		Conditions de production Pratiques culturales <ul style="list-style-type: none"> • Taille • Entretien • Irrigation Rendement (en t/ha)
Récolte et stockage des Olives		Modalités de récolte et de stockage <ul style="list-style-type: none"> • Date de récolte • Etat sanitaire • Technique de récolte • Conditions de stockage et de transport Date de livraison chez le transformateur (contrôle du délai)
Obligations déclaratives (déclaration d'identification, déclaration de récolte) et enregistrements prévus sur le cahier des charges		
POINTS SPECIFIQUES A L'AOP HUILE D'OLIVE DE LA VALLE DES BAUX DE PROVENCE		
II. CONDITIONS DE TRANSFORMATION DES OLIVES		
Implantation du moulin	Moulinier	Règle structurelle Localisation du moulin dans l'aire géographique Matériel utilisé pour l'extraction d'huile
Réception des olives	Moulinier	Conditions de production : Date de réception des olives Enregistrement : <ul style="list-style-type: none"> • de la date de récolte • de l'identité de l'apporteur • de la parcelle d'origine • du poids • de la (ou des) variété(s) • conditions de stockage Etat sanitaire des olives
Elaboration de l'huile d'olive et conditions de stockage des huiles	Moulinier	Date d'extraction (contrôle du délai) Technique d'extraction Température d'extraction Conditions de conservation
Obligations déclaratives et enregistrements prévus dans le cahier des charges : déclaration de façonnage, déclaration de stock		
Traçabilité et conformité des lots	Moulinier et/ou Oliveron	Tenue des documents de traçabilité
Contrôle des Lots conditionnés		Identification, unité de conditionnement, volume des lots, DLUO
Obligations déclaratives (déclarations de mise en marché, déclarations de stocks) et enregistrements prévues dans le cahier des charges		
CONTROLE PRODUITS		
Contrôle analytique	Moulinier et/ou Oliveron	Acidité oléique et indice de peroxyde
Contrôle sensoriel		Acceptabilité dans l'AOP huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence

BUREAU VERITAS CERTIFICATION	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE	Réf : AO-011-PC.3-16
	PLAN DE CONTROLE Huile d'Olive de la Vallée des Baux de Provence	Page 4 de 33

2 - ORGANISATION DE LA CERTIFICATION

2.1 - Organisation générale

La certification est délivrée à l'ODG, fournisseur au sens de la norme d'accréditation de produits et de services en vigueur, pour le compte des opérateurs qui se sont identifiés auprès de ce dernier et qui ont obtenu leur habilitation accordée par Bureau Veritas Certification.

Bureau Veritas Certification dont le système de certification est conforme aux exigences de la norme d'accréditation de produits et de services en vigueur, décide de certifier ou non le produit, en se basant sur les conclusions des contrôles et audits dont les modalités sont fixées dans le présent plan de contrôle.

2.2 - Rôle de l'ODG dans l'organisation de la certification

D'une manière générale, le rôle de l'ODG doit se conformer avec le mode de fonctionnement décrit dans la Directive INAO – DIR – CAC – 1.

1. Mise à disposition des opérateurs du cahier des charges homologué (éventuellement uniquement la partie les concernant) et communication du plan de contrôle approuvé par le CAC et de leurs évolutions ;
2. Réception des déclarations d'identification des opérateurs souhaitant leur habilitation (qui comprennent notamment l'engagement des opérateurs à respecter les exigences du cahier des charges et du plan de contrôle (auto-contrôle)) ;
3. Transmission des déclarations d'identification et des demandes d'habilitation à Bureau Veritas Certification; information de Bureau Veritas Certification de tout arrêt d'activité ou de toute modification portée à sa connaissance par les opérateurs ;
4. Elaboration et mise en application d'une procédure de contrôle interne afin de s'assurer du respect du cahier des charges par les opérateurs habilités.

Ainsi, l'ODG doit décrire :

- l'organisation des moyens humains et techniques dont il dispose pour assurer des opérations de contrôle interne auprès de ses membres et auprès éventuellement d'autres opérateurs volontaires (ex : personnel technique qualifié, service technique qualifié, commissions techniques de suivi des conditions de production) ;
- les liens de l'ODG avec le personnel chargé du contrôle interne, ainsi que les éventuelles procédures encadrant l'activité de ce personnel ;
- les documents à produire par l'opérateur pour démontrer la réalisation des autocontrôles réalisés par les opérateurs, ainsi que la durée de conservation de ces documents ;
- le nombre d'opérateurs contrôlés par an, les critères des choix d'intervention (taille de l'opérateur, confiance dans les autocontrôles...). Il doit garantir de voir l'ensemble des opérateurs dans un délai donné adapté au nombre d'opérateurs de la filière ;
- les modalités, les méthodologies des contrôles internes, lesquels portent sur la vérification de la réalisation des autocontrôles et la vérification du respect du cahier des charges (ex : documentaire, examens analytiques, organoleptiques...) ;
- les mesures correctives auxquelles le contrôle interne peut donner lieu ainsi que l'information de l'organisme de contrôle éventuellement aux fins de déclenchement de contrôles externes.
- le suivi des mesures correctives afin de vérifier leur réalisation et leur efficacité. Cette vérification peut être réalisée pendant les opérations de contrôle. L'ODG précise le contenu du document nécessaire au suivi des mesures correctives à enregistrer par l'ODG et mis à disposition de l'OC ;
- La liste des situations importantes donnant lieu à l'information de l'OC en vue du déclenchement du contrôle externe. A cet égard, l'ODG transmet sans délai à l'OC, 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),
 - l'application des mesures correctrices n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement.

BUREAU VERITAS CERTIFICATION	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE	Réf : AO-011-PC.3-16
	PLAN DE CONTROLE Huile d'Olive de la Vallée des Baux de Provence	Page 5 de 33

(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.

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

Concernant les suites à donner aux manquements relevés au niveau des opérateurs par l'organisme de certification :

- ces manquements doivent être portés à la connaissance de l'ODG, selon des modalités à déterminer au cas par cas (SIQO par SIQO), ou filière par filière ;
- lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par l'OC (au sein de l'échantillon d'opérateurs contrôlés chaque année), l'ODG doit réaliser une mesure de l'étendue du ou des manquement(s), en rendre compte à l'OC et, le cas échéant, lui proposer un plan d'action. Cette disposition s'applique en parallèle et indépendamment du traitement par l'OC du ou des manquements relevés au niveau des opérateurs contrôlés ;
- si, après analyse de l'étendue du manquement, l'OC constate une situation de dérive généralisée (impliquant l'ODG et/ou les opérateurs) de la mise en œuvre du programme de certification, la mesure à prendre par l'OC peut aller jusqu'à la suspension du certificat.

2.3. Structures sous-traitantes

Sur délégation de l'ODG, des structures pourront intervenir dans la mise en œuvre du contrôle interne, encadrées par une convention de sous-traitance.

BUREAU VERITAS CERTIFICATION	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE	Réf : AO-011-PC.3-16
	PLAN DE CONTROLE Huile d'Olive de la Vallée des Baux de Provence	Page 6 de 33

3 – ARTICULATION ENTRE LE PLAN DE CONTROLE INTERNE ET EXTERNE

Bureau Veritas Certification adresse le présent plan à l'ODG, qui le communique aux opérateurs

3.1. – Missions d'évaluation initiale

3.3.1 - Evaluation initiale de l'ODG

Afin de répondre aux exigences d'accréditation selon la norme d'accréditation de produits et de services en vigueur, un premier audit d'évaluation au siège de l'ODG intervient au début de la phase de mise en œuvre du plan de contrôle.

La reconnaissance du Syndicat AOP Huile d'Olive et Olives de la Vallée des Baux de Provence (SIOVB) en tant qu'ODG est sous la seule compétence de l'INAO.

Le rapport d'évaluation doit mettre clairement en évidence les non-conformités éventuellement constatées qui devront être corrigées par l'ODG et dont la mise en œuvre sera évaluée par Bureau Veritas Certification.

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

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

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

Ci-dessous les points à contrôler au niveau de l'ODG (non exhaustifs). Ces points sont vérifiés en évaluation initiale, puis lors des missions de surveillance de certification.

Objet	Méthode	Documents
Organisation Activité	<ul style="list-style-type: none"> - D'une manière générale, vérifier à l'aide des documents présentés (statuts, organigramme, rapport d'activité...), que l'ODG dispose des moyens et des compétences pour maîtriser la certification. - Relever la liste des opérateurs identifiés. 	Statuts Organisation et personnel, Rapport d'activité Liste des opérateurs identifiés
Fonctionnement Organisation qualité	<ul style="list-style-type: none"> - Décrire et évaluer au vu du présent plan de contrôle l'organisation (organisation qualité) mise en place pour maîtriser la certification ; consulter les documents existants (manuels, procédures, contrats...) - Vérifier que l'organisation qualité fonctionne. - Vérifier l'organisation du contrôle interne, et le lien entre le personnel en charge du contrôle interne et l'ODG (possibilité pour l'OC d'accompagner des agents en charge du contrôle interne). La vérification des conclusions des contrôles internes pourra dans certains cas s'effectuer en comparaison avec les conclusions d'un contrôle externe réalisé à la même période. - Vérifier les règles de choix des opérateurs à contrôler en interne / critères d'échantillonnage. - Vérifier le respect des fréquences de contrôles internes - Vérifier les contrôles de suivi réalisés par le technicien de l'ODG - Vérifier l'organisation du secrétariat de la Commission de dégustation des produits (convention de mandatement éventuelle, listes nominatives des préleveurs et des dégustateurs, calendrier prévisionnel, contenu des formations dispensées aux jurés ...) 	Manuels Procédures Contrats Documents apportant la preuve du bon fonctionnement

BUREAU VERITAS CERTIFICATION	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE	Réf : AO-011-PC.3-16
	PLAN DE CONTROLE Huile d'Olive de la Vallée des Baux de Provence	Page 7 de 33

Objet	Méthode	Documents
Documentation et enregistrements	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier que l'ensemble de la documentation relative à l'organisation qualité est tenue à la disposition de l'organisme certificateur et est à jour. - Vérifier que le cahier des charges est mis à disposition, le plan de contrôle communiqué par le fournisseur auprès des différents opérateurs et qu'ils sont, avec les documents associés présents aux endroits nécessaires, avec versions à jour. - Vérifier l'existence et le contenu des procédures ou instructions de contrôle interne des opérateurs, du contrôle de la traçabilité des lots, du contrôle produit - Vérifier que les enregistrements sont tenus à la disposition de l'organisme certificateur. 	<p>Liste des documents nécessaires à la certification Liste et dossiers des opérateurs</p>
Identification des opérateurs	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier le respect de la procédure d'identification des opérateurs et de la transmission de l'information à Bureau Veritas Certification - Vérifier le contenu des DI - Vérifier les dossiers des opérateurs - Faire le point sur les identifications par l'ODG et les habilitations par Bureau Veritas des différents opérateurs de la filière 	<p>Liste des opérateurs DI Dossier opérateurs</p>
Mesures correctives et suivi	<ul style="list-style-type: none"> - Evaluer la procédure interne de traitement des non-conformités constatées chez les producteurs et autres opérateurs - Evaluer la transmission des informations de résultats de contrôles internes à Bureau Veritas Certification en vue du déclenchement de contrôles externes - Vérifier les moyens dont dispose l'ODG pour appliquer ou faire appliquer les décisions de l'organisme certificateur relatives au traitement des non-conformités : action corrective, mesures de traitement des manquements, déclassement de lot, suspension, retrait d'habilitation... - Vérifier l'effectivité de la réalisation de la mesure de l'étendue du manquement et de l'effectivité des mesures prises en conséquence par l'ODG. 	<p>Procédure interne de traitement des non-conformités relevées chez les opérateurs</p>

3.1.2 Évaluation interne et externe des opérateurs de la filière

Identification des opérateurs

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production ou l'élaboration de l'AO Huile d'Olive de la Vallée des Baux de Provence est tenu de déposer une **Déclaration d'identification (DI)** en vue de son habilitation prévue à l'article L 641-5 du code rural et de la pêche maritime auprès de l'ODG.

