

# PLAN DE CONTRÔLE APPELLATION D'ORIGINE FIGUE DE SOLLIES

VERSION APPROUVEE LE 4 JANVIER 2021

**Document de référence :**

Cahier des charges de l'Appellation d'Origine Figue de Solliès

**Organisme de Défense et de Gestion :**

Syndicat de défense de la figue de Solliès

345, chemin des Laugiers, 83210 SOLLIES-PONT

Tel 04-94-28-94-37 Fax 04 94 33 31 73 mail [c.kointz\\_aocfigue@yahoo.fr](mailto:c.kointz_aocfigue@yahoo.fr)

INDICE	DATE	EVOLUTIONS	VALIDATION
0	16-12-2013	Création à partir du PI d'OTC antérieurement approuvé par l'INAO	<i>Le Directeur :</i> François LUQUET
1	07/12/2016	Modification suite à la modification dans le cahier des charges de la partie Figue congelée	

**Organisme certificateur : QUALISUD**

Siège social : QUALISUD - 2 Allée Brisebois - 31320 AUZEVILLE TOLOSANE

Adresse administrative : 1017 route de Pau – 40800 AIRE SUR ADOUR

Tel : 05 58 06 15 21 - Fax : 05 58 75 13 36 - e-mail : [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

## SOMMAIRE

I.	INTRODUCTION.....	3
II.	CHAMP D'APPLICATION .....	4
III.	ORGANISATION DE LA CERTIFICATION .....	7
	3.1.Organisation générale.....	7
	3.2.Rôle de l'ODG dans l'organisation de la certification.....	8
	3.3.Evaluation initiale de l'ODG .....	9
	3.4.Evaluation périodique de l'ODG .....	10
IV.	IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS .....	12
	4.1.Identification des opérateurs .....	12
	4.2.Habilitation des opérateurs .....	13
	4.3.Modalités et critères de contrôle pour habilitation .....	14
	4.4.Modification des habilitations .....	15
	4.5.Liste des opérateurs habilités .....	15
V.	CONTROLE DES CONDITIONS DE PRODUCTIONS ET DES PRODUITS .....	16
	5.1.Pression de contrôle : répartition entre contrôle interne et contrôle externe.....	16
	5.2.Modalités d'autocontrôle .....	16
	5.3.Modalités de contrôle interne.....	17
	5.4.Modalités de contrôle externe .....	17
	5.5.Méthodes de contrôle des points de contrôle .....	17
	5.6.Modalités d'organisation du contrôle sensoriel (figue de bouche et destinée à la transformation).....	28
VI.	TRAITEMENT DES MANQUEMENTS.....	30
	6.1.Constat des manquements – Classification des manquements .....	30
	6.2.Suites données aux manquements constatés lors du contrôle interne .....	30
	6.3.Suites données aux manquements constatés lors du contrôle externe .....	31
	6.4.Grille des suites données aux manquements constatés lors du contrôle externe .....	33

## 1. INTRODUCTION

Le présent plan de contrôle, tel que prévu à l'article L.642-2 du Code Rural et de la pêche maritime, est associé au cahier des charges de l'appellation d'origine « Figue de Solliès » dont l'Organisme de Défense et de Gestion est le Syndicat de défense de la figue de Solliès, 345, chemin des Laugiers, 83210 SOLLIES-PONT.

Ce plan de contrôle :

- ✓ décrit les différentes étapes de production, les points à contrôler s'y afférant et identifie les opérateurs concernés ; dans l'ensemble du document les points principaux à contrôler figurent en caractères gras soulignés ;
- ✓ précise l'organisation de la certification, le rôle de l'ODG dans la certification et les modalités de son évaluation par QUALISUD ;
- ✓ décrit les modalités d'identification des opérateurs tels qu'ils sont définis par l'article L642-3 du Code Rural et de la pêche maritime auprès de l'ODG et la délivrance de leur habilitation par QUALISUD ;
- ✓ décrit les modalités de contrôle des conditions de production et des produits chez les opérateurs habilités, rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité, rappelle les contrôles internes réalisés par l'ODG et précise les contrôles réalisés par QUALISUD ;
- ✓ comprend le plan de traitement des manquements appliqué par QUALISUD.

Ce plan de contrôle est susceptible d'évoluer. Toute modification du plan de contrôle doit être approuvée par l'INAO préalablement à son entrée en vigueur.

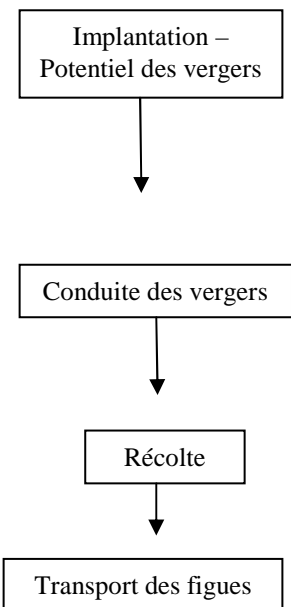
## 2. CHAMP D'APPLICATION

### SCHEMA DE VIE

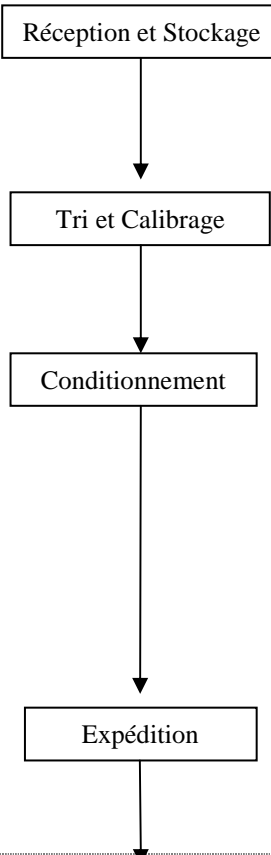
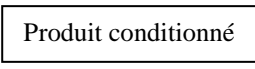
Sont concernés par la mise en œuvre du cahier des charges de l'appellation « Figue de Solliès » les opérateurs suivants :

- ✓ **producteurs,**
- ✓ **conditionneurs - expéditeurs effectuant tout ou partie des opérations suivantes : réception, stockage, tri, calibrage, conditionnement, conservation avant mise sur le marché et éventuellement congélation pour la figue destinée à la transformation.**

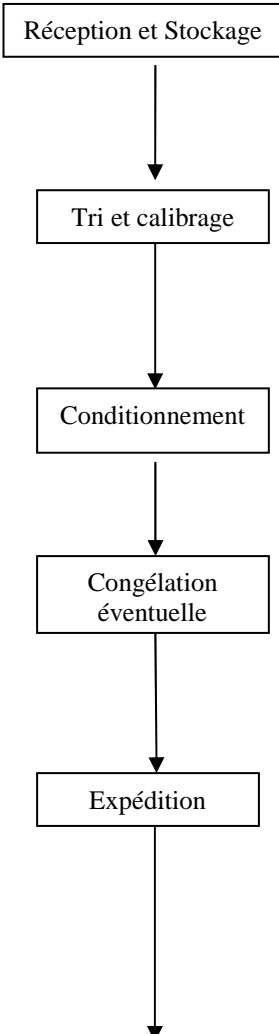
Le tableau suivant présente, les différentes étapes d'élaboration du produit, l'ensemble des points à contrôler, y compris les principaux points à contrôler, ainsi que les opérateurs concernés.

OPERATEUR	ETAPES	POINTS A CONTRÔLER
Producteur	 <pre> graph TD     A[Implantation – Potentiel des vergers] --&gt; B[Conduite des vergers]     B --&gt; C[Récolte]     C --&gt; D[Transport des figues]           </pre>	<p><u>Règles structurelles :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Localisation dans l'aire géographique</u></b></li> <li>• <b><u>Vergers dans liste des parcelles identifiées</u></b></li> <li>• <b><u>Variété</u></b></li> <li>• <b><u>Age des arbres</u></b></li> <li>• <b><u>Densité de plantation</u></b>, distance entre arbres</li> <li>• <b><u>Taille de formation</u></b>,</li> </ul> <p><u>Conditions de production :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Taille de fructification</u></b>, élimination des bois de taille,</li> <li>• Entretien des vergers, enherbement</li> <li>• <b><u>Date de récolte</u></b></li> <li>• <b><u>Modalités de récolte</u></b></li> <li>• <b><u>Maturité des figues à la récolte</u></b></li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conditions de transport des figues après récolte</li> <li>• Identification des apports journaliers</li> </ul> <p>Obligations déclaratives et enregistrements prévus par le CDC : déclaration de non intention d'affectation totale ou partielle, déclaration annuelle de récolte, cahier de culture, registre de récolte, bons de livraison</p>