La réception et l'enregistrement de la DI sont réalisés par l'ODG.

Cette DI comporte :

- les références de l'opérateur,
- les références et les caractéristiques, des parcelles pour les producteurs d'olives, des moyens de production de l'huile d'olive pour les mouliniers,
- l'engagement du demandeur à :
 - respecter les conditions de production fixées par le cahier des charges,
 - réaliser des autocontrôles et se soumettre aux contrôles internes et externes prévus par le plan de contrôle,
 - supporter les frais liés aux contrôles susmentionnés,
 - accepter de figurer sur la liste des opérateurs habilités,
 - informer l'ODG de toute modification le concernant ou affectant son outil de production ; cette information est transmise immédiatement à Bureau Veritas Certification par l'ODG.

Cette déclaration est effectuée selon le modèle validé par le directeur de l'INAO.

L'opérateur adresse la DI dument remplie avant le 31 mai de l'année de sa première récolte en AO.

Elle doit être accompagnée des pièces et informations de nature à décrire l'outil de production.

L'ODG vérifie que toutes les pièces nécessaires à la constitution du dossier soient présentes. Si la déclaration est incomplète, il la retourne à l'opérateur.

BUREAU VERITAS CERTIFICATION	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE	Réf : AO-011-PC.3-16
	PLAN DE CONTROLE Huile d'Olive de la Vallée des Baux de Provence	Page 8 de 33

L'ODG vérifie que la déclaration d'identification est complète, procède à son enregistrement et transmet une demande d'habilitation à Bureau Veritas Certification.

L'ODG aura au préalable mis à disposition de l'opérateur le cahier des charges et le plan de contrôle.

La Déclaration d'Identification vaut demande d'habilitation.

Habilitation

Afin de bénéficier de l'AO tout opérateur doit bénéficier au préalable d'une habilitation prononcée par Bureau Veritas Certification.

Cette habilitation est accordée après une évaluation de la capacité des opérateurs à respecter l'ensemble des exigences réglementaires prévues dans le cahier des charges, et des dispositions du présent plan de contrôle les concernant.

La procédure d'habilitation est mise en œuvre dès réception par Bureau Veritas Certification d'une demande d'habilitation transmise par l'ODG dans les 30 jours ouvrés suivant la réception de la DI.

A réception de la DI et des pièces complémentaires transmises par l'ODG, Bureau Veritas Certification effectue les vérifications nécessaires, documentaires et / ou sur place, à la délivrance de l'habilitation dans les 40 jours ouvrés.

Les points contrôlés lors de l'évaluation des opérateurs sont l'ensemble des points détaillés dans le chapitre « Modalités de contrôles » (points identiques à ceux vérifiés lors de la surveillance de la certification), à l'exception des éléments encore non applicables ou non pertinents au moment de l'habilitation.

L'habilitation sera prononcée lorsqu'aucune non-conformité n'aura été mise en évidence, ou dans le cas contraire, lorsque l'opérateur aura apporté la preuve d'une part de la correction des non-conformités majeure et grave et d'autre part de la mise en place d'un plan de correction jugé recevable par Bureau Veritas Certification France, pour les non-conformités mineures. Dans le cas d'un cumul de non-conformités mineures, l'habilitation pourra être prononcée après validation d'un plan de mise en conformité.

L'opérateur et l'ODG sont tenus informés, par Bureau Veritas Certification, de la décision d'habilitation et de sa portée (cahier des charges, activité, site, outil de production concernés) dans un délai de 15 jours ouvrés à compter de la décision de Bureau Veritas Certification. Le cas échéant, le motif de non habilitation est rappelé dans ce courrier. L'opérateur qui obtient une décision d'habilitation est alors inscrit sur la liste des opérateurs habilités. L'habilitation déclenche la mise en œuvre des contrôles de surveillance.

La liste des opérateurs habilités est tenue à jour par Bureau Veritas Certification.

Dans le cas de l'habilitation d'un nouvel oléiculteur, le contrôle se fera sur le terrain dès lors que l'unité de production est supérieure ou égale à 1 ha (surface oléicole).

Pour les oléiculteurs dont l'unité de production est inférieure à 1 ha, ce contrôle sera documentaire, et obligatoirement suivi d'un contrôle sur site dans la première année de production en AO, avant le début du cycle de production. Néanmoins, les oléiculteurs dont l'outil de production a déjà été contrôlé au cours des 5 dernières années ne sont pas soumis au contrôle terrain.

Dans le cas de l'habilitation d'un nouveau moulin, le contrôle se fera systématiquement sur site.

Le coût financier du contrôle d'habilitation externe réalisé sera à la charge de l'opérateur.

BUREAU VERITAS CERTIFICATION	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE	Réf : AO-011-PC.3-16
	PLAN DE CONTROLE Huile d'Olive de la Vallée des Baux de Provence	Page 9 de 33

Le tableau suivant liste pour chaque type d'opérateur les éléments à posséder au minimum pour l'habilitation :

Opérateur	Eléments minimum pour l'habilitation
Oléiculteur * Oliveron **	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Déclaration d'identification des producteurs reçue par l'ODG : <ul style="list-style-type: none"> - identité et adresse de l'opérateur ; - éléments structurels ; - caractéristiques des parcelles - engagements (Cf. paragraphe identification). ✓ Capacité à respecter les exigences du cahier des charges de l'AO : aire géographique, présence sur la liste des parcelles identifiées par l'INAO, variétés et densité de plantation, distance entre les arbres, âges des arbres, etc. ✓ Engagement de l'opérateur à : <ul style="list-style-type: none"> - respecter les conditions de production et/ou d'élaboration fixées par le cahier des charges - réaliser les autocontrôles et se soumettre aux contrôles internes et externes prévus dans le présent document - supporter les frais liés à la réalisation de ces contrôles (cotisation) - accepter de figurer sur la liste des opérateurs habilités - informer l'ODG de toute modification concernant ou affectant son outil de production dans un délai d'1 mois maximum après la date du changement - fournir les documents déclaratifs définis dans le cahier des charges
Oliveron ** Moulinier ***	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Déclaration d'identification des producteurs reçue par l'ODG : <ul style="list-style-type: none"> - identité et adresse de l'opérateur ; - éléments structurels ; - engagements (Cf. paragraphe identification). ✓ Capacité à respecter les exigences du cahier des charges de l'AO : aire géographique, matériels, capacité de production (matériel) et de stockage, procédure de traçabilité (moyens prévus pour l'identification des produits finis et en cours de fabrication), etc. ✓ Engagement de l'opérateur à : <ul style="list-style-type: none"> - respecter les conditions de production et/ou d'élaboration fixées par le cahier des charges - réaliser les autocontrôles et se soumettre aux contrôles internes et externes prévus dans le présent document - supporter les frais liés à la réalisation de ces contrôles (cotisation) - accepter de figurer sur la liste des opérateurs habilités - informer l'ODG de toute modification concernant ou affectant son outil de production dans un délai d'1 mois maximum après la date du changement - fournir les documents déclaratifs définis dans le cahier des charges

* Oléiculteur : activité de production des olives.

** Oliveron : activité de production des olives et fait transformer à son compte ses olives en huile d'olive.

*** Moulinier : activité d'élaboration de l'huile d'olive.

En l'absence de produits, l'intervenant vérifie les moyens de production existants et les éléments documentaires prévus (enregistrements, instructions et procédures).

Interruption d'activité

Tout opérateur adresse à l'ODG une Déclaration annuelle de non intention de production totale ou partielle. L'ODG en informe Bureau Veritas Certification. En l'absence d'une telle déclaration, l'opérateur est redevable de tout contrôle interne et externe effectué sur tout ou partie de son outil de production.

Reprise d'activité :

Est soumis à une nouvelle évaluation par l'ODG avant reprise de la production tout opérateur ayant renoncé à produire l'appellation pendant une durée de 2 campagnes consécutives.

Modification des habilitations

Bureau Veritas Certification devra être tenu informé par l'ODG :

BUREAU VERITAS CERTIFICATION	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE	Réf : AO-011-PC.3-16
	PLAN DE CONTROLE Huile d'Olive de la Vallée des Baux de Provence	Page 10 de 33

- de tout changement d'identité d'un opérateur (DI mise à jour),
- de toute modification majeure de l'organisation d'un opérateur et de son outil de production pouvant avoir une incidence sur la mise en œuvre du cahier des charges par ce dernier.

En cas de modification majeure de l'outil de production, une nouvelle procédure d'habilitation est engagée.

Sont considérées comme modifications majeures : augmentation du potentiel de production, la modification de la densité, dans la mesure où ces modifications concernent :

- l'exploitation de l'outil de production d'un tiers non identifié par l'ODG
- l'augmentation du potentiel de production en AO de l'opérateur producteur d'olives (basé sur le nombre d'arbres) :
 - o de plus de 20% pour les surfaces supérieures à 5 ha,
 - o de plus de 50% pour les surfaces supérieures à 2,5 ha et inférieures à 5 ha
- la création d'une unité complète nouvelle de transformation (ex : création d'un nouveau moulin à côté de l'ancien, création d'un atelier confiserie à côté du moulin, etc.).

L'ODG dispose de 15 jours pour transmettre à Bureau Veritas les informations sur ces modifications majeures. Ces modifications déclencheront un contrôle documentaire par l'ODG, suivi d'un contrôle externe ciblé qui portera sur le documentaire et sur sa conformité par un contrôle visuel terrain réalisé par Bureau Veritas Certification. Le contrôle externe devra être réalisé dans le trimestre qui suit la transmission de l'information à Bureau Veritas Certification.

3.2 – Missions de surveillance de la certification

Le contrôle des conditions de production, de transformation, d'élaboration ou de conditionnement et le contrôle des produits comportent l'autocontrôle, le contrôle interne et le contrôle externe.

3.2.1 - Autocontrôle

Tout opérateur doit procéder à des autocontrôles sur sa propre activité. Il doit pouvoir produire tous documents liés à ces autocontrôles prévus dans le chapitre « Modalités de contrôles » pour démontrer la réalisation de ceux-ci, et les conserver pendant 5 ans.

3.2.2 - Contrôle interne

Les contrôles internes sont effectués par un technicien de l'ODG. Le technicien qui assure la réalisation des contrôles internes prévus dans le plan de contrôle n'est pas lié à une partie directement engagée dans la production, la transformation, l'élaboration ou le conditionnement d'un produit de l'appellation.

Les contrôles sont programmés tout au long de l'année. Ils portent sur l'ensemble des points définis dans le cahier des charges de l'AO, vérifiables lors du contrôle.

Les contrôles s'effectuent par territoire (section ou ensemble de sections cadastrales). La présence de l'exploitant n'est pas requise. Toutefois l'ODG peut aussi procéder par opérateur en invitant ce dernier ou son représentant.

Le rapport de visite établi indique la parcelle contrôlée ou îlot cultural et les manquements constatés.

Les manquements sont signalés par l'ODG par écrit à l'opérateur qui lui demande la mise en place d'action correctrice. L'ODG s'assure de la pertinence et de la réalisation de l'action correctrice.

En cas de manquement grave ou de non réalisation de l'action correctrice proposée par l'ODG, ce dernier doit avertir Bureau Veritas Certification qui procède alors à un contrôle externe, à la charge de l'opérateur.

3.2.3- Contrôle externe

Les modalités, les méthodologies et les fréquences des contrôles externes, lesquels portent sur la vérification des autocontrôles, des conditions de production, de transformation, d'élaboration ou de conditionnement, et le contrôle des produits s'effectuent conformément aux dispositions prévues au chapitre « Modalités de contrôles ».

Définition des interventions « audits » et « contrôles » externes de l'organisme certificateur Bureau Veritas Certification :

« Audit : examen méthodique et indépendant en vue de déterminer si les activités et résultats relatifs aux critères certifiés satisfont aux dispositions préétablies dans le référentiel et dans le plan de contrôle et les procédures contractuelles de Bureau Veritas Certification » ;

BUREAU VERITAS CERTIFICATION	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE	Réf : AO-011-PC.3-16
	PLAN DE CONTROLE Huile d'Olive de la Vallée des Baux de Provence	Page 11 de 33

« Contrôle : activité de mesure, d'examen d'essai (tests) de passage au calibre d'une ou plusieurs caractéristiques d'un référentiel et plan de contrôle et de comparaison des résultats aux exigences (caractéristiques, valeurs cibles...) en vue de déterminer si la conformité est obtenue pour chacune de ces caractéristiques ».

L'audit a vocation à évaluer la pertinence et l'efficacité de l'organisation et le système qualité mis en œuvre par l'opérateur au regard des exigences du référentiel et du plan de contrôle.

Le contrôle s'assure de la mise en œuvre des éléments de maîtrise définis en vue de s'assurer de la conformité du produit.

Sauf éléments spécifiés, les audits et les contrôles sont réalisés sur rendez-vous par les intervenants de Bureau Veritas Certification. Les audits et les contrôles sont des interventions séparées dans le temps. Les interventions peuvent être effectuées sans préavis, sauf dans les cas pour lesquels il est nécessaire de notifier préalablement aux opérateurs.

Lors de chaque évaluation de suivi de l'ODG, Bureau Veritas Certification évalue le niveau de respect par l'ODG des missions qui lui incombent (cf. point 2.2), au travers des points décrits dans le tableau du paragraphe 3.1.1. Bureau Veritas Certification vérifie la pertinence du travail du technicien de contrôle interne en vérifiant lors des audits au siège de l'ODG, par sondage, que l'ODG est apte à recueillir et gérer toutes les données remontant des opérateurs, à assurer le suivi des actions correctives, à vérifier leur réalisation et l'efficacité des mesures conduites.

Les missions de suivi de l'ODG ont lieu à raison de 2 évaluations par an. L'une est constituée d'un audit des procédures (rédaction et application des procédures prévues dans le cadre du contrôle interne) et de la vérification de la mise en œuvre effective du contrôle interne (réalisation des contrôles internes conformément aux fréquences définies, suivi des mesures correctives prononcées par l'ODG et information de l'organisme de contrôle en vue d'un traitement par le contrôle externe lorsque les situations le nécessitent) ; l'autre est une évaluation de la seule mise en œuvre effective du contrôle interne.

Lors de ces audits, l'auditeur Bureau Veritas Certification peut être amené à accompagner le technicien de contrôle interne au cours d'une intervention de suivi (1 accompagnement minimum tous les 3 ans).

Tout manquement des opérateurs aux exigences du cahier des charges et toute non-conformité du produit au regard de son acceptabilité dans l'appellation, seront examinés selon la procédure de traitement des manquements.

BUREAU VERITAS CERTIFICATION	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE	Réf : AO-011-PC.3-16
	PLAN DE CONTROLE Huile d'Olive de la Vallée des Baux de Provence	Page 12 de 33

3.2.5 - Tableau de synthèse du plan de contrôle :

Opérateur <i>Période de contrôle</i>	Fréquence minimale de contrôles internes	Fréquence minimale de contrôles externes	Fréquence minimale globale de contrôles
Organisme de Défense et de Gestion	Contrôle documentaire sur base de la déclaration d'identification 100% opérateurs	2 audits / an au siège	2 audits / an + Contrôle documentaire sur base de la déclaration d'identification 100% opérateurs
Oléiculteur Implantation et méthode de culture	Contrôle documentaire 100% des déclarations + Contrôle de 15% ⁽¹⁾ de la superficie revendiquée en AOP	Contrôle de 5% ⁽¹⁾ de la superficie revendiquée en AOP	Contrôle documentaire 100% des déclarations + Contrôle de 20% ⁽¹⁾ de la superficie revendiquée en AOP
Oléiculteur Récolte	Contrôle sur site par sondage de 2% ⁽²⁾ des oléiculteurs /an	Contrôle sur site par sondage de 2% ⁽²⁾ des oléiculteurs /an	Contrôle sur site 4 % ⁽²⁾ des oléiculteurs/an
Moulinier Réception et préparation des olives	Contrôle sur site de 50% des mouliniers /an	Contrôle sur site de 50% des mouliniers /an	Contrôle sur site 100 % des mouliniers /an
Moulinier ou Oliveron Traçabilité et conformité des lots conditionnés	Contrôle sur site de 60% des mouliniers /an et 20% des oliverons ⁽³⁾ / an	Contrôle sur site de 40% des mouliniers /an et 20% des oliverons ⁽³⁾ / an	Contrôle sur site 100% des mouliniers/an et 40% des oliverons ⁽³⁾ / an

La date d'ouverture de la récolte est fixée annuellement par décision du directeur de l'INAO, sur proposition argumentée de l'ODG.

(1) superficie considérée au 1^{er} janvier n+1

(2) nombre d'oléiculteurs considéré au 1^{er} janvier n

(3) nombre d'oliverons considéré au 30 juin n+1

BUREAU VERITAS CERTIFICATION	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE	Réf : AO-011-PC.3-16
	PLAN DE CONTROLE Huile d'Olive de la Vallée des Baux de Provence	Page 13 de 33

3.2.6 - Tableau de synthèse du plan d'analyses :

Type d'analyse	Fréquence annuelle interne	Fréquence annuelle externe	Lieu de prélèvement	Qui prélève ?
Analyse physico-chimique <i>-Indice de peroxyde</i> <i>-Indice d'acidité</i>	100% des lots	1 lot de 30% des oliverons* / an et 1 lot / moulinier / an	Moulinier et Oliveron	Bureau Veritas Certification ou structure sous convention avec Bureau Veritas Certification
Examen organoleptique	100% des lots	1 lot de 30% des oliverons* / an et 1 lot / moulinier / an	Moulinier et Oliveron	Bureau Veritas Certification ou structure sous convention avec Bureau Veritas Certification

* Nombre calculé en fonction des mises en marché au plus proche de la CEO

La réalisation des analyses physico-chimiques externes fait l'objet d'une convention multipartite entre l'ODG, le laboratoire et Bureau Veritas Certification, rédigée selon l'instruction de travail Q-IT006. Cette convention précise notamment les fréquences et les modalités de prélèvement et d'analyse des échantillons (accréditation, programmes, méthodes d'analyses).

Un lot est « une unité de produit, définie par le moulinier ou l'oliveron, et dont le numéro permet une traçabilité du lot considéré ».

Pré requis : le laboratoire doit figurer au préalable sur la liste des laboratoires habilités par l'INAO.

BUREAU VERITAS CERTIFICATION	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE	Réf : AO-011-PC.3-16
	PLAN DE CONTROLE Huile d'Olive de la Vallée des Baux de Provence	Page 14 de 33

4. – MODALITES DE CONTROLES

Le tableau ci-après présente pour chaque point à contrôler le détail des méthodes, des responsabilités et des enregistrements correspondants aux autocontrôles, contrôles internes et contrôles externes de surveillance.

Les fréquences d'autocontrôle, de contrôle interne et de contrôle externe chez les opérateurs sont reprises du chapitre précédent.

Enfin, il est ajouté une notion de **Principaux Points à Contrôler** (PPC) qui hiérarchise les exigences en fonction de leur importance dans la définition-même du produit AO (lien au terroir).

La durée de conservation des documents est de 3 ans minimum : la campagne en cours et les 2 précédentes.

L'organisation du tableau suit les étapes du schéma de vie présenté au chapitre 1.

Légende :

- BV Cert. : Bureau Veritas Certification
- ODG : Organisme de Défense et de Gestion de l'Appellation
- AO : Appellation d'Origine
- Resp. : Responsable

4.1 - Conditions de production (Tronc commun AOP Huile d'Olive, Olives Noires et Olives Cassées de la Vallée des Baux-de-Provence)

L'intervenant Bureau Veritas Certification responsable du contrôle de la production s'assure avant sa mission de la disponibilité des documents présents chez l'oléiculteur (Plan cadastral, Cahier de culture, Inventaires vergers d'exploitation et / ou déclaration MSA et / ou déclaration PAC).

La mission déroule en 2 temps : un contrôle documentaire puis une visite des parcelles avec l'opérateur concerné ou son représentant désigné.

L'intervenant Bureau Veritas Certification désigne la ou les parcelle(s) pour le contrôle terrain des points spécifiques du cahier des charges.

Ces parcelles ainsi désignées doivent représenter au minimum 20% de la surface revendiquée en AOP par l'oléiculteur.