### Schéma de vie pour la figue de bouche

OPERATEUR	ETAPES	POINTS A CONTRÔLER
Producteur Conditionneur Expéditeur	 <pre> graph TD     A[Réception et Stockage] --&gt; B[Tri et Calibrage]     B --&gt; C[Conditionnement]     C --&gt; D[Expédition]           </pre>	<p><u>Règle structurelle :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Localisation géographique du stockage, tri, calibrage et conditionnement,</u></li> </ul> <p><u>Conditions de stockage avant élaboration</u></p> <p><u>Conditions d'élaboration :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tri sur l'aspect et la coloration, teneur en sucre</li> <li>• Calibrage</li> <li>• <u>Conditionnement</u> Modalités (immédiatement après le tri) étiquetage et identification du produit fini, traçabilité</li> <li>• <u>Type de conditionnements</u></li> <li>• Conditions de stockage avant expédition</li> <li>• <u>délai récolte/expédition</u></li> </ul> <p><u>Obligations déclaratives et enregistrements prévus par le CDC :</u> déclaration récapitulative de production, registre des opérations de tri et de calibrage, bons de livraison, registre de manipulation</p>
Producteur Conditionneur Expéditeur	 <pre> graph TD     E[Produit conditionné]           </pre>	<p><u>Caractéristiques du produit :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Variété</u></li> <li>• <u>couleur, calibre</u></li> <li>• <u>aspect général des plateaux et barquettes</u></li> <li>• <u>taux de sucre</u></li> <li>• <u>qualité extérieure des fruits</u></li> <li>• <u>caractéristiques organoleptiques</u></li> </ul>

### Schéma de vie pour la figue destinée à la transformation (frais ou congelé)

OPERATEUR	ETAPES	POINTS A CONTRÔLER
Producteur Conditionneur Expéditeur	 <pre> graph TD     A[Réception et Stockage] --&gt; B[Tri et calibrage]     B --&gt; C[Conditionnement]     C --&gt; D[Congélation éventuelle]     D --&gt; E[Expédition]           </pre>	<p><u>Règle structurelle :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Localisation du stockage, tri, calibrage et conditionnement et la congélation dans l'aire géographique,</u></b></li> </ul> <p><b><u>Conditions de stockage avant élaboration</u></b></p> <p><u>Conditions d'élaboration :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tri sur l'aspect et la coloration, teneur en sucre</li> <li>• Conditionnement</li> <li>• <b><u>Type de conditionnement</u></b> Etiquetage et identification du produit fini</li> </ul> <p>Figues « transformation – frais »</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conditions de stockage avant expédition</li> <li>• <b><u>délai récolte/expédition</u></b></li> </ul> <p>Figues « transformation – congelé »</p> <p><u>Congélation éventuelle</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Durée et température de stockage avant congélation</u></b></li> <li>• <b><u>Température de congélation</u></b></li> <li>• <b><u>Délai de congélation</u></b></li> <li>• <b><u>Durée de conservation des figues congelées en AOP</u></b></li> <li>• <b><u>délai récolte/congélation</u></b></li> </ul> <p><u>Obligations déclaratives et enregistrements prévus par le CDC :</u> déclaration récapitulative de production, bons de livraison, registre de manipulation</p>
Producteur Conditionneur Expéditeur	Produit conditionné	<p><u>Caractéristiques du produit :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Variété</u></b></li> <li>• <b><u>couleur, calibre</u></b></li> <li>• <b><u>taux de sucre</u></b></li> <li>• <b><u>qualité extérieure des fruits</u></b></li> <li>• <b><u>caractéristiques organoleptiques</u></b></li> </ul>

### 3. ORGANISATION DE LA CERTIFICATION

#### 3.1 ORGANISATION GENERALE

QUALISUD réalise la certification de l'Appellation « Figue de Solliès » selon les modalités définies dans le CPRM, dans le cadre de la circulaire INAO-CIRC-2010-04 (délégation de tâches aux OCO agréés), dans le respect de la norme NF EN ISO 17065, de la circulaire INAO-CIRC-2014-01 (points d'interprétation de la norme 17065 au regard des SIQO), et de la DIR-CAC-1.

En outre, le présent plan de contrôle tient lieu du plan d'évaluation tel que défini en chapitre 7 de la norme NF/EN/ISO 17065.

La certification est délivrée à l'ODG et aux opérateurs qui se sont identifiés auprès de ce dernier et qui ont obtenu leur habilitation accordée par QUALISUD (voir §4). Cette habilitation nécessite l'engagement de l'opérateur à respecter les exigences du cahier des charges et du plan de contrôle ainsi que son aptitude à respecter les exigences du cahier des charges le concernant

Les modalités de délivrance de la certification sont décrites dans les procédures de certification de QUALISUD qui respectent le point 7 de la norme NF EN ISO/CEI 17065, la directive INAO-DIR-CAC-1 et la circulaire INAO-CIRC-2014-01. Le rôle de l'ODG dans la certification est défini par le Code Rural et de la Pêche Maritime, la directive CAC-1 de l'INAO et par le présent plan de contrôle (voir 3.2). La décision de certification initiale sera prise après vérification par QUALISUD de l'aptitude de l'ODG à réaliser ses missions : cette vérification est réalisée au cours d'une évaluation initiale. (voir § 3.3)

A l'issue de la décision de certification initiale, QUALISUD 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 AO Figue de Solliès et le plan de contrôle 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 (c'est-à-dire nécessaire à une mise en marché du produit) aura fait l'objet d'une habilitation par QUALISUD. 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 QUALISUD en fonction de ses décisions, mais n'entraîne pas la délivrance d'un nouveau certificat (document « chapeau »).

Les modalités d'habilitation des opérateurs après leur identification auprès de l'ODG sont décrites dans le présent plan. Les opérateurs ainsi que les produits font l'objet d'un contrôle de suivi dont les modalités sont décrites dans le chapitre §5 du présent plan.

L'ODG est périodiquement évalué par QUALISUD pour le maintien de la certification (voir § 3.4). La non réalisation par l'ODG, y compris ses sous-traitants éventuels sous sa responsabilité, des missions prévues dans le cadre de la certification, pourrait amener QUALISUD à suspendre ou retirer la certification et à résilier la convention de certification : l'INAO serait aussitôt tenu informé de cette décision, qui suspend/retire de fait l'habilitation de tous les opérateurs de la filière, et par conséquence l'arrêt de la commercialisation de tout produit revendiquant le SIQO concerné.

Le non-respect des exigences du cahier des charges par les opérateurs, entraînant un manquement (appelé aussi non-conformité) sur les conditions de production ou sur les caractéristiques du produit, amènera QUALISUD à décider de suites pouvant aller jusqu'au retrait du bénéfice de l'appellation (déclassement du produit, suspension ou retrait de l'habilitation). Les modalités des suites données aux manquements sont décrites dans le chapitre §6 du présent document. Les manquements constatés lors des contrôles externes ainsi que les suites données par QUALISUD sont portées à la connaissance de l'ODG.

Lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par QUALISUD, l'ODG doit réaliser une mesure de l'étendue du ou des manquement(s), en rendre compte à QUALISUD et, le cas échéant, lui proposer un plan d'action. Cette disposition s'applique en parallèle et indépendamment du traitement du ou des manquements au niveau des opérateurs tels que prévus dans le chapitre 6.

Si après analyse de l'étendue du manquement, QUALISUD constate une situation de dérive généralisée (impliquant l'ODG et/ou les opérateurs) de la mise en œuvre du programme de certification, cette situation sera présentée au comité de certification de QUALISUD qui décidera de mesures pouvant aller jusqu'à la suspension de certification.

### **3.2 RÔLE DE L'ODG DANS L'ORGANISATION DE LA CERTIFICATION**

Conformément au Code Rural et de la Pêche Maritime et à la directive INAO-DIR-CAC-01, l'ODG :

1. Réceptionne, enregistre et transmet à QUALISUD les identifications des opérateurs souhaitant leur habilitation ; cette identification est réalisée à l'aide de la déclaration d'identification qui contient l'engagement de l'opérateur dans l'appellation ;
2. Tient à jour la liste des opérateurs identifiés qu'il transmet sur demande à l'organisme de contrôle et à l'INAO ;
3. Informe les opérateurs candidats à l'habilitation sur les exigences de la certification et les opérateurs habilités de toute modification du cahier des charges ou du plan de contrôle ;
4. Contribue à l'application du cahier des charges par les opérateurs et participe à la mise en œuvre du plan de contrôle notamment en réalisant les contrôles internes prévus dans le plan de contrôle (voir §5) ;
5. Assure la sélection et la formation des agents effectuant le contrôle interne ;
6. Réceptionne, enregistre et gère les données remontant des opérateurs ; en particulier les déclarations prévues par le cahier des charges ;
7. Propose à QUALISUD des personnes compétentes pour permettre la composition de la commission organoleptique citée au chapitre §5. L'ODG assure la formation des membres de la commission : formation initiale et formation continue (Cf. chapitre §5.) ;
8. Assure le suivi des actions correctives proposées par les opérateurs suite à la réalisation du contrôle interne et de la vérification de leur efficacité ;
9. Informe sans délai QUALISUD, à des fins de traitement, de toute non-conformité quel que soit son niveau de gravité lorsque : l'opérateur a refusé le contrôle ou aucune mesure correctrice ne peut être proposée ou les mesures correctrices n'ont pas été appliquées par l'opérateur dans les délais prescrits ou l'application des mesures correctrices n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement ;
10. Est informé par QUALISUD des manquements (non conformités) constatés par ce dernier chez les opérateurs et des suites données ;
11. Lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par QUALISUD, réalise une mesure de l'étendue du ou des manquement(s), en rend compte à QUALISUD et, le cas échéant, lui propose un plan d'action ;
12. Enregistre, conformément aux exigences de la norme NF EN ISO/CEI 17065, les réclamations et plaintes reçues des utilisateurs du produit certifié, et assure le suivi des actions éventuellement mises en œuvre suite à ces réclamations.