BUREAU VERITAS CERTIFICATION	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE	Réf : AO-011-PC.3-16
	PLAN DE CONTROLE Huile d'Olive de la Vallée des Baux de Provence	Page 15 de 33

Etape	Point de contrôle	Documents associés	Méthodes de contrôle		Resp. du contrôle	Fréq.
A- Implantation des vergers d'oliviers	<p>Localisation des parcelles : aire de production délimitée, appartenance à la liste des parcelles identifiées (PPC)</p> <p>Potentiel de production : variétés principale (PPC) proportion des variétés (PPC) variétés secondaires variétés pollinisatrices</p> <p>Densité de plantation maximale</p> <p>Distance minimale entre les oliviers</p> <p>Age minimal des arbres pour la production d'olives pouvant bénéficier de l'appellation</p>	<p>Déclaration d'Identification</p> <p>Liste des oléiculteurs identifiés</p> <p>Plan cadastral</p> <p>Cahier de culture</p> <p>Inventaires vergers d'exploitation et / ou déclaration MSA et / ou déclaration PAC</p>	Auto contrôle	<p>Vérification de la classification de la commune ou partie de commune</p> <p>Vérification de la conformité des variétés, de l'âge et de la densité de plantation.</p>	Oléiculteur	Initiale
			Interne / Externe	<p>Vérification documentaire des contrôles internes réalisés</p> <p>Contrôle sur site par sondage : - Vérification documentaire de la situation de la parcelle : appartenance à la liste des parcelles identifiées par l'INAO. - Vérification documentaire de la conformité de la déclaration d'identification et de l'emplacement des vergers. - Vérification documentaire des variétés, de l'année et de la densité de plantation.</p> <p>Choisir 2 rangs médians et parallèles de la parcelle : - Vérification visuelle de la conformité des variétés (« fruits pendants » sur oliviers + photothèque) et de l'âge de la plantation - Identifier et compter le nombre d'arbre de variétés principales, secondaires et pollinisatrices.</p> <p>- Mesure de la densité de plantation : distance entre 2 arbres x largeur entre 2 rangs (= mesure de l'écartement entre 3 oliviers contigus sur la longueur et 3 oliviers sur la largeur formant ainsi un parallélogramme) - Mesure de l'écartement moyen entre les arbres à l'aide d'un décimètre (à partir des 9 oliviers désignés).</p> <p>La conformité de l'implantation variétale est appréciée sur la totalité des parcelles produisant l'appellation d'origine, excepté en ce qui concerne les variétés pollinisatrices pour lesquelles la proportion est appréciée sur chaque parcelle considérée.</p>	Auditeur BV CERT.	2 audit / an au siège de l'ODG
B- Culture des vergers d'oliviers	<p>Fréquence de taille minimale des oliviers</p> <p>Irrigation pendant période de végétation de l'olivier jusqu'à date de récolte fixée annuellement pour l'AO</p> <p>Rendement en olives (PPC)</p>	<p>Déclaration d'Identification</p> <p>Cahier de culture</p> <p>Liste des oléiculteurs identifiés</p>	Auto-contrôle	<p>Enregistrement des pratiques culturales sur tout document à sa convenance :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Date et type d'élimination des bois de taille - Date de la fumure et des pratiques culturales - Traitements effectués - Date de fin d'irrigation - Rendement des vergers (Tonnes par ha) <p>Documents sont à conserver 5 ans.</p>	Oléiculteur	En permanence
			Interne / Externe	Vérification documentaire des contrôles interne.	Auditeur BV CERT.	2 audit / an au siège de l'ODG

BUREAU VERITAS CERTIFICATION	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE	Réf : AO-011-PC.3-16
	PLAN DE CONTROLE Huile d'Olive de la Vallée des Baux de Provence	Page 16 de 33

Etape	Point de contrôle	Documents associés	Méthodes de contrôle		Resp. du contrôle	Fréq.
				<p>Contrôle sur site par sondage :</p> <p>Vérification documentaire du cahier culture (enregistrement des irrigations)</p> <p>A partir des 2 rangs médians et parallèles désignés, vérification visuelle taille et élimination (plaies de taille, bois au sol ou broyé, chantier de taille)</p> <p>Vérification visuelle de la présence ou non de matériel d'irrigation sur les parcelles : système de sur-frondaison (aspersion) ou sous-frondaison (goutte à goutte ou micro-aspersion)</p> <p>Le rendement est calculé sur la totalité des parcelles identifiées de l'exploitation produisant les olives destinées aux 3 appellations d'origine Calcul du rendement: tonnage totale des parcelles identifiées (en brut = en « vert ») / surface oléicole totale</p>	ODG	Contrôle de 15% de la superficie revendiquée en AO
				<p>Vérification visuelle de la présence ou non de matériel d'irrigation sur les parcelles : système de sur-frondaison (aspersion) ou sous-frondaison (goutte à goutte ou micro-aspersion)</p> <p>Le rendement est calculé sur la totalité des parcelles identifiées de l'exploitation produisant les olives destinées aux 3 appellations d'origine Calcul du rendement: tonnage totale des parcelles identifiées (en brut = en « vert ») / surface oléicole totale</p>	Contrôleur BV CERT.	Contrôle de 5% de la superficie revendiquée en AO
C- Récolte des Olives	Date de récolte	Cahier de culture	Auto-contrôle	Enregistrement des modalités de récolte sur tout document à sa convenance :	Oléiculteur	En permanence
	Récolte des olives directement sur l'arbre ou sur des filets	Liste des oléiculteurs identifiés		<ul style="list-style-type: none"> - Date de récolte - Maturité et Etat sanitaire - Technique de récolte - Condition de stockage et de transport - Date de livraison au moulin Documents à conserver 5 ans.		
	L'utilisation des filets permanents est interdite	Date d'ouverture de la récolte	Interne / Externe	Vérification documentaire des contrôles interne.	Auditeur BV CERT.	2 audits / an au siège de l'ODG
Lots d'olives pouvant prétendre à l'appellation conservés séparément des lots d'olives récoltées au sol		<p>Contrôle sur site par sondage :</p> <p>Vérification visuelle des modalités de récolte des olives:</p> <ul style="list-style-type: none"> - les olives ne sont pas ramassées à même le sol - séparation des olives sous AO des autres olives - stockage dans des caisses ou plaoux <p>Ce contrôle peut se faire aux apports dans les moulins et / ou dans les vergers au moment de la récolte.</p>		ODG	Contrôle de 2 % des oléiculteurs	
Condition de stockage des olives (caisse ou plaoux)				Contrôleur BV CERT.		

BUREAU VERITAS CERTIFICATION	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE	Réf : AO-011-PC.3-16
	PLAN DE CONTROLE Huile d'Olive de la Vallée des Baux de Provence	Page 17 de 33

4.2 - Points spécifiques AOP Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence

Etape	Point de contrôle	Documents associés	Méthodes de contrôle		Resp. du contrôle	Fréq.
F- Réception des olives au moulin	<u>Localisation du moulin : aire de production délimitée (PPC)</u> <u>Délai de livraison au moulin des olives après la récolte (PPC)</u>	Feuille de réception Enregistrements des autocontrôles Liste des moulins habilités Registres de manipulation	Auto-contrôle	Enregistrement des modalités de réception sur tout document à sa convenance : - Date de récolte - Parcelle d'origine - Poids du lot - Variété - Etat sanitaire - Condition de stockage Documents à conserver 5 ans.	Resp. réception	A chaque réception
				Externe	Vérification documentaire des contrôles internes	Auditeur BV CERT.
			Externe	Contrôle sur site par sondage Vérification documentaire de la localisation du moulin dans l'aire de production, Vérification de la tenue des enregistrements et de leur conformité. Vérification documentaire : - que les olives mises en œuvre sont issues d'oléiculteurs identifiés - que le délai de livraison après récolte est respecté	ODG Contrôleur BV CERT.	Contrôle de 50% des mouliniers /an
G- Elaboration de l'huile d'olive et conditions de stockage des huiles	<u>Mise en œuvre des olives;</u> <u>- Délai maximal entre la récolte et la trituration</u> <u>- Ou durée de l'étape de fermentation volontaire, entre la récolte et la trituration pour l'huile d'olive extraite d'olives mûres (PPC)</u> <u>Etat sanitaire : proportion maximale, pour chaque lot mise en œuvre,</u>	Enregistrements des autocontrôles Registres de manipulation	Auto-contrôle	Enregistrement des modalités de réception sur tout document à sa convenance : Durée de conservation, délai entre cueillette et mise en œuvre, temps de fermentation Date d'extraction, technique d'extraction, contrôle et enregistrement de la température de la pâte Documents à conserver cinq ans.	Resp. préparation	A chaque préparation
			Interne / Externe	Vérification documentaire des contrôles internes.	Auditeur BV CERT.	2 audits / an au siège de l'ODG

BUREAU VERITAS CERTIFICATION	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE	Réf : AO-011-PC.3-16
	PLAN DE CONTROLE Huile d'Olive de la Vallée des Baux de Provence	Page 18 de 33

Etape	Point de contrôle	Documents associés	Méthodes de contrôle		Resp. du contrôle	Fréq.
	<p><u>d'olives véreuses ou atteintes de brunissement (PPC)</u></p> <p><u>Extraction :</u> - Procédés mécaniques - <u>Température d'échauffement en tous points de la chaîne de transformation (PPC)</u></p> <p>Traitements autorisés : lavage, épierrage, effeuillage, équeutage, broyage, malaxage, décantation, centrifugation et filtration</p> <p><u>Adjuvants : eau uniquement (PPC)</u></p> <p><u>Assemblages : huile issue d'assemblage des variétés autorisées (PPC)</u></p> <p>Conditions de stockage des huiles d'olive non conditionnées</p>			<p>Contrôle sur site par sondage</p> <p>Vérification de la tenue des enregistrements et de leur conformité</p> <p>Vérification visuelle des olives mises en œuvre : maturité, état sanitaire, variétés.</p> <p>Vérification documentaire du délai de mise en œuvre et de fermentation selon le type d'huile.</p> <p>Vérification visuelle que les lots d'olives AOP sont séparés des lots non AOP.</p> <p>Vérification visuelle de la préparation des olives : assemblage et extraction</p> <p>Mesure de la température de la pate</p> <p>Vérification visuelle de l'absence de traitement autre que lavage, l'épierrage, l'effeuillage, l'équeutage, le broyage, le malaxage, la décantation, la centrifugation et la filtration.</p> <p>Vérification visuelle des conditions de stockage des huiles non conditionnées.</p>	<p>ODG</p> <p>Contrôleur BV CERT.</p>	<p>Contrôle de 50% des mouliniers /an</p>
H- Traçabilité et Conformité des Lots	Traçabilité et conformité des lots	Enregistrements de traçabilité des conditionnements Registres de manipulation	Auto-contrôle	<p>Enregistrement des modalités de traçabilité sur tout document à sa convenance :</p> <ul style="list-style-type: none"> - mouvement des cuves dans le moulin et /ou chez l'oliveron - description des assemblages, notamment des variétés <p>Ces documents sont à conserver cinq ans.</p>	Resp. conditionnement	En permanence
			Interne / Externe	Vérification documentaire des contrôles internes	Auditeur BV CERT.	2 audits / an au siège de l'ODG
				<p>Contrôle sur site par sondage</p> <p>Vérification de la tenue des enregistrements et de leur conformité</p> <p>Vérification visuelle que les lots d'huiles AOP sont séparés des lots non AOP.</p> <p>Réalisation d'un test de traçabilité ascendant.</p>	<p>ODG</p> <p>Contrôleur BV CERT.</p>	<p>Contrôle de 60% des mouliniers /an et 20% des oliverons / an</p> <p>Contrôle de 40% des mouliniers /an et 20% des oliverons / an</p>

BUREAU VERITAS CERTIFICATION	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE	Réf : AO-011-PC.3-16
	PLAN DE CONTROLE Huile d'Olive de la Vallée des Baux de Provence	Page 19 de 33

Etape	Point de contrôle	Documents associés	Méthodes de contrôle		Resp. du contrôle	Fréq.
I- Contrôle des lots conditionnés	Etiquetage des produits bénéficiant de l'AO comporte : - le nom de l'appellation « Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence » ; * - la mention « olives mûrées » quand c'est le cas, après le nom de l'appellation d'origine en caractères de dimensions au moins égales à la moitié des caractères du nom de l'appellation ; * - la mention « appellation d'origine protégée » ou AOP * Ces indications sont présentées dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et suffisamment grands et qui ressortent bien du cadre sur lequel ils sont imprimés pour que ces indications se distinguent nettement de l'ensemble des autres indications écrites et dessins.	Registres de manipulation Etiquettes	Auto-contrôle	Enregistrement et identification des lots conditionnés notamment des volumes et unités conditionnées Suivi des DLUO Ces documents sont à conserver cinq ans.	Resp. conditionnement	En permanence
			Interne / Externe	Vérification documentaire des contrôles internes	Auditeur BV CERT.	2 audits / an au siège de l'ODG
				Contrôle sur site par sondage Vérification de la tenue des enregistrements et de leur conformité Vérification visuelle des étiquetages utilisés	ODG Contrôleur BV CERT.	Contrôle de 60% des mouliniers /an et 20% des oliverons / an Contrôle de 40% des mouliniers /an et 20% des oliverons / an
J- Contrôle du produit	<u>Normes analytiques :</u> <u>- Acide oléique (PPC)</u> <u>- Indice de peroxyde (PPC)</u>	Rapport d'analyse d'autocontrôle	Auto-contrôle	Analyse de conformité sur l'acidité et l'indice de peroxyde à effectuer auprès d'un laboratoire Ces documents sont à conserver cinq ans.	Moulinier et Oliveron	Chaque cuve avant toute mise en marché
		Rapport d'analyse externe	Interne / Externe	Contrôle de la vérification documentaire lors de l'audit de l'ODG et de sa conformité à l'AOP	Auditeur BV CERT.	2 audits / an au siège de l'ODG
				Détermination de l'acide oléique et de l'indice de peroxyde Les échantillons sont prélevés au hasard et identifiés par les intervenants de Bureau Veritas Certification et sous leur responsabilité (Cf. procédure décrite dans la convention tripartite laboratoire – ODG - BV CERT.) La prise d'échantillon se fait soit au robinet de la cuve soit au robinet dégustateur (après avoir laissé couler l'équivalent d'un verre d'huile) soit par prélèvement par la trappe de la cuve (en pénétrant sous la surface de l'huile). Les bouteilles doivent être remplies au maximum.	Laboratoire habilité par l'INAO BV CERT. ODG	1 lot de 30% des oliverons / an et 1 lot / moulinier / an 100% des lots

BUREAU VERITAS CERTIFICATION	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE	Réf : AO-011-PC.3-16
	PLAN DE CONTROLE Huile d'Olive de la Vallée des Baux de Provence	Page 20 de 33

Etape	Point de contrôle	Documents associés	Méthodes de contrôle		Resp. du contrôle	Fréq.
	Caractéristiques sensorielles : descriptif produit (PPC) L'huile d'olive sous AO et l'huile d'olive sous AO suivie de la mention « olives maturée » font l'objet d'un examen organoleptique sur les critères suivants : - arômes - amertume - ardeur	Résultats des examens organoleptiques des produits finis	Interne / Externe	Vérification visuelle et documentaire du respect de la procédure de contrôle organoleptique des produits	ODG Auditeur BV CERT.	100% des lots 1 lot de 30% des oliverons / an et 1 lot / moulinier / an

4.3 – Obligations déclaratives annuelles

Etape	Point de contrôle	Resp. de la déclaration	Méthode de contrôle et fréquence		
			Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Déclaration d'identification	Avant le 31 mai précédant sa 1 ^{ère} récolte en AO	Oléiculteur Oliveron Moulin	Possession de la DI Vérification de l'exactitude des renseignements : identité, références et caractéristiques, des parcelles pour les producteurs d'olives, des moyens de production de l'huile d'olive pour les mouliniers.	Contrôle documentaire de 100% des DI. Transmission à Bureau Veritas Certification.	Vérification documentaire par sondage lors de l'audit de l'ODG
Déclaration annuelle de non intention de production totale ou partielle	Avant le 31 mars précédant la récolte	Oléiculteur Oliveron	Indication de la liste des parcelles identifiées pour lesquelles la production n'est pas revendiquée en AO	Contrôle documentaire de 100% des déclarations Transmission de la liste à Bureau Veritas Certification	Vérification documentaire par sondage lors de l'audit de l'ODG
Déclaration annuelle de récolte d'olives	Avant le 28 février suivant la récolte	Oléiculteur Oliveron	Indication : - de la production susceptible de bénéficier de l'AO correspondant aux surfaces identifiées en appellation d'origine; - des quantités d'olives, le nom et l'adresse de chaque moulinier	Enregistrement de la déclaration et contrôle documentaire.	Vérification documentaire par sondage lors de l'audit de l'ODG
Déclaration de façonnage (ou déclaration de fabrication)	Avant toute revendication en appellation d'origine	Moulin	Indication des quantités fabriquées en huile d'olive d'AO par catégorie : - pour son compte ainsi que l'identité des apporteurs d'olives avec les quantités d'olives apportées. - en prestation de service comportant l'identité de l'opérateur pour lequel la prestation a été effectuée et les quantités d'olives apportées.	Enregistrement de la déclaration et contrôle documentaire.	Vérification documentaire par sondage lors de l'audit de l'ODG

BUREAU VERITAS CERTIFICATION	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE	Réf : AO-011-PC.3-16
	PLAN DE CONTROLE Huile d'Olive de la Vallée des Baux de Provence	Page 21 de 33

Etape	Point de contrôle	Resp. de la déclaration	Méthode de contrôle et fréquence		
			Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Déclaration annuelle de façonnage (ou déclaration annuelle de fabrication)	Avant le 28 février suivant la récolte	Moulin	Indication par apporteur : - des quantités d'olives livrées en AO - des quantités d'huiles d'olive fabriquées en AO pour le compte du moulin et en prestation de services	Enregistrement de la déclaration et contrôle documentaire.	Vérification documentaire par sondage lors de l'audit de l'ODG
Déclaration de mise en marché (ou de « revendication »)	Partielle : Avant la première mise en marché ou mise en circulation Totale : avant le 30 juin suivant la récolte	Oliveron Moulin	Indication par catégorie d'huile d'olive fabriquées en AO les quantités d'olives mises en œuvre correspondantes. Si partielles : autant de déclarations que nécessaire. Si totale : elle récapitule l'ensemble des quantités pour la récolte considérée.	Enregistrement de la déclaration et contrôle documentaire.	Vérification documentaire par sondage lors de l'audit de l'ODG
Déclaration annuelle de stocks	Avant le 15 octobre de chaque année	Oliveron Moulin	Indication des quantités d'huile d'olive en AO par catégorie détenues en stock.	Enregistrement de la déclaration et contrôle documentaire.	Vérification documentaire par sondage lors de l'audit de l'ODG

BUREAU VERITAS CERTIFICATION	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE	Réf : AO-011-PC.3-16
	PLAN DE CONTROLE Huile d'Olive de la Vallée des Baux de Provence	Page 22 de 33

5. – MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

Une Commission chargée de procéder aux Examens Organoleptiques (CEO), est constituée dans les conditions qui permettent de garantir un examen indépendant et impartial des produits soumis à contrôle.

L'organisme certificateur est chargé d'organiser les examens organoleptiques. Il décide de la conformité ou de la non-conformité des produits au regard des résultats des dégustations par le jury.

L'organisme certificateur assure ou fait assurer l'organisation matérielle ou l'animation des dégustations conformément à la présente procédure.

Dans le cas où il délègue cette organisation à une autre structure, l'OC référence cette structure conformément à sa procédure de référencement d'un sous-traitant et signe une convention de mandatement. Cette convention est rédigée par l'OC. L'organisme certificateur vérifie la bonne application de cette procédure en assistant par sondage aux séances de dégustations.

Il examine systématiquement les résultats des examens organoleptiques et décide des mesures à appliquer en cas de manquements.

➤ **Rôle et composition du jury de dégustateurs**

Les examens organoleptiques des huiles d'olive bénéficiant de l'Appellation d'Origine sont assurés par un jury de dégustateurs formés et entraînés par l'ODG à l'évaluation de l'acceptabilité du produit dans l'espace sensoriel de son appellation et à l'usage du support de dégustation.

Les commissions chargées de l'examen organoleptique comportent les trois collèges suivants :

- techniciens,
- porteurs de mémoires (opérateurs habilités)
- usagers du produit (restaurateurs, consommateurs, distributeurs ...)

Une liste des dégustateurs habilités établie sur proposition de l'ODG est validée par l'organisme certificateur.

➤ **Organisation des contrôles et fonctionnement de la CEO**

Bureau Veritas Certification assure ou fait assurer l'organisation matérielle des examens organoleptiques conformément à la présente procédure (Réservation de salle, fourniture de petits matériels, fiche de dégustation ...).

Bureau Veritas Certification fixe le calendrier des séances de dégustations et convoque les dégustateurs au moins 8 jours avant la date retenue.

Les membres du jury seront choisis par Bureau Veritas Certification de façon aléatoire dans la liste proposée par l'ODG.

Le jury doit comporter au minimum afin de pouvoir statuer :

- cinq membres présents,
- des membres représentant deux des trois collèges,
- un ou des membres représentant le collège des porteurs de mémoires.

➤ **Prélèvements d'échantillons**

Bureau Veritas Certification assure ou fait assurer l'organisation matérielle des prélèvements conformément au présent document et dans le respect des règles d'indépendance et d'impartialité exigées par le COFRAC.

Dans le cas où il délègue cette organisation à une autre structure, Bureau Veritas Certification référence cette structure conformément à sa procédure de référencement d'un sous-traitant et signe une convention de mandatement pour la réalisation des prélèvements. Cette convention est rédigée par Bureau Veritas Certification et reprend les conditions de prélèvement et de conservation des échantillons (lieux et modalités de prélèvement, critères de choix des échantillons, nombre et poids des échantillons prélevés, modalités d'identification des échantillons, lieu et conditions de conservation des échantillons en attente d'examen, etc.).

BUREAU VERITAS CERTIFICATION	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE	Réf : AO-011-PC.3-16
	PLAN DE CONTROLE Huile d'Olive de la Vallée des Baux de Provence	Page 23 de 33

Les prélèvements et l'anonymat des échantillons sont effectués par l'agent de prélèvement mandaté.

Le calendrier des prélèvements des échantillons est fixé par Bureau Veritas Certification en adéquation avec l'ODG et le calendrier des examens.

Sont soumis à la dégustation les échantillons de lots représentatifs d'un contenant ou d'un conditionnement prélevés chez le moulinier ou l'oliveron.

Un lot est : « une unité de produit, définie par le moulinier ou l'oliveron, et dont le numéro permet une traçabilité du lot considéré ».

Cinq échantillons de 25cl sont prélevés et scellés. La destination de ces échantillons est la suivante :

- Une bouteille « témoin » qui reste chez l'opérateur,
- Une bouteille est destinée à l'analyse physico - chimique,
- Une bouteille est destinée à la dégustation,
- Une bouteille est destinée à la deuxième dégustation en cas de contestation de la décision,
- Une bouteille « témoin » est conservée pendant 3 mois par l'ODG en cas de manquement. Les conditions de conservation devront être respectées.