### 3.3 ÉVALUATION INITIALE DE L'ODG

Prévue par le processus de la certification cette évaluation initiale a pour objet la vérification de l'aptitude de l'ODG à réaliser les missions prévues au §3.2 (points 1 à 12).

Cette vérification est préalable à la décision de délivrance de certification telle que précisée au §3.1.

En particulier QUALISUD doit vérifier que l'ODG dispose des moyens humains et d'une organisation documentée permettant d'assurer les missions et responsabilités qui lui incombent. La directive « Mise en œuvre des contrôles et traitement des manquements » du CAC de l'INAO précise les exigences en termes d'organisation de l'ODG.

Lors de son évaluation QUALISUD vérifie que :

1	L'organisation de l'ODG est décrite et assortie de procédures pertinentes encadrant la réalisation des missions prévues au §3.2, adaptées au périmètre d'activité de l'ODG et aux exigences du présent plan de contrôle. Ces procédures sont diffusées aux endroits nécessaires.
2	Les moyens humains dont il dispose sont suffisants (en nombre et en compétence) en prenant en compte des éventuelles structures mandatées.
3	Les liens de l'ODG avec le personnel chargé du contrôle interne sont documentés.
4	L'ODG dispose d'un système d'enregistrement des identifications des opérateurs: les dossiers correspondants devront être archivés par l'ODG et conservés tant que l'opérateur est engagé dans le SIQO.
5	Les modalités d'information des opérateurs sur le contenu du cahier des charges et du plan de contrôle et sur toute décision de l'INAO sur l'application du cahier des charges et du plan de contrôle sont définies et mises en œuvre
6	Les modalités de gestion des enregistrements, déclarations, et d'une manière générale des données remontant des opérateurs sont décrites dans des documents
7	<p>En adéquation avec le présent plan de contrôle, sont précisés dans des procédures écrites pertinentes (adaptées au périmètre d'activité de l'ODG) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• les modalités permettant de déterminer le nombre d'opérateurs ou le volume (surface, production, ...) contrôlé par an, les critères des choix d'intervention (taille volumes de production, 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 ;</li> <li>• 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 (documentaire, examens analytiques, organoleptiques, ...) ;</li> <li>• les mesures correctives auxquelles le contrôle interne peut donner lieu ;</li> <li>• le contenu du document nécessaire au suivi des mesures correctives et les modalités de suivi des mesures correctives ;</li> <li>• la liste des situations donnant lieu à l'information de QUALISUD à des fins de traitement par celui-ci (comprenant au moins les manquements pour lesquels aucune mesure correctrice ne peut être proposée, refus de contrôle par l'opérateur, absence d'application des mesures correctrices par l'opérateur, manquements pour lesquels l'application des mesures correctrices n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement) et les modalités selon lesquelles l'ODG en informe QUALISUD ;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les modalités de la réalisation de la mesure de l'étendue de certains manquements (lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par QUALISUD dans le cadre des contrôles externes), et les modalités selon lesquelles l'ODG informe QUALISUD de l'étendue constatée et du plan d'action éventuellement mis en œuvre.</li> </ul>
8	<p>Les modalités de gestion et d'archivage des résultats des contrôles internes (rapport de contrôle, rapport d'analyse éventuelle) ainsi que du suivi des non-conformités constatées lors du contrôle interne sont décrites. Les rapports de contrôle et les suites données par l'ODG aux non-conformités constatées lors du contrôle interne devront pouvoir être consultés à tout moment sur simple demande, par QUALISUD ou par l'INAO.</p>
9	La mise en place d'un registre de suivi des réclamations (norme NF/ENISO/CEI 17065)

### 3.4 EVALUATION PERIODIQUE DE L'ODG

QUALISUD réalise chaque année deux évaluations de l'ODG afin de vérifier que celui-ci réalise ses missions prévues dans le cadre de la certification et continue à disposer d'une organisation conforme aux exigences précisées dans le paragraphe précédent (§3.3).

L'une des évaluations est constituée d'un audit des procédures (rédaction et application des procédures prévues dans le cadre du contrôle interne : points 1 à 8 et 12, 13, 15 et 16) et de la vérification de la mise en œuvre effective du contrôle interne [points 9, 10, 11, 14] ; l'autre est une évaluation de la seule mise en œuvre effective du contrôle interne [points 9, 10, 11, 14]

	Point évalué	Méthode
1	Organisation de l'ODG	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier que l'organisation décrite fonctionne,</li> <li>Consulter les procédures ou autres documents décrivant les modes opératoires et vérifier la conformité de leur contenu avec le présent plan de contrôle (en particulier en cas de modifications),</li> <li>D'une manière générale vérifier la tenue des dossiers et la mise à jour des enregistrements</li> </ul>
2	Moyens généraux de l'ODG	<ul style="list-style-type: none"> <li>D'une manière générale vérifier à l'aide des documents présentés que l'ODG dispose des moyens pour réaliser ses missions (moyens humains, documentation, informatique, ...).</li> </ul>
3	Moyens en personnel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier sur document que le personnel est en nombre suffisant et a les compétences requises,</li> <li>Vérifier que le lien entre le personnel et l'ODG est décrit (en particulier si le personnel n'est pas salarié de l'ODG mais mis à disposition sous contrat ou autre dispositif)</li> </ul>
4	Identification des opérateurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérification du respect de la procédure d'identification des opérateurs (y compris la conformité de la déclaration d'identification) et de la transmission de l'information à QUALISUD dans les délais prévus ;</li> <li>Vérification documentaire des dossiers des opérateurs ;</li> <li>Vérification documentaire de la tenue à jour de la liste des opérateurs identifiés,</li> </ul>

	Point évalué	Méthode
5	Information des opérateurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérification documentaire de la transmission aux opérateurs du cahier des charges et plan de contrôle (aux nouveaux opérateurs et/ou aux opérateurs en cas de modifications)</li> <li>• Vérification documentaire que les documents diffusés sont les versions en vigueur,</li> </ul>
6	Gestion des données remontant des opérateurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier que les données remontant des opérateurs prévues par le cahier des charges et le présent plan de contrôle sont enregistrées, archivées et consultables.</li> </ul>
7	Planification du contrôle interne	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier que le contrôle interne est planifié, et que cette planification est conforme au présent plan de contrôle, et a été établie sur la base de la liste des opérateurs habilités</li> <li>• Vérifier les règles de choix des opérateurs à contrôler en interne,</li> </ul>
8	Modalités de réalisation des contrôles internes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier que les procédures éventuelles de contrôle interne sont conformes au plan de contrôle en vigueur (modalités, méthodes, ..) et sont appliquées</li> </ul>
9	Respect du plan de contrôle interne	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluation documentaire de la réalisation effective du contrôle interne : vérification et enregistrement du nombre de contrôles réalisés/au nombre de contrôles prévus.</li> </ul>
10	Suivi des non conformités constatées lors du contrôle interne et des actions correctrices et correctives proposées par les opérateurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérification documentaire que les non conformités constatées lors du contrôle interne sont enregistrées,</li> <li>• Vérification documentaire par sondage que l'ODG s'assure de la correction par les opérateurs des non conformités (échanges sur les actions proposées, suivi de ses actions, contrôles de vérification, ...)</li> </ul>
11	Information de QUALISUD en cas de non-conformités constatées lors du contrôle interne nécessitant le traitement par celui-ci	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérification documentaire que QUALISUD a été informé de toute non-conformité quel que soit son niveau de gravité dans les cas suivants : l'opérateur a refusé le contrôle ou aucune mesure correctrice n'a été proposée ou les mesures correctrices n'ont pas été appliquées par l'opérateur dans les délais prescrits ou l'application des mesures correctrices n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement ;</li> </ul>
12	Enregistrement et archivage des résultats de contrôle interne et du suivi des non conformités	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier que les contrôles et leurs suivis en cas de non conformités sont enregistrés et que les rapports de contrôle et autres documents sont accessibles</li> </ul>
13	Réceptionne les manquements constatés lors du contrôle externe et transmis par QUALISUD	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérification que l'ODG réceptionne bien et examine les manquements constatés chez les opérateurs par QUALISUD lors des contrôles externes.</li> </ul>
14	Lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par QUALISUD, réalise une mesure de l'étendue du ou des manquement(s), en rend compte à QUALISUD et, le cas échéant, lui propose un plan d'action	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérification, si le cas se présente, de l'effectivité de la réalisation de la mesure de l'étendue du manquement,</li> <li>• Evaluation de l'effectivité des mesures prises par l'ODG.</li> </ul>

	Point évalué	Méthode
15	Propose à QUALISUD des jurés pour les commissions organoleptiques et réalise la formation de ces jurés	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier que la liste des jurés fournie par l'ODG comporte les trois collèges définis dans la DIR-CAC-2</li> <li>• Vérification de l'existence d'un plan de formation des jurés de la commission organoleptique (conforme aux exigences éventuelles du plan de contrôle),</li> <li>• Vérification documentaire que ce plan de formation est appliqué,</li> <li>• Vérification par sondage des dossiers des jurés</li> </ul>
16	Enregistre, conformément aux exigences de la norme ISO/CEI 17065, les réclamations et plaintes reçues des utilisateurs du produit certifié et assure le suivi des actions éventuellement mises en œuvre suite à ces réclamations.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier la tenue d'un registre des réclamations et plaintes et à leur prise en compte</li> </ul>

En sus des évaluations documentaires au siège de l'ODG, QUALISUD réalise une évaluation de la qualité du contrôle interne 1 fois par an sur le terrain grâce à :

- ✓ la vérification, systématiquement, chez les opérateurs contrôlés dans le cadre du contrôle externe, de la cohérence entre le résultat du contrôle externe, et le résultat du dernier contrôle interne réalisé. Cette cohérence sera évaluée en tenant compte du délai entre le contrôle externe et le contrôle interne d'une part et le caractère évolutif des points contrôlés d'autre part.
- ✓ par catégorie d'opérateur, l'accompagnement et la supervision d'un contrôleur interne de l'ODG, en situation de contrôle chez un opérateur

L'agent de QUALISUD enregistre le résultat de son évaluation dans un rapport mettant clairement en évidence les non-conformités éventuellement constatées, qui devront être corrigées par l'ODG.

Les non-conformités éventuellement constatées lors de ces évaluations (audits de l'ODG, observation des contrôleurs sur le terrain, contrôle de la cohérence entre contrôle interne et contrôle externe), sont notifiées à l'ODG.

En cas de non-conformité grave ou majeure répétée, QUALISUD :

- transmettra sans délai le rapport d'audit à l'INAO ;
- pourra retirer la certification octroyée à l'ODG. Dans ce cas, l'INAO sera immédiatement tenu informé de sa décision.

## 4. IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS

### 4.1 IDENTIFICATION DES OPERATEURS

Tout opérateur (producteur, producteur conditionneur expéditeur) souhaitant bénéficier de l'appellation est tenu de s'identifier auprès de l'ODG (art L642-3 du Code Rural et de la pêche maritime) en déposant une déclaration d'identification, suivant le modèle validé par l'INAO. Cette déclaration est tenue à disposition des opérateurs par l'ODG, elle doit notamment comporter les références de l'opérateur et les éléments descriptifs des outils de production, elle doit être déposée auprès de l'ODG avant le 31 mars précédant la date de la récolte.

Elle est renouvelée en cas de modification affectant l'outil de production, et doit être transmise immédiatement à l'organisme de défense et de gestion après modification.

Cette identification prend la forme d'une déclaration contenant :

- l'identité du demandeur,
- les éléments descriptifs de son outil de production comportant notamment ceux prévus par le cahier des charges,
- l'engagement du demandeur à :
  - respecter les conditions de production fixées par le cahier des charges ;
  - réaliser les autocontrôles et se soumettre aux contrôles internes et externes prévus par le présent plan de contrôle ;
  - supporter les frais liés aux contrôles susmentionnés ;
  - accepter de figurer sur la liste des opérateurs habilités ;
  - informer immédiatement l'ODG de toute modification le concernant ou affectant ses outils de production, cette information est transmise à QUALISUD par l'ODG dans les 15 jours ouvrés suivants.

L'ODG vérifie que la déclaration d'identification est complète, réalise un contrôle documentaire de son contenu, procède à son enregistrement et transmet la demande d'identification, ainsi qu'une demande d'habilitation à QUALISUD dans les 20 jours ouvrés à compter du jour de la réception du dossier conforme (transmission par courriel ou par courrier).

L'ODG aura au préalable transmis à l'opérateur le cahier des charges de l'appellation ainsi que le plan de contrôle.

L'ODG tient à jour la liste des opérateurs identifiés.

#### **4.2 HABILITATION DES OPERATEURS**

Afin de bénéficier de l'appellation, les opérateurs doivent bénéficier au préalable d'une habilitation prononcée par QUALISUD.

Cette habilitation est accordée après une évaluation qui doit montrer l'aptitude de l'opérateur à respecter les exigences du cahier des charges et à mettre en œuvre les mesures d'autocontrôle précisées dans le présent document.

La procédure d'habilitation est mise en œuvre dès réception par QUALISUD d'une demande d'habilitation transmise par l'ODG (voir point §4.1) : la déclaration d'identification vaut demande d'habilitation.

Elle prévoit une évaluation de l'opérateur dans les 20 jours ouvrés suivant la réception par QUALISUD de la demande : les tableaux présentés au point §4.3 précisent les points contrôlés. L'habilitation sera prononcée lorsqu'aucune non-conformité n'aura été mise en évidence, (au plus tard un mois après l'évaluation), ou dans le cas contraire, lorsque l'opérateur aura apporté la preuve de la correction des non-conformités (au plus tard un mois après réception par QUALISUD des preuves de correction des non-conformités).

L'opérateur et l'ODG sont tenus informés de la décision d'habilitation et de sa portée qui déclenche la mise en œuvre des contrôles de surveillance (Chapitre 5) : cette information a lieu au plus tard 15 jours après la décision d'habilitation quel que soit la décision (acceptation ou refus avec le motif dans ce dernier cas).











### 4.3 MODALITES ET CRITERES DE CONTROLE POUR HABILITATION


De manière générale, l'évaluation pour habilitation comportera la vérification pour tous les opérateurs :


- de la réalisation de l'identification de l'opérateur auprès de l'ODG, dans le respect du modèle de DI (déclaration d'identification) validé par l'INAO, contenant l'engagement de l'opérateur (voir §4 .1),
- de l'existence des moyens nécessaires à la production de l'appellation considérée ;
- de la détention et de la connaissance par l'opérateur du cahier des charges et du plan de contrôle ;


#### a) Producteur

L'évaluation du producteur est réalisée par un agent de QUALISUD et porte sur les critères suivants :

Point à contrôler	Méthode de contrôle	Documents/enregistrements
<b><u>Localisation dans l'aire géographique</u></b>	 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déclaration d'identification</li> </ul>
<b><u>Identification parcellaire dans l'aire géographique</u></b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déclaration d'identification contenant la liste des parcelles</li> </ul>
<b><u>Variétés</u></b>	 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déclaration d'identification confirmant pour chaque parcelle la variété</li> </ul>
<b><u>Age de la plantation</u></b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déclaration d'identification confirmant pour chaque parcelle l'âge des arbres ou la date de plantation</li> </ul>
<b><u>Densité de plantation</u></b> <b><u>Ecartement entre les arbres</u></b>	 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôle visuel et mesure par sondage</li> </ul>
<b><u>Taille de formation</u></b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôle visuel</li> </ul>
<b><u>Locaux de stockage après récolte</u></b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérification visuelle que le local permet le stockage des figues à une température conforme au cahier des charges</li> </ul>








 : Vérification documentaire


 : Contrôle visuel


 : Mesure, analyse


### b) Conditionneur - Expéditeur

L'évaluation de l'expéditeur est réalisée par un agent de QUALISUD et porte sur les critères suivants :

Point à contrôler	Méthode de contrôle	Documents/enregistrements
<u>Localisation dans l'aire géographique</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Contrôle documentaire de la localisation géographique des locaux dans lesquels ont lieu la réception, le stockage, le tri, calibrage, conditionnement et la congélation éventuelle des figues avant commercialisation.</li> <li> Vérification de la concordance avec la DI</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déclaration d'identification</li> </ul>
<u>Locaux de stockage et de conditionnement</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Vérification visuelle que le local permet le stockage des figues à une température conforme au cahier des charges</li> </ul>	
<u>Congélation éventuelle</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Vérification que le local permet la congélation des figues</li> <li> Vérification de la température de la congélation</li> <li> Vérification de la présence des registres des températures de congélation et de manipulation</li> <li> Vérification visuelle du dispositif du délai de congélation (thermomètre enregistreur)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registre de températures</li> <li>• Registre de manipulation</li> </ul>

 : Vérification documentaire

 : Contrôle visuel

 : Mesure, analyse

#### **4.4 MODIFICATION DES HABILITATIONS**

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

Sont notamment considérées comme modifications majeures :

- Un changement d'identité de l'opérateur autre qu'une modification de la structure juridique de celui-ci ou la transmission par succession à une personne travaillant déjà sur l'exploitation,
- L'augmentation, l'arrachage, la replantation de plus d'un hectare de la surface affectée en AO de l'opérateur.

Ces modifications majeures déclencheront un contrôle documentaire par l'ODG, qui devra transmettre à QUALISUD les dossiers conformes les 20 jours suivant l'information afin de déclencher le contrôle externe.

QUALISUD réalisera son évaluation et traitera le dossier selon les mêmes modalités et les mêmes délais qu'une demande d'habilitation initiale.

Toutes les autres modifications sont considérées comme mineures et l'opérateur doit en informer l'organisme de défense et de gestion dans les deux mois qui suivent cette modification, afin que sa déclaration d'identification et la liste des opérateurs soient mises à jour.

#### **4.5 LISTE DES OPERATEURS HABILITES**

QUALISUD tient à jour la liste des opérateurs habilités suite aux décisions d'habilitation (habilitation initiale et modifications d'habilitation).