Ces échantillons sont prélevés dans le mois qui précède la dégustation. Ces échantillons sont conservés dans un local tempéré à l'abri de la lumière et de la chaleur pour assurer l'intégrité du produit.

L'agent préleveur a libre accès aux locaux et est accompagné par un responsable de l'atelier si celui-ci le souhaite.

L'agent préleveur est à même de choisir les échantillons parmi les produits présents et porteurs de l'Appellation d'Origine Huile d'Olive de la Vallée des Baux de Provence.

Toute entrave au bon accomplissement du prélèvement sera signalée à Bureau Veritas Certification.

Un rapport est signé par le responsable de l'entreprise ou son représentant indiquant au minimum :

- la date de prélèvement,
- la dénomination du produit,
- le nom du moulin ou de l'oliveron,
- le numéro de lot,

L'anonymat des opérations est assuré par l'agent préleveur grâce à un même numéro de scellé porté sur les produits et sur la fiche de prélèvements.

➤ **Examen analytique**

L'examen analytique est réalisé en préalable à l'examen organoleptique et porte l'indice de peroxyde et d'acidité.

Il est effectué par un laboratoire figurant dans la liste des laboratoires habilités par l'INAO et référencé par Bureau Veritas Certification.

Les échantillons non conformes ne peuvent pas être présentés à l'examen organoleptique.

Le lot dont est issu l'échantillon ne peut pas bénéficier de l'appellation d'origine-

L'opérateur concerné fait alors l'objet d'un manquement.

➤ **Examen organoleptique**

La dégustation se déroule dans une salle d'examen sensoriel tempérée et correctement éclairée. Les échantillons sont dégustés dans des récipients de couleur bleue.

L'emplacement attribué à chaque dégustateur est aléatoire. Les dégustations sont également réparties de façon aléatoire.

L'examen organoleptique doit se faire en silence ; aucun commentaire relatif aux échantillons ne peut se faire avant lecture des résultats définitifs.

Le nombre d'échantillons dégustés par chaque jury ne peut être supérieur à douze ni inférieur à cinq.

L'anonymat des échantillons est assuré par une présentation en « nu » (sans aucun emballage), accompagnée d'un numéro faisant le lien de traçabilité avec le numéro de scellé.

BUREAU VERITAS CERTIFICATION	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE	Réf : AO-011-PC.3-16
	PLAN DE CONTROLE Huile d'Olive de la Vallée des Baux de Provence	Page 24 de 33

L'agent Bureau Veritas Certification est chargé de vérifier le maintien de l'anonymat des échantillons prélevés et présentés.

L'examen porte sur les critères organoleptiques définis dans le cahier des charges ; les dégustateurs utilisent une fiche de dégustation détaillant les critères à analyser : la présence de caractéristiques spécifiques des huiles et l'absence de défauts dont l'intensité les rend rédhitoires.

Au regard de ses critères, les dégustateurs doivent répondre à la question : « le produit appartient-il à la famille du produit revendiqué ? »

La « conformité » de l'huile est établie au regard de la réponse à la question : « le produit appartient-il à la famille du produit revendiqué ».

A la réponse oui, l'huile est jugée « conforme », à la réponse « non », l'huile est jugée « non-conforme ».

➤ **Modalités de prise des décisions par le jury :**

A l'issue de la dégustation, les décisions concernant la conformité sur chaque produit sont prises à la majorité des membres du jury et notées sur la « fiche de synthèse examens organoleptiques » par Bureau Veritas Certification.

Lorsqu'au cours d'une séance, il n'y a pas unanimité, le jury établit une fiche dite « de consensus de jury » afin de statuer sur l'avis à émettre et sur les motifs de refus éventuels. Le jury dispose alors de la possibilité de re-déguster les échantillons concernés.

Les produits ayant obtenu une majorité de décisions « favorable » pour bénéficier de l'Appellation d'origine contrôlée, sont déclarés conformes par Bureau Veritas Certification.

Les produits ayant obtenu une majorité de décisions « défavorable » pour bénéficier de l'Appellation d'origine contrôlée, sont déclarés non conformes par Bureau Veritas Certification. L'opérateur concerné fait alors l'objet d'un manquement.

➤ **Mesures de traitement des manquements**

Bureau Veritas Certification, sur avis du comité de certification,, au vu des résultats des examens organoleptiques ou analytiques des produits non-conformes (manquements), décide des mesures de traitement des manquements à appliquer.

Si Bureau Veritas Certification décide d'une mesure de traitement d'un manquement, celle-ci, dûment motivée, est notifiée par Bureau Veritas Certification simultanément aux opérateurs concernés et à l'ODG dans un délai maximum de 2 semaines.

Bureau Veritas Certification, sur avis du comité de certification, prend des mesures de traitement des manquements adaptées en cas de résultats de dégustations non-conformes de manière récurrente pour un même opérateur, ces mesures pouvant aller jusqu'à la suspension de l'opérateur (cas de manquement grave).

BUREAU VERITAS CERTIFICATION	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE	Réf : AO-011-PC.3-16
	PLAN DE CONTROLE Huile d'Olive de la Vallée des Baux de Provence	Page 25 de 33

6 - PLAN DE CORRECTION

6.1 - Traitement des manquements (non-conformités)

6.1.1 - Mise en évidence des manquements et traitement

Les manquements sont détectés par les contrôles externes, le plan de contrôle interne, ou les rapports d'analyse.

Ils font l'objet d'un déclassement du produit non conforme lorsque cela est possible, et le cas échéant d'une action corrective afin d'éviter la reproduction de la non-conformité.

- **Lorsqu'ils sont détectés par les autocontrôles et le plan de contrôle interne**, les manquements sont traités et vérifiés par l'ODG et / ou les opérateurs.

Les manquements résultant d'**autocontrôles** obligent l'opérateur à prendre sous sa responsabilité toutes les mesures, soit en interne, soit auprès de ses fournisseurs, pour redresser la situation.

Si les **contrôles internes** mis en œuvre par l'ODG révèlent des manquements au cahier des charges, ils font l'objet d'un traitement en interne, selon une procédure prévue dans les procédures de l'ODG et qui prévoit au minimum :

- ⇒ Manquement mineur (m) : les agents de contrôle interne sont mandatés par l'ODG pour proposer à l'opérateur concerné des mesures correctives et un délai de remise en conformité, adaptés à l'anomalie constatée.
- ⇒ Manquement majeur (M) : *idem* manquement mineur si le manquement peut faire l'objet de mesures correctives dont la mise en œuvre est attestée par l'ODG. Sinon *idem* manquement grave.

Dans ces deux premiers cas, l'ODG assure le suivi des actions correctives et du solde des manquements selon une procédure interne ; le respect des dispositions qui y sont définies est vérifié par l'OC lors de ses audits au siège de l'ODG.

- ⇒ Manquement grave (G) ou manquements majeurs (M) récurrents ou non suivi d'action corrective : l'ODG informe sans délai Bureau Veritas Certification qui déclenche un audit externe supplémentaire à la charge de l'opérateur afin de constater le manquement. Sur la base des constats réalisés par l'auditeur Bureau Veritas Certification lors de cet audit supplémentaire, Bureau Veritas Certification, sur avis du comité de certification, décide d'éventuelles mesures en conséquence (retrait du bénéfice de l'AOP des lots concernés et/ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation, etc.). L'opérateur propose, en concertation avec l'ODG, les actions correctrices et correctives adéquates.

L'ODG tient à jour une liste des manquements relevés en contrôle interne et leur traitement. Lors des audits de l'ODG, Bureau Veritas Certification s'assure du traitement des manquements relevés en interne. Ils sont aussi régulièrement vérifiés par les contrôleurs de Bureau Veritas Certification lors des contrôles sur sites.

L'absence d'autocontrôles ou de contrôles internes, l'absence d'action corrective appropriée ou la mise sur le marché de produits non-conformes sont considérées comme un manquement et seront signalées comme tel par l'intervenant de Bureau Veritas Certification.

- **Lorsqu'ils sont détectés en externe** (Bureau Veritas Certification), les manquements mis en évidence par :
- les contrôleurs,
 - les auditeurs,
 - le personnel interne de Bureau Veritas Certification (rapports d'analyses,...)

font l'objet d'un déclassement du produit non conforme lorsque cela est prévu et d'une action corrective afin d'éviter la reproduction du manquement. Les actions proposées par les opérateurs sont validées par le contrôleur, l'auditeur et / ou le personnel interne de Bureau Veritas Certification.

A partir de la notification d'un manquement, l'opérateur dispose de 14 jours pour proposer des éléments nécessaires au traitement du manquement et le cas échéant une action corrective, ainsi qu'un délai de mise en œuvre de ces actions.

BUREAU VERITAS CERTIFICATION	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE	Réf : AO-011-PC.3-16
	PLAN DE CONTROLE Huile d'Olive de la Vallée des Baux de Provence	Page 26 de 33

La vérification de l'efficacité du traitement et/ou de l'action corrective est exercée selon les procédures internes de Bureau Veritas Certification. En cas de non-satisfaction, ces derniers peuvent demander un complément de traitement, repousser le délai de traitement ou éditer une nouvelle fiche de non-conformité.

Le Comité de Certification de Bureau Veritas Certification prévoit de regrouper par catégorie les non-conformités de la façon suivante :

Les non-conformités mineures :

Ces non-conformités n'ont pas d'incidence directe sur la qualité organoleptique ou sanitaire du produit, sur sa traçabilité, sur les caractéristiques communiquées au consommateur et d'une manière générale sur la fiabilité de la certification. Il s'agit par exemple de documents d'enregistrement mal tenus, mal classés, ou incomplets (mais sans perte de traçabilité) ou d'un retard de transmission des documents de traçabilité ou encore de techniques de production non conformes sans incidence sur la qualité du produit.

Les non-conformités majeures :

Ces non-conformités ne constituent pas un délit (fausse déclaration, falsification d'étiquetage...) ou un refus de contrôle. Elles ne sont pas systématiquement relevées sur les caractéristiques fondamentales de l'appellation d'origine (zone de production, variété ou race,...) du produit certifiable ou certifié mais ont un impact sur la qualité de ce dernier.

Les non-conformités graves:

Les non-conformités graves constituent une fraude ou un refus de contrôle (fausse déclaration, falsification d'étiquetage...), ou un écart relevé sur une (des) caractéristique(s) (sanitaire, identification, fondamentale de l'appellation d'origine (zone de production, variété ou race,...)) du produit certifiable ou certifié.

Tout écart constaté donne lieu à l'établissement d'une fiche d'action corrective dans laquelle le partenaire précise les moyens mis en place afin d'éviter tout renouvellement de l'écart. La levée de la non-conformité sera enregistrée sur cette même fiche.