QUALISUD est responsable de la diffusion de cette liste à l'ODG et à l'INAO.

## 5. CONTROLE DES CONDITIONS DE PRODUCTION ET DES PRODUITS

### 5.1 PRESSION DE CONTROLE : REPARTITION ENTRE CONTROLE INTERNE ET CONTROLE EXTERNE

Étape/Opérateur	Contrôle interne réalisé par l'ODG	Contrôle externe réalisé par QUALISUD	Fréquence Globale
ODG		2 Evaluations / an	2 Evaluations / an
<b>Contrôle des conditions de production (maintien des règles structurelles déclarées dans le cadre de l'habilitation, respect des règles annuelles de production)</b>			
Producteur	Contrôle documentaire et visuel sur site de 5 % des opérateurs au minimum représentant 10 % des surfaces des vergers par an	Contrôle documentaire et visuel sur site de 5 % des opérateurs au minimum représentant 10 % des surfaces des vergers par an	Contrôle documentaire et visuel sur site de 10 % des opérateurs au minimum représentant 20 % des surfaces des vergers par an
	Contrôle documentaire des déclarations annuelles de production : 70 % des producteurs/an	Contrôle documentaire des déclarations annuelles de production : 30 % des producteurs/an	Contrôle documentaire des déclarations annuelles de production : 100 % des producteurs/an
Conditionneurs expéditeurs	Contrôle documentaire et visuel chez 70 % des expéditeurs/an (au cours de ce contrôle, évaluation de l'autocontrôle des figues représentant 20 % des volumes)	Contrôle documentaire et visuel chez 30 % des expéditeurs/an	Contrôle documentaire et visuel chez 100 % des expéditeurs/an
<b>Contrôle du produit (figue de bouche et figue destinée à la transformation)</b>			
Contrôle analytique	Contrôle documentaire, par sondage, des relevés réfractométriques chez 70 % des opérateurs par an.	Contrôle documentaire, par sondage, des relevés réfractométriques chez 30 % des opérateurs par an.	Contrôle documentaire, par sondage, des relevés réfractométriques chez 100 % des opérateurs par an.
	Contrôle par réfractomètre des lots prélevés pour contrôle sensoriel	Contrôle réfractomètre des lots prélevés pour contrôle sensoriel	Contrôle réfractomètre des lots prélevés pour contrôle sensoriel
Contrôle sensoriel	Contrôle par dégustation : un lot minimum chez 10 % des expéditeurs /an ; représentant 20 % des volumes en structure collective	Contrôle par dégustation : un lot minimum chez 70 % des expéditeurs /an ; représentant 40 % des volumes en structure collective	Contrôle par dégustation : un lot minimum chez 80 % des expéditeurs /an ; représentant 60 % des volumes en structure collective

### 5.2 MODALITES D'AUTOCONTROLE

Tout opérateur doit procéder à des autocontrôles, et à leurs enregistrements, sur sa propre activité. Le présent plan de contrôle rappelle les documents à produire par l'opérateur pour démontrer la réalisation de ces autocontrôles, ainsi que la durée de conservation de ces documents. Ces documents doivent être consultables chez l'opérateur et/ou à l'adresse figurant sur la déclaration d'identification.



### **DECLARATIONS ANNUELLES ET REGISTRES OBLIGATOIRES**

Type de déclaration ou Registre	Opérateurs concernés	Obligations
• <b>Déclaration de non-intention de production totale ou partielle</b>	Producteurs	Transmission à l'ODG
• <b>Cahier de culture permettant le suivi des opérations culturales</b>	Producteurs	Mise à disposition aux agents de contrôle de l'ODG et de QUALISUD, la durée de conservation est de 3 ans
• <b>Déclaration annuelle de récolte : cf cahier des charges pour le contenu</b>	Producteurs	Transmission à l'ODG
• <b>Déclaration annuelle de production : cf cahier des charges pour le contenu</b>	Conditionneur - Expéditeurs	Transmission à l'ODG
• <b>Registre de manipulation (registre des opérations de tri et de calibrage)</b>	Conditionneur - Expéditeurs	Mise à disposition aux agents de contrôle de l'ODG et de QUALISUD, la durée de conservation est de 3 ans
• <b>Registres de récolte</b>	Conditionneur - Producteur - Expéditeur	Mise à disposition aux agents de contrôle de l'ODG et de QUALISUD, la durée de conservation est de 3 ans
• <b>Bons de livraison des producteurs aux expéditeurs (un bon de livraison par lot, voir cahier des charges pour le contenu)</b>	Producteur – Conditionneur - expéditeur	Conservés par les deux parties et mise à disposition aux agents de contrôle de l'ODG et de QUALISUD, la durée de conservation est de 3 ans

#### **5.3 MODALITES DE CONTROLE INTERNE**

Les contrôles internes, réalisés par l'Organisme de Défense et de Gestion, doivent être exercés par des salariés ou des vacataires, qui ne sont pas liés à une partie directement engagée dans la production, la transformation, ou l'élaboration d'un produit de l'appellation d'origine protégée et toute autre fonction qu'ils exercent par ailleurs ne revêt aucun intérêt économique direct.

L'Organisme de Défense et de Gestion met en œuvre la procédure de contrôle citée au §3.2 point 10.

#### **5.4 MODALITES DE CONTROLE EXTERNE**

Les contrôles de QUALISUD se feront par catégorie d'opérateur selon les % prévus/an :

- après prise de rendez ou de façon inopinée
- suite à un ciblage ou de façon aléatoire.

Les ciblages des contrôles sont réalisés sur la base de :

- ✓ risques identifiés chez les opérateurs,
- ✓ résultats obtenus lors des précédents contrôles,
- ✓ fiabilité pouvant être accordée aux autocontrôles,
- ✓ toute information donnant à penser qu'un manquement pourrait avoir été commis.

Les contrôles sont organisés de telle manière que l'ensemble des points à contrôler soient évalués selon les fréquences prévues dans le présent plan de contrôle.

#### **5.5 METHODES ET FREQUENCES DE CONTROLE DES POINTS DE CONTROLE**

Les tableaux suivants détaillent pour chaque point à contrôler, les méthodes de contrôle (documentaires, visuelles, mesures ou analyses) :

a) **Producteur**

























Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Règles structurelles	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Localisation géographique et vergers dans liste des parcelles identifiées</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✍ Information de l'ODG de toute modification des vergers : transmission de la DI à l'ODG</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déclaration d'identification et modification de DI transmises à l'ODG</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Evaluation documentaire sur déclaration d'identification.</li> <li>📖 👁 Vérification des documents et concordance avec contrôle visuel sur le terrain.</li> </ul> <p>Fréquence : Contrôle sur site de 5% des producteurs au minimum /an représentant 10% des surfaces par an</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Evaluation documentaire sur déclaration d'identification.</li> <li>📖 👁 Vérification des documents et concordance avec contrôle visuel sur le terrain.</li> </ul> <p>Fréquence : Contrôle sur site de 5% des producteurs au minimum /an représentant 10% des surfaces par an</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaissance du cahier des charges en vigueur et du PC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✍ détention des versions en vigueur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CDC et plan de contrôle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 👁 Contrôle documentaire sur le terrain.</li> </ul> <p>Fréquence : Contrôle sur site de 5% des producteurs au minimum /an représentant 10% des surfaces par an</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 👁 Contrôle documentaire sur le terrain.</li> </ul> <p>Fréquence : Contrôle sur site de 5% des producteurs au minimum /an représentant 10% des surfaces par an</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Variétés</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✍ Information de l'ODG de toute modification des vergers : transmission de la DI à l'ODG</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déclaration d'identification et modification de DI transmises à l'ODG</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Evaluation documentaire sur déclaration d'identification.</li> <li>📖 👁 Vérification des documents et concordance avec contrôle visuel sur le terrain.</li> </ul> <p>Fréquence : Contrôle sur site de 5% des producteurs au minimum /an représentant 10% des surfaces par an</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Evaluation documentaire sur déclaration d'identification.</li> <li>📖 👁 Vérification des documents et concordance avec contrôle visuel sur le terrain.</li> </ul> <p>Fréquence : Contrôle sur site de 5% des producteurs au minimum /an représentant 10% des surfaces par an</p>


✍ : Enregistrement


📖 : Vérification documentaire


👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse











Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Règles structurelles	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Densité de plantation</b></li> <li>• <b>Ecartement entre les arbres</b></li> <li>• <b>Taille de formation</b></li> <li>• <b>Age des arbres</b></li> </ul>	 Information de l'ODG de toute modification des vergers : transmission de la DI à l'ODG	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déclaration d'identification et modification de DI transmises à l'ODG</li> </ul>	 Evaluation documentaire sur déclaration d'identification.    ✘ Vérification des documents et concordance avec contrôle visuel sur le terrain. Mesure de l'écartement entre les arbres (par sondage) et calcul de la densité  Fréquence : Contrôle sur site de 5% des producteurs au minimum /an représentant 10% des surfaces par an	 Evaluation documentaire sur déclaration d'identification.    ✘ Vérification des documents et concordance avec contrôle visuel sur le terrain. Mesure de l'écartement entre les arbres (par sondage) et calcul de la densité  Fréquence : Contrôle sur site de 5% des producteurs au minimum /an représentant 10% des surfaces par an
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Localisation des installations de stockage</b></li> </ul>	 Information de l'ODG de toute modification des installations	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déclaration d'identification et modification de DI transmises à l'ODG</li> </ul>	 Evaluation documentaire sur déclaration d'identification.    Vérification des documents et concordance avec contrôle visuel sur le terrain. Fréquence : Contrôle sur site de 5% des producteurs au minimum /an représentant 10% des surfaces par an	 Evaluation documentaire sur déclaration d'identification.    ✘ Vérification des documents et concordance avec contrôle visuel sur le terrain. Fréquence : Contrôle sur site de 5% des producteurs au minimum /an représentant 10% des surfaces par an
Entretien des vergers	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Taille de fructification</b></li> <li>• Elimination des bois de taille</li> </ul>	 enregistrement de la date des travaux dans le cahier de culture	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cahier de culture</li> </ul>	  Vérification documentaire et contrôle visuel sur le terrain par sondage Fréquence : Contrôle sur site de 5% des producteurs au minimum /an représentant 10% des surfaces par an	  Vérification documentaire et contrôle visuel sur le terrain par sondage Fréquence : Contrôle sur site de 5% des producteurs au minimum /an représentant 10% des surfaces par an
	Entretien des vergers	 enregistrement de la date des travaux dans le cahier de culture et des traitements éventuels	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cahier de culture</li> </ul>	  Vérification documentaire et contrôle visuel sur le terrain par sondage  Fréquence : Contrôle sur site de 5% des producteurs au minimum /an représentant 10% des surfaces par an	  Vérification documentaire et contrôle visuel sur le terrain par sondage  Fréquence : Contrôle sur site de 5% des producteurs au minimum /an représentant 10% des surfaces par an

 : Enregistrement


 : Vérification documentaire


 : Contrôle visuel

 : Mesure, analyse

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Récolte	• <b><u>Date de récolte</u></b>	✍ enregistrement de récolte	• Cahier de culture, bons de livraison	 Vérification documentaire (récolte en cours ou de la récolte de l'année précédente) Fréquence : Contrôle sur site de 5% des producteurs/an représentant 10% des surfaces par an	 Vérification documentaire (récolte en cours ou de la récolte de l'année précédente) Fréquence : Contrôle sur site de 5% des producteurs/an représentant 10% des surfaces par an
	• <b><u>Modalités de récolte</u></b>			 Contrôle visuel. Fréquence : Contrôle sur site de 5% des producteurs/an représentant 10% des surfaces par an	 Contrôle visuel. Fréquence : Contrôle sur site de 5% des producteurs/an représentant 10% des surfaces par an
	• <b><u>Maturité des figues à la récolte</u></b>	 Contrôle visuel (couleur)			 Contrôle visuel. Fréquence : Contrôle sur site de 5% des producteurs/an représentant 10% des surfaces par an
Transport des figues jusqu'à l'expéditeur	• Caisses ajourées, contenance			 Contrôle visuel. Fréquence : Contrôle sur site de 5% des producteurs/an représentant 10% des surfaces par an	 Contrôle visuel. Fréquence : Contrôle sur site de 5% des producteurs/an représentant 10% des surfaces par an
Comptabilité matière	• Quantités apportées en station et/ou commercialisées	✍ conservation des bons de livraison en station ✍ déclaration annuelle de récolte. ✍ Tenue à jour du registre de récolte	• Bon de livraison en station • Déclaration annuelle de récolte • Registre de récolte	 Contrôle documentaire ; état de rapprochement avec DI et autres documents disponibles Fréquence : Contrôle documentaire de 70% des déclarations  Contrôle sur site de 5% des producteurs/an représentant 10% des surfaces par an	 Contrôle documentaire ; état de rapprochement avec DI et autres documents disponibles Fréquence : Contrôle documentaire de 30% des déclarations chez l'ODG  Contrôle sur site de 5% des producteurs/an représentant 10% des surfaces par an

✍ : Enregistrement

 : Vérification documentaire

 : Contrôle visuel

 : Mesure, analyse

b) **Conditionneurs Expéditeurs Figue de Bouche ou/et destinée à la transformation et congélation: réception, stockage**

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Règles structurelles	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Localisation des installations de stockage, tri et conditionnement</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Information de l'ODG de toute modification majeure ou mineure</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Déclaration d'identification et modification de DI transmises à l'ODG</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Evaluation documentaire sur déclaration d'identification.</li> <li>Vérification des documents et concordance avec contrôle visuel sur le terrain.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Evaluation documentaire sur déclaration d'identification.</li> <li>Vérification des documents et concordance avec contrôle visuel sur le terrain.</li> </ul>
Modalités de conservation avant tri	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Températures de stockage en frigo</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>contrôle des températures</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>contrôle des températures</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>contrôle des températures</li> </ul>
				Fréquence : Contrôle sur site de 70% des opérateurs/an	Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an
				Fréquence : Contrôle sur site de 70% des opérateurs/an	Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an

c) **Conditionneurs Expéditeurs Figue de Bouche : tri, calibrage, conditionnement et expédition**





Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Tri des figues et calibrage	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>coloration</b></li> <li><b>Aspect des figues</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôle visuel de chaque apport</li> <li>Tenue à jour du registre de tri et de calibrage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Registre de manipulation (tri et de calibrage)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>contrôle visuel des lots triés et conditionnés</li> <li>Vérification documentaire du registre de tri et de calibrage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>contrôle visuel des lots triés et conditionnés</li> <li>Vérification documentaire du registre de tri et de calibrage</li> </ul>
Calibrage	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Calibres</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>suivi des lots lors des opérations de tri, calibrage et conditionnement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Registre de manipulation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôle documentaire et visuel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôle documentaire et visuel</li> </ul>
				Fréquence : Contrôle sur site de 70% des opérateurs/an	Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an
Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Contenant (plateau, barquette)</b></li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>contrôle visuel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>contrôle visuel</li> </ul>
				Fréquence : Contrôle sur site de 70% des opérateurs/an	Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Stockage et délai avant expédition	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Délai : récolte/expédition</b></li> <li>• Conditions de stockage avant expédition</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ enregistrement des dates de récolte sur les bons d'apport,</li> <li>☞ suivi des lots lors des opérations de tri, calibrage et conditionnement</li> <li>☞ report de la date d'expédition sur chaque plateau</li> <li>☞ enregistrement des températures de stockage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bon d'apport</li> <li>• Registre de tri et de calibrage</li> <li>• Registre de manipulation</li> <li>• Registre des températures</li> <li>• Etiquettes conditionnement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Contrôle documentaire et vérification des délais</li> <li>✂ Contrôle par mesure des températures de stockage</li> </ul> Fréquence : Contrôle sur site de 70% des opérateurs/an	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Contrôle documentaire et vérification des délais</li> <li>✂ Contrôle par mesure des températures de stockage</li> </ul> Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an
Etiquetage et identification des figues de bouche	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etiquetage conforme au cahier des charges</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Report du numéro du producteur (ou le nom) et numéro de lot sur les étiquettes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etiquetage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 vérification documentaire</li> </ul> Fréquence : Contrôle sur site de 70% des opérateurs/an	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 vérification documentaire</li> </ul> Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an
Traçabilité montante et descendante	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Origine des figues</li> <li>• Identification des lots (apports, triés et calibrés, conditionnés)</li> <li>• Comptabilité matière</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Etablissement des bons d'apport,</li> <li>☞ suivi des lots lors des opérations de tri, calibrage et conditionnement</li> <li>☞ identification des plateaux et barquettes</li> <li>☞ Etablissement de bordereaux de livraison conformes au CDC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bons d'apport,</li> <li>• Registres de manipulation,</li> <li>• Étiquette,</li> <li>• Bordereaux de livraisons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Contrôle documentaire et test de traçabilité remontante et descendante par sondage</li> </ul> Fréquence : Contrôle sur site de 70% des opérateurs/an	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Contrôle documentaire et test de traçabilité remontante et descendante par sondage</li> </ul> Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an
Comptabilité matière	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quantités livrées et quantités expédiées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ conservation des bons de livraison en station</li> <li>☞ enregistrement des opérations de tri et calibrage et de conditionnement</li> <li>☞ déclaration annuelle de production</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bon de livraison en station</li> <li>• Déclaration annuelle de production</li> <li>• Registre de manipulation (tri et calibrage, conditionnement...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Contrôle documentaire ; état de rapprochement des différents documents ; vérification de la cohérence des quantités</li> </ul> Fréquence : Contrôle sur site de 70% des opérateurs/an	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Contrôle documentaire ; état de rapprochement des différents documents ; vérification de la cohérence des quantités</li> </ul> Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Caractéristiques du produit fini	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Taux de sucre</u></b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✘ autocontrôle par mesure du taux de sucre pour chaque apport (réfractomètre)</li> <li>✍ Tenue à jour du registre de manipulation (tri et calibrage)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registre de tri et de calibrage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✘ contrôle par sondage (réfractomètre)</li> <li>📖 Vérification documentaire du registre de manipulation (tri et calibrage)</li> </ul> <p>Fréquence : Contrôle documentaire sur site de 70 % des opérateurs/an ; vérification de l'autocontrôle de 20 % des volumes</p> <p>Contrôle du taux de sucre sur les lots prélevés pour dégustation</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✘ contrôle par sondage (réfractomètre)</li> <li>📖 Vérification documentaire du registre de manipulation (tri et calibrage)</li> </ul> <p>Fréquence : Contrôle documentaire sur site de 30 % des opérateurs/an</p> <p>Contrôle du taux de sucre sur les lots prélevés pour dégustation</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Caractéristiques organoleptiques</u></b></li> <li>• <b><u>Variété</u></b></li> <li>• <b><u>Calibre</u></b></li> <li>• <b><u>Couleur</u></b></li> <li>• <b><u>Qualité extérieure des fruits</u></b></li> </ul>				<p>Contrôle par dégustation (voir §5.6)</p> <p>Fréquence : Un lot minimum chez 10 % des expéditeurs par an ; représentant 20% des volumes en structure collective</p>

d) **Figue destinée à la transformation (frais) : tri, calibrage, conditionnement et expédition**

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Tri des figues et calibrage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>coloration</u></b></li> <li>• <b><u>Aspect des figues</u></b></li> </ul>	<p>Contrôle visuel de chaque apport</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✍ Tenue à jour du registre de tri et de calibrage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registre de manipulation (tri et de calibrage)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>👁 contrôle visuel des lots triés et conditionnés</li> <li>📖 Vérification documentaire du registre de tri et de calibrage</li> </ul> <p>Fréquence : Contrôle sur site de 70% des opérateurs/an ; vérification de l'autocontrôle de 20% des volumes</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>👁 contrôle visuel des lots triés et conditionnés</li> <li>📖 Vérification documentaire du registre de tri et de calibrage</li> </ul> <p>Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Calibres</u></b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✍ suivi des lots lors des opérations de tri, calibrage et conditionnement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registre de manipulation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 👁 Contrôle documentaire et visuel</li> </ul> <p>Fréquence : Contrôle sur site de 70% des opérateurs/an</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 👁 Contrôle documentaire et visuel</li> </ul> <p>Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an</p>

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Contenant (vrac)</b></li> </ul>	Contrôle visuel du conditionnement		 contrôle visuel Fréquence : Contrôle sur site de 70% des opérateurs/an	 contrôle visuel Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an
Stockage avant expédition	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Délai de stockage et températures de stockage en froid positif</li> <li>• Conditions de stockage</li> <li>• <b>Délai</b> « récolte/expédition »</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ suivi des températures</li> <li>☞ registre de stockage</li> </ul>	Registre de températures Registre de mise en stockage	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖  Contrôle documentaire et visuel des conditions de stockage</li> <li>📖 Contrôle documentaire du délai de stockage</li> <li>✂ Contrôle par mesure des températures de stockage</li> </ul> Fréquence : Contrôle sur site de 70% des opérateurs/an	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖  Contrôle documentaire et visuel</li> <li>📖 Contrôle documentaire du délai de stockage</li> <li>✂ Contrôle par mesure des températures de stockage</li> </ul> Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an
Etiquetage et identification des figues de congelée	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etiquetage conforme au cahier des charges</li> </ul>	☞ Report du numéro du producteur (ou le nom) et numéro de lot sur les étiquettes	• Etiquetage	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 c vérification documentaire</li> </ul> Fréquence : Contrôle sur site de 70% des opérateurs/an	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 c vérification documentaire</li> </ul> Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an
Traçabilité montante et descendante	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Origine des figues</li> <li>• Identification des lots (apports, triés et calibrés, conditionnés)</li> <li>• Comptabilité matière</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Etablissement des bons d'apport,</li> <li>☞ suivi des lots lors des opérations de tri, calibrage et conditionnement</li> <li>☞ identification des plateaux et barquettes</li> <li>☞ Etablissement de bordereaux de livraison conformes au CDC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bons d'apport,</li> <li>• Registres de manipulation,</li> <li>• Étiquette,</li> <li>• Bordereaux de livraisons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Contrôle documentaire et test de traçabilité remontante et descendante par sondage</li> </ul> Fréquence : Contrôle sur site de 70% des opérateurs/an	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Contrôle documentaire et test de traçabilité remontante et descendante par sondage</li> </ul> Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an
Comptabilité matière	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quantités livrées et quantités expédiées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ conservation des bons de livraison en station</li> <li>☞ enregistrement des opérations de tri et calibrage et de conditionnement</li> <li>☞ déclaration annuelle de production</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bon de livraison en station</li> <li>• Déclaration annuelle de production</li> <li>• Registre de manipulation (tri et calibrage, conditionnement...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Contrôle documentaire ; état de rapprochement des différents documents ; vérification de la cohérence des quantités</li> </ul> Fréquence : Contrôle sur site de 70% des opérateurs/an	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Contrôle documentaire ; état de rapprochement des différents documents ; vérification de la cohérence des quantités</li> </ul> Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an
Caractéristiques du produit fini	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Caractéristiques organoleptiques</b></li> <li>• <b>Variété</b></li> <li>• <b>Calibre</b></li> <li>• <b>Couleur</b></li> <li>• <b>Qualité extérieure des fruits</b></li> <li>• <b>Taux de sucre</b></li> </ul>			Contrôle par dégustation (voir §5.6) Fréquence : Un lot minimum chez 10 % des expéditeurs par an ; représentant 20% des volumes en structure collective	Contrôle par dégustation (voir §5.6) Fréquence : Un lot minimum chez 70 % des expéditeurs par an ; représentant 40% des volumes en structure collective



e) **Figue destinée à la transformation (congelé) : tri, calibrage, conditionnement, congélation et expédition**

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Tri des figues et calibrage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>coloration</b></li> <li>• <b>Aspect des figues</b></li> </ul>	Contrôle visuel de chaque apport  ✍ Tenue à jour du registre de tri et de calibrage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registre de manipulation (tri et de calibrage)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>👁 contrôle visuel des lots triés et conditionnés</li> <li>📖 Vérification documentaire du registre de tri et de calibrage</li> </ul> Fréquence : Contrôle sur site de 70% des opérateurs/an : vérification de l'autocontrôle de 20% des volumes	<ul style="list-style-type: none"> <li>👁 contrôle visuel des lots triés et conditionnés</li> <li>📖 Vérification documentaire du registre de tri et de calibrage</li> </ul> Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Calibres</b></li> </ul>	✍ suivi des lots lors des opérations de tri, calibrage et conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registre de manipulation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 👁 Contrôle documentaire et visuel</li> </ul> Fréquence : Contrôle sur site de 70% des opérateurs/an	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 👁 Contrôle documentaire et visuel</li> </ul> Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an
Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Contenant (vrac)</b></li> </ul>	Contrôle visuel des contenants		<ul style="list-style-type: none"> <li>👁 contrôle visuel</li> </ul> Fréquence : Contrôle sur site de 70% des opérateurs/an	<ul style="list-style-type: none"> <li>👁 contrôle visuel</li> </ul> Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an
Stockage avant congélation éventuelle	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Délai de stockage au froid après tri/calibrage et températures de stockage</li> <li>• <b>Délai récolte/congélation</b></li> </ul>	✍ suivi des températures	Registre de températures et heures	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 👁 Contrôle documentaire et visuel</li> <li>✂ Contrôle par mesure des températures de stockage</li> </ul> Fréquence : Contrôle sur site de 70% des opérateurs/an	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 👁 Contrôle documentaire et visuel</li> <li>✂ Contrôle par mesure des températures de stockage</li> </ul> Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an
Congélation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Délai de congélation et températures de congélation</b></li> </ul>	✍ suivi des températures de congélation, délai de mise en congélation et délai de congélation	Registre de température, bon entrée comptabilité matière ticket pesé, fiche palette	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Contrôle documentaire et vérification des délais</li> </ul> Fréquence : Contrôle sur site de 70% des opérateurs/an	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Contrôle documentaire et vérification des délais</li> </ul> Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an
Conservation des figues congelées	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Durée de conservation</b></li> </ul>	✍ enregistrement des dates de mise en conservation	Fiche palette	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 👁 Contrôle documentaire et visuel</li> </ul> Fréquence : Contrôle sur site de 70% des opérateurs/an	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 👁 Contrôle documentaire et visuel</li> </ul> Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Etiquetage et identification des figues congelées	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etiquetage conforme au cahier des charges</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✍ Report du numéro du producteur (ou le nom) et numéro de lot sur les étiquettes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etiquetage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>👁📖 contrôle visuel et vérification documentaire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>👁📖 contrôle visuel et vérification documentaire</li> </ul>
				Fréquence : Contrôle sur site de 70% des opérateurs/an	Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an
Traçabilité montante et descendante	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Origine des figues</li> <li>• Identification des lots (apports, triés et calibrés, conditionnés)</li> <li>• Comptabilité matière</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✍ Etablissement des bons d'apport,</li> <li>✍ suivi des lots lors des opérations de tri, calibrage et conditionnement</li> <li>✍ identification des plateaux et barquettes</li> <li>✍ Etablissement de bordereaux de livraison conformes au CDC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bons d'apport,</li> <li>• Registres de tri et calibrage,</li> <li>• Étiquette,</li> <li>• Bordereaux de livraisons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Contrôle documentaire et test de traçabilité remontante et descendante par sondage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Contrôle documentaire et test de traçabilité remontante et descendante par sondage</li> </ul>
				Fréquence : Contrôle sur site de 70% des opérateurs/an	Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an
Comptabilité matière	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quantités livrées et quantités expédiées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✍ conservation des bons de livraison en station</li> <li>✍ enregistrement des opérations de tri et calibrage et de conditionnement</li> <li>✍ déclaration annuelle de production</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bon de livraison en station</li> <li>• Déclaration annuelle de production</li> <li>• Registre de manipulation (tri et calibrage, conditionnement ...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Contrôle documentaire ; état de rapprochement des différents documents ; vérification de la cohérence des quantités</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Contrôle documentaire ; état de rapprochement des différents documents ; vérification de la cohérence des quantités</li> </ul>
				Fréquence : Contrôle sur site de 70% des opérateurs/an	Fréquence : Contrôle sur site de 30% des opérateurs/an
Caractéristiques du produit fini	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Caractéristiques organoleptiques</u></b></li> <li>• <b><u>Variété</u></b></li> <li>• <b><u>Couleur</u></b></li> <li>• <b><u>Qualité extérieure des fruits</u></b></li> <li>• <b><u>Taux de sucre</u></b></li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôle par dégustation (voir §5.6)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôle par dégustation (voir § 5.6)</li> </ul>
				Fréquence : Un lot minimum chez 10 % des expéditeurs par an ; représentant 20% des volumes en structure collective	Fréquence : Un lot minimum chez 70 % des expéditeurs par an ; représentant 40 % des volumes en structure collective