BUREAU VERITAS CERTIFICATION	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE	Réf : AO-011-PC.3-16
	PLAN DE CONTROLE Huile d'Olive de la Vallée des Baux de Provence	Page 27 de 33

6.1.2. – Listes des manquements et des mesures de traitement des manquements par étapes – Lignes directrices à l'attention du comité de certification

➤ Listes des manquements et des mesures suite aux manquements NON EXHAUSTIVES

La cotation indiquée dans les tableaux ci-dessous est inscrite au titre de la recommandation. Des modulations peuvent être envisagées ponctuellement sous réserves d'être dûment justifiées.

Le niveau de gravité minimum indiqué dans les tableaux ci-dessous est inscrit au titre de la recommandation. Des modulations peuvent être envisagées ponctuellement sous réserves d'être dûment justifiées.

Les mesures de traitement des manquements précédés d'un chiffre tiennent compte du caractère récurrent du manquement (« 1- ... » pour la première fois, « 2-... » pour la seconde, etc ...), le niveau de gravité augmentant avec la récurrence.

• Manquements ODG :

Manquements	Niveau de gravité	Traitements et mesures de traitement des manquements
Identification et gestion des listes d'opérateurs insuffisante	M	1- Avertissement 2- Examen Comité (Retrait ou suspension du certificat et / ou plan de contrôle renforcé)
Mauvaise maîtrise de documents et des enregistrements	M	1- Avertissement 2- Examen Comité (Retrait ou suspension du certificat et / ou plan de contrôle renforcé)
Suivi des manquements insuffisant	M	1- Avertissement 2- Examen Comité (Retrait ou suspension du certificat et / ou plan de contrôle renforcé)
Plan de contrôle interne non réalisé	M	1- Avertissement 2- Examen Comité (Retrait ou suspension du certificat et / ou plan de contrôle renforcé)
Mesures correctives et suivi insuffisants	M	1- Avertissement 2- Examen Comité (Retrait ou suspension du certificat et / ou plan de contrôle renforcé)
Gestion de réclamations clients et consommateurs insuffisante	M	1- Avertissement 2- Examen Comité (Retrait ou suspension du certificat et / ou plan de contrôle renforcé)
Mesure de l'étendue de manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs insuffisante	M	1- Avertissement 2- Examen Comité (Retrait ou suspension du certificat et / ou plan de contrôle renforcé)
Effectivité du plan d'action mené par l'ODG suite à des analyses d'étendues de manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs insuffisante	M	1- Avertissement 2- Examen Comité (Retrait ou suspension du certificat et / ou plan de contrôle renforcé)
Absence de mise à disposition aux opérateurs du cahier des charges et plan de contrôle	M	1- Avertissement 2- Examen Comité (Retrait ou suspension du certificat et / ou plan de contrôle renforcé)
Formation des dégustateurs insuffisante	M	1- Avertissement 2- Examen Comité (Retrait ou suspension du certificat et / ou plan de contrôle renforcé)

• Manquements opérateurs habilités :

Manquements	Niveau de gravité	Traitements et mesures de traitement des manquements
Refus de contrôle	G	Suspension/Retrait/refus d'habilitation
Absence de réalisation du contrôle interne (suite au non-paiement des cotisations à l'ODG)	G	Suspension/Retrait/refus d'habilitation
Absence de réalisation du contrôle externe (suite au non-paiement des frais de contrôle externe à l'OC)	G	Suspension/Retrait/refus d'habilitation

BUREAU VERITAS CERTIFICATION	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE	Réf : AO-011-PC.3-16
	PLAN DE CONTROLE Huile d'Olive de la Vallée des Baux de Provence	Page 28 de 33

Manquements	Niveau de gravité	Traitements et mesures de traitement des manquements
Déclarations et/ou registres et/ou listes non tenus à jour ou non archivés	M	1- Avertissement 2- Examen Comité (Retrait du bénéfice de l'AOP des lots concernés et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
Absence de déclaration et / ou de tenue de registres	G	Examen Comité (Retrait du bénéfice de l'AOP des lots / parcelles concernés et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
Absence d'information de l'ODG de toute modification concernant l'opérateur et affectant son (ou ses) outil(s) de production	M	1- Avertissement 2- Examen Comité (Retrait du bénéfice de l'AOP des lots concernés et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)

Point de contrôler	Manquement	Niveau de gravité	Traitement et mesures de traitement des manquements
<u>Aire géographique délimitée (PPC)</u>	Parcelle déclarée située hors de l'aire géographique délimitée	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées + Examen Comité (Suspension, retrait ou refus d'habilitation)
	Parcelle ne figurant pas dans la liste des parcelles identifiées	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées + Examen Comité (Suspension, retrait ou refus d'habilitation)
	Atelier de transformation situé hors de l'aire géographique délimitée	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernés + Examen Comité (Suspension, retrait ou refus d'habilitation)
<u>Variétés (PPC)</u>	Variété non-conforme au cahier des charges	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées + Examen Comité (Plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
	Non-respect des règles de proportion à l'exploitation des variétés principales	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées + 1- Avertissement 2- Examen Comité (Plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
Variétés secondaires	Non-respect des règles de proportion à l'exploitation des variétés secondaires	M	1- Avertissement 2- Examen Comité (Retrait du bénéfice de l'AOP des parcelles concernées et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
Variétés pollinisatrices	Non-respect des règles de proportion à la parcelle de variétés pollinisatrices : - si le nombre de variétés pollinisatrice si situe entre 5% et 6% du nombre de pieds du verger considéré	M	1- Avertissement 2- Examen Comité (Retrait du bénéfice de l'AOP des parcelles concernées et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
	- si le nombre de variétés pollinisatrice si situe entre 6% et 15% du nombre de pieds du verger considéré	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées + 1- Avertissement 2- Examen Comité (Plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
	- si le nombre de variétés pollinisatrices est supérieur à 15% du nombre de pieds du verger considéré	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées + Examen Comité (Plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)

BUREAU VERITAS CERTIFICATION	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE	Réf : AO-011-PC.3-16
	PLAN DE CONTROLE Huile d'Olive de la Vallée des Baux de Provence	Page 29 de 33

• **Conduite du verger**

Point de contrôler	Manquement	Niveau de gravité	Traitement et mesures de traitement des manquements
Densité de plantation	Densité de plantation et/ou distance minimale entre les arbres non-conforme au cahier des charges	M	1- Avertissement 2- Examen Comité (Retrait du bénéfice de l'AOP des parcelles concernées et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
Age des oliviers	Non-respect de l'âge minimal des arbres pour la production d'olives pouvant bénéficier de l'appellation	m	1- Vérification lors de la campagne oléicole suivante 2- Avertissement 3- Examen Comité (Retrait du bénéfice de l'AOP des lots concernés et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
Taille	Non-respect de la fréquence minimale de taille des oliviers	m	1- Vérification lors de la campagne oléicole suivante 2- Avertissement 3- Examen Comité (Retrait du bénéfice de l'AOP des lots concernés et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
Irrigation	Non-respect de la date limite d'irrigation ou du stade limite	m	1- Vérification lors de la campagne oléicole suivante 2- Avertissement 3- Examen Comité (Retrait du bénéfice de l'AOP des lots concernés et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
<u>Rendement (PPC)</u>	Dépassement du rendement autorisé	M	1- Avertissement 2- Examen Comité (plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)

• **Récolte des olives**

Point de contrôler	Manquement	Niveau de gravité	Traitement et mesures de traitement des manquements
Date de récolte	Non-respect de la date d'ouverture de récolte	M	1-Avertissement 2-Décision Comité (Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
Mode de récolte	Non-respect des modes de récolte Utilisation de produits d'abscission Ramassage d'olives au sol	M	1- Avertissement 2- Examen Comité (Retrait du bénéfice de l'AOP des parcelles concernées et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
Stockage et Transport des olives	Non-respect des conditions de stockage et/ou de conservation des olives	M	1- Avertissement 2- Examen Comité (Retrait du bénéfice de l'AOP des parcelles concernées et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
<u>Délai de livraison au moulin (PPC)</u>	Non-respect du délai maximal de livraison au moulin des olives après la récolte	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernées + 1- Avertissement 2- Examen Comité (plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)

• **Transformation des olives**

Point de contrôle	Manquement	Niveau de gravité	Traitement et mesures de traitement des manquements
<u>Délai de mise en œuvre (PPC)</u>	Non-respect du délai maximal entre la récolte et la trituration	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernées + 1- Avertissement 2- Examen Comité (plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)

BUREAU VERITAS CERTIFICATION	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE	Réf : AO-011-PC.3-16
	PLAN DE CONTROLE Huile d'Olive de la Vallée des Baux de Provence	Page 30 de 33

Point de contrôle	Manquement	Niveau de gravité	Traitement et mesures de traitement des manquements
	Non-respect du délai minimal de fermentation volontaire entre la récolte et la trituration pour l'huile suivie de la mention « olives mûrées »	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernées + 1- Avertissement 2- Examen Comité (plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
<u>Mise en œuvre des olives (PPC)</u>	Mauvais état sanitaire des olives mises en œuvre	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernées + 1- Avertissement 2- Examen Comité (plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
Extraction de l'huile	Utilisation de procédés autres que mécaniques	M	1- Avertissement 2- Examen Comité (Retrait du bénéfice de l'AOP des parcelles concernées et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
	<u>Non-respect de la température maximale d'extraction selon le type d'huile (PPC)</u>	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernées + 1- Avertissement 2- Examen Comité (plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
Traitement	Réalisation de traitements interdits	M	1- Avertissement 2- Examen Comité (Retrait du bénéfice de l'AOP des parcelles concernées et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
<u>Adjuvant (PPC)</u>	Utilisation d'adjuvant interdit	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernées + 1- Avertissement 2- Examen Comité (plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
<u>Assemblage des variétés dans l'huile (PPC)</u>	Non-respect des règles d'assemblage de variétés dans l'élaboration de l'huile	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernées + 1- Avertissement 2- Examen Comité (plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
Stockage des huiles	Non-respect des conditions de stockage des huiles d'olive non conditionnées	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernées + 1- Avertissement 2- Examen Comité (plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
Utilisation d'olives livrées par des producteurs habilités	Mélange avec des olives de producteurs non habilités	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernés + Examen Comité (plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
Variétés et origine des olives mises en œuvre	Mélange avec des olives de variétés autres ou d'origines autres	G	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernés + Examen Comité (plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)

• **Traçabilité**

Point de contrôle	Manquement	Niveau de gravité	Traitement et mesures de traitement des manquements
Identification des contenants Suivi des contenants Identification des lots conditionnés	Etiquetage non conforme	m	Retrait du bénéfice de l'AOP ou réétiquetage des lots concernés + 1- Rappel des règles d'étiquetage 2- Avertissement 3- Examen Comité (Retrait du bénéfice de l'AOP des lots concernés et / ou plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
	Incohérence constatée entre la réalité des quantités d'huile entreposées et les enregistrements	M	1- Avertissement 2- Examen Comité (plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)

BUREAU VERITAS CERTIFICATION	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE	Réf : AO-011-PC.3-16
	PLAN DE CONTROLE Huile d'Olive de la Vallée des Baux de Provence	Page 31 de 33

• **Contrôle du produit**

Point de contrôle	Manquement	Niveau de gravité	Traitement et mesures de traitement des manquements
<u>Normes analytiques (PPC)</u>	Résultat non conforme	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernées + 1- Avertissement 2- Examen Comité (plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)
<u>Caractéristiques sensorielles (PPC)</u>	Résultat non conforme	M	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernées + 1- Avertissement 2- Examen Comité (plan de contrôle renforcé, suspension ou retrait d'habilitation)

6.1.3. - Suivi des manquements et de leurs traitements par Bureau Veritas Certification

Le suivi et la levée des manquements mineurs réalisé par Bureau Veritas Certification se fait sur la base des documents transmis par l'opérateur et / ou du rapport de contrôle interne ou externe de la visite suivante.