## **5.6 MODALITES D'ORGANISATION DU CONTROLE SENSORIEL (FIGUE DE BOUCHE ET FIGUE DESTINEE A LA TRANSFORMATION)**

Le contrôle sensoriel des figues porte sur l'aspect, la forme, la couleur, la saveur, et le respect des présences maximales de défauts.

Il est réalisé par des commissions composées de jurés proposés et formés par l'ODG et identifiés dans la liste des jurés validée par QUALISUD.

Ces commissions sont organisées par l'ODG (contrôle interne) ou QUALISUD (contrôle externe).

### **a) Prélèvement des échantillons**

Sont soumis à la dégustation les lots prélevés par l'ODG (contrôle interne) ou QUALISUD (contrôle externe) chez les expéditeurs.

Pour la figue de bouche et la figue destinée à la transformation en frais, les échantillons sont prélevés le matin même de la dégustation.

Pour la figue destinée à la transformation en congelé, les échantillons sont prélevés la veille afin de procéder à la décongélation des lots en chambre froide positive pendant une douzaine d'heures dans l'optique de conserver une bonne tenue lors de l'examen sensoriel.

Le prélèvement s'effectue en présence de l'opérateur ou de son représentant qui contresigne la fiche de prélèvement.

Le lot est défini comme l'ensemble des fruits conditionnés le jour du prélèvement, 6 à 10 lots maximum sont soumis à la dégustation.

Chaque prélèvement est constitué de 24 fruits au minimum pour le lot soumis à dégustation et 24 fruits minimum pour le lot témoin prélevés par sondage et placés dans des plateaux ajourés neutres pourvus d'alvéoles.

Pour la figue de bouche, le prélèvement se fait sur des fruits issus du calibrage et du tri, dans des plateaux qui viennent d'être emballés, prêts à être expédiés par l'opérateur concerné.

Pour la figue destinée à la transformation (frais ou congelé), le prélèvement s'effectue dans des contenants prêts à être expédiés en frais ou après congélation dans le respect du délai mentionné dans le cahier des charges de l'Appellation (température du lot de -18° degrés minimum à J+5 maximum). Trois calibres différents sont prélevés dans chaque lot, dont obligatoirement 8 figues sur 24, du plus petit calibre expédié. Chaque prélèvement est réparti dans des plateaux ajourés pourvus d'alvéoles et numérotés de façon anonyme afin d'être soumis au jury.

### **b) Composition des commissions – formation des jurés**

Les commissions de contrôle sensoriel sont composées de dégustateurs :

- a) formés à l'évaluation de l'acceptabilité du produit dans l'espace sensoriel de son appellation par l'organisme de défense et de gestion,
- b) identifiés dans la liste des jurés proposée par l'ODG et validée par QUALISUD et classés en 3 collèges :
  1. Porteurs de mémoire du produit (producteurs)
  2. Techniciens du produit
  3. Usagers du produit (commerce, restaurateurs, consommateurs,...)
- c) évalués régulièrement par QUALISUD,

Le nombre de dégustateurs par jury est de cinq, dont au moins deux porteurs de mémoire du produit, répartis entre les trois collèges définis ci-dessus ; deux collèges au moins doivent être représentés.

Organisation de la formation des jurés :

- ✓ L'organisme de défense et de gestion (O.D.G) établit un calendrier de la réalisation de la formation.
- ✓ Les dégustations de formation des jurés sont réalisées par des personnes compétentes ayant une connaissance reconnue de l'espace sensoriel de l'appellation Figue de Solliès.
- ✓ Les jurés doivent participer à une formation initiale sur la définition de l'espace sensoriel de l'AO Figue de Solliès et sur les défauts visuels, gustatifs.
- ✓ Les jurés doivent ensuite, participer chaque année à une formation de maintien des compétences en début de campagne.
- ✓ L'ODG tient à jour la liste des jurés formés et la met à disposition de QUALISUD.

**c) Organisation des commissions**

Les dégustations font l'objet d'une convocation adressée par l'ODG (contrôle interne) ou QUALISUD (contrôle externe) à chacun des membres du jury que ces derniers auront désignés. Elles se déroulent dans un lieu situé dans la zone de l'appellation. La salle est tempérée et correctement éclairée.

Le nombre d'échantillons minimum soumis à dégustation est de cinq minimum et de dix maximum par jury.

Chaque dégustateur dispose d'une fiche de dégustation de l'appellation validée par l'ODG et QUALISUD.

**d) Contrôle interne**

L'Organisme de Défense et de Gestion organise les dégustations afin de respecter la fréquence de contrôle précisée au § 5.1. Le prélèvement du lot et la mise en anonymat sera effectué par le technicien de l'ODG.

Les avis exprimés dans cette dégustation ne peuvent être que « favorable » ou « défavorable ». Dans le cas où l'échantillon est jugé « défavorable », un commentaire détaillé doit être rédigé afin de permettre à l'Organisme de Défense et de Gestion d'informer l'opérateur des motifs invoqués par la commission de dégustation et ainsi lui permettre de mettre en œuvre des actions correctives.

Dans le cadre du suivi des actions correctives, l'Organisme de Défense et de Gestion peut demander à l'opérateur de procéder à une nouvelle dégustation sur un lot « défavorable ».

**e) Contrôle externe**

QUALISUD organise les dégustations afin de respecter la fréquence de contrôle précisée au § 5.1. Le prélèvement du lot et la mise en anonymat sont effectués par un agent de QUALISUD.

Les échantillons soumis à la dégustation sont présentés de façon anonyme selon une numérotation établie par QUALISUD.

Les avis exprimés dans cette dégustation ne peuvent être que « conforme » (constat sans remarque) ou « non-conforme » (constat avec remarque). Dans le cas où l'échantillon est jugé « non-conforme », un commentaire détaillé de non-conformité doit être rédigé afin d'être transmis à l'opérateur par QUALISUD.

Le lot prélevé est bloqué jusqu'au résultat final de la commission.

## 6. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

### 6.1. CONSTAT DES MANQUEMENTS - CLASSIFICATION DES MANQUEMENTS

Tout constat de manquement fait l'objet de la rédaction d'une fiche de manquement remise à l'entité contrôlée ou auditée. Suite à un constat de manquement, une copie de cette fiche est également transmise à l'ODG afin de l'informer du manquement et de lui permettre de mettre en place, s'il le souhaite, des actions correctives ou correctrices

Cette fiche de manquement comprend :

- un descriptif précis du manquement, avec le critère du cahier des charges auxquels il se rapporte ; lorsque le manquement porte sur le produit, la référence du lot concerné (n° de lot, date de production, producteurs, ...), ainsi que la quantité (nombre, poids, volume,...) de produit concerné ; le niveau de gravité du manquement : mineur, majeur, ou grave.

### 6.2. SUITES DONNEES AUX MANQUEMENTS CONSTATES LORS DU CONTROLE INTERNE

Tout manquement constaté lors des contrôles internes est notifié à l'opérateur par l'ODG. L'ODG informe l'opérateur des mesures correctives ou correctrices pouvant être mises en œuvre ainsi que des modalités de vérification de leur efficacité par contrôle interne.

La notification des décisions du contrôle produit est transmise à l'opérateur par l'ODG dans les 8 jours après les résultats et sous 48 heures en cas de produit non conforme.

L'ODG enregistre les manquements ainsi que les suites données par les opérateurs (mesures correctives/correctrices) et le résultat de la vérification de leur efficacité. Cet enregistrement sera vérifié par QUALISUD lors de l'audit de l'ODG.

En cas de manquement précisé dans