Bureau Veritas Certification est informé régulièrement de tous les manquements majeurs ou graves de leur traitement et/ou actions correctives et de leurs évolutions dans le temps.

Lors de cette présentation, Bureau Veritas, sur avis du comité de certification, peut être amené à prendre des décisions complémentaires à celles prises par l'ODG et /ou opérateur et Bureau Veritas Certification.

En cas de manquement grave, Bureau Veritas Certification est informé sous 48h et le comité est informé lors de sa prochaine réunion (ou avant si nécessaire). Bureau Veritas Certification, sur avis du comité de certification, prend les décisions qui s'imposent ainsi que prévues dans la liste des manquements et des mesures de traitement des manquements ou à défaut dans les procédures de Bureau Veritas Certification.

En cas de retrait ou de suspension d'habilitation de l'opérateur, Bureau Veritas, sur avis du comité de certification, décide du devenir des produits en stock.

L'ensemble des manquements et des actions correctives et / ou traitement est synthétisé par le personnel interne de Bureau Veritas Certification. Cette synthèse est présentée au comité de certification de Bureau Veritas Certification avant chaque renouvellement du certificat délivré à l'ODG.

De même pour les analyses externes, un suivi est réalisé par le personnel interne de Bureau Veritas Certification. Les résultats sont présentés régulièrement au comité de certification de Bureau Veritas Certification.

6.1.4. Suivi des analyses et leur traitement

Les analyses sont suivies par le personnel interne de Bureau Veritas Certification qui s'assure de leur conformité aux critères définis (valeurs cibles / méthodes / COFRAC ...).

Les bulletins non-conformes font l'objet de fiches d'incidents au laboratoire. Elles sont suivies par le personnel interne de Bureau Veritas Certification jusqu'à résolution.

Les résultats d'analyses non conformes (manquements majeurs ou graves) sont présentés régulièrement devant le Comité de certification de Bureau Veritas Certification.

Avant chaque renouvellement de certificat, une synthèse est également présentée au Comité de certification.

6.2. – Cas entraînant un blocage des produits par le contrôleur dans l'attente d'une décision de Bureau Veritas Certification ou dans le cadre de la délégation de Bureau Veritas Certification par le chargé d'affaires

Les cas suivant entraînent la mise en œuvre de mesure conservatoire par rapport à la certification de produit assurée par Bureau Veritas Certification par l'intervenant de Bureau Veritas Certification immédiatement lors de son intervention (audit, contrôle).

BUREAU VERITAS CERTIFICATION	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE	Réf : AO-011-PC.3-16
	PLAN DE CONTROLE Huile d'Olive de la Vallée des Baux de Provence	Page 32 de 33

L'intervenant signifie sur la fiche de manquement la mise en œuvre de mesures conservatoires des produits certifiables ou certifiés en spécifiant les caractéristiques du ou des produits concernés.

L'opérateur communique à l'intervenant ou à Bureau Veritas Certification les moyens mis en œuvre permettant d'assurer que les produits concernés n'entrent pas dans le circuit des produits certifiés dans l'attente de la décision de Bureau Veritas Certification.

Tous les manquements graves (voir tableau traitement des manquements) entraînent le blocage immédiat des produits au regard de la certification prononcée par Bureau Veritas Certification.

Cette liste n'étant pas exhaustive, l'intervenant de Bureau Veritas Certification peut bloquer les produits lorsqu'il le juge nécessaire en dehors des éléments prévus, en particulier en cas de manquement grave mettant en cause le caractère loyal et marchand du produit. Tout blocage de lot est remonté au niveau du personnel interne de Bureau Veritas Certification qui en informe Bureau Veritas Certification, afin que ce dernier acte cette décision par écrit à l'ODG et à l'opérateur concerné.

6.3. – Décisions et mesures de traitement des manquements de Bureau Veritas

6.3.1. – Décisions et mesures de traitement des manquements

Lors de son examen des manquements et/ou des actions correctives menées par l'ODG et les opérateurs, Bureau Veritas Certification, sur avis du comité de certification, applique les mesures définies dans la liste du paragraphe 6.1.2. Il peut juger opportun de mettre en œuvre des mesures supplémentaires.

Les différentes causes de décision d'une action ou mesures de traitement des manquements prise par Bureau Veritas Certification :

- Traitement d'un produit non conforme
- Action corrective non réalisée dans les délais
- Action corrective proposée non satisfaisante par rapport au manquement constaté
- Manquement mineur qui se répète dans le temps
- Non-respect important du plan de contrôle interne (y compris l'absence de mise en place des analyses externes)
- Non-respect des décisions et des délais de Bureau Veritas Certification
- Non-application des procédures annexées au contrat liant l'ODG à Bureau Veritas Certification
- Usage abusif de la marque et des logos
- Élément externe remettant en cause la crédibilité de la certification accordée (courrier DGCCRF, information...)
- Refus ou obstruction de contrôle : entrave à l'intervention des auditeurs / contrôleurs
- Refus des prélèvements de produits en vue des examens physicochimiques et organoleptiques
- Action pouvant nuire à l'image de marque de Bureau Veritas Certification

NB : Cette liste n'est pas exhaustive.

Ces éléments sont présentés aux membres du Comité de Certification et diverses décisions peuvent être prises selon la gravité des éléments.

Les différentes décisions et mesures de traitement des manquements prises par Bureau Veritas Certification, sur avis du Comité de Certification

Pour la suspension ou le retrait d'habilitation d'un opérateur mais également pour le retrait du droit d'usage de la marque Bureau Veritas Certification, l'ODG est informé par lettre recommandée avec accusé de réception.

Les décisions sont notifiées à l'ODG et à l'opérateur concerné dans les 5 jours ouvrés suivant la décision.

Lorsqu'une décision de retrait du bénéfice de l'AOP pour un lot ou pour l'ensemble de la production est notifiée à un opérateur ou en cas de retrait ou de suspension d'habilitation, de retrait ou de suspension de certificat de l'ODG ou de mise à la consommation de produits issus d'opérateurs indûment habilités, l'organisme certificateur informe les services de l'INAO dans un délai de 7 jours suivant la date de la décision ou de la validation du constat.

BUREAU VERITAS CERTIFICATION	APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE	Réf : AO-011-PC.3-16
	PLAN DE CONTROLE Huile d'Olive de la Vallée des Baux de Provence	Page 33 de 33

La lettre d'information à l'ODG doit toujours contenir :

- la nature de la mesure de traitement du manquement,
- la cause de la mesure de traitement du manquement,
- les modalités de levée de la mesure de traitement du manquement (actions correctives et délai).

Cette lettre est envoyée simultanément par Bureau Veritas Certification aux opérateurs habilités concernés.

Possibilités de décisions de Bureau Veritas Certification, sur avis du Comité de certification :

- Décisions ne remettant pas en cause le bénéfice de l'appellation :
 - Pas d'action complémentaire : suivi par l'auditeur ou le contrôleur des actions correctives sur lesquelles l'opérateur ou l'ODG s'est engagé sur la fiche de manquement,
 - Avertissement,
 - Déclenchement d'un audit / contrôle supplémentaire, à la charge de l'opérateur concerné,
 - Déclenchement d'un plan de contrôle renforcé sur une période déterminée.
- Décisions remettant en cause le bénéfice de l'appellation :
 - Retrait du bénéfice de l'appellation pour le produit non conforme,
 - Suspension d'habilitation d'un opérateur jusqu'à mise en place des actions correctives satisfaisantes et pour une durée donnée,
 - Retrait de l'habilitation d'un opérateur.

En cas de manquements graves et à fortiori en cas de décision de suspension ou de retrait du certificat de l'ODG, Bureau Veritas Certification transmettra le dossier à l'INAO, en vue d'un éventuel retrait de la reconnaissance.

6.3.2. – Recours d'une mesures de traitement des manquements

Lorsqu'un opérateur ou l'ODG est en désaccord avec une mesure prononcée par Bureau Veritas Certification suite à un manquement, il dispose pour faire appel de la décision d'un délai maximum de 15 jours ouvrables après la date de réception de la décision de Bureau Veritas Certification, sur avis du Comité de Certification.

6.3.3. – Révision du plan de contrôle

A tout moment (par exemple, suite à une analyse de l'ensemble des résultats des contrôles internes et externes), l'ODG pourra proposer des modifications motivées du plan de contrôle à Bureau Veritas Certification, qui, après acceptation par son comité de certification, les soumettra à l'approbation des services concernés de l'INAO. Ces modifications pourront porter sur la nature des points à contrôler (évolution du cahier des charges), sur le niveau de gravité minimum des manquements ou sur les fréquences de contrôle, à la hausse ou à la baisse, en fonction de l'analyse des risques et des manquements observés pour tout ou partie des opérateurs.



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

La Directrice

Dossier suivi par Manon BALAN
Tel. : 01 73.30.38.46
Fax : 01.73.30.38.04
Mél : m.balan@inao.gouv.fr

Ref. : Z:\05-AOP_Agro\0507-SE\050705-Huileolive dela Vallée
des Baux de Provence\HUILE_OLIVE_VBP_APPROBATION_20

Objet : Notification de validation de plan de contrôle

BVCF

Monsieur le Directeur

Immeuble le Guillaumet
60 avenue du Général de Gaulle
92046 PARIS LA DEFENSE Cédex

Montreuil, le **17 JAN, 2020**

Monsieur le Directeur,

Je vous informe, qu'en application des articles L 642 - 5 et L 642 -11 du Code rural et de la pêche maritime, j'approuve le plan de contrôle de l'AOP « Huile d'Olives de la Vallée des Baux de Provence », version 3.

Ce plan de contrôle entrera en vigueur en même temps que le cahier des charges selon les modalités prévues par le règlement d'enregistrement de la dénomination publié au journal officiel de l'Union européenne

Vous devrez adresser cette version du plan à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation « Huile d'Olives de la Vallée des Baux de Provence » concernée, afin que ce dernier le mette à disposition des opérateurs, conformément à l'article R.642-54 du Code rural et de la pêche maritime.

Je vous prie de bien vouloir agréer, Monsieur le Directeur, l'expression de mes salutations distinguées.

Marie GUITTARD

Copie : M. ESTOUR et M. MEDORI – DT Sud-Est
Mme OGNOV et M. HAVARD – Pôle produits agricoles et agroalimentaires.

INAO

12, RUE HENRI ROL-TANGUY
TSA 30003
93555 MONTREUIL CEDEX
TEL. 01 73 30 38 99 / TELECOPIE : 01 73 30 38 04
www.inao.gouv.fr

VERSION APPROUVEE LE 17 JANVIER 2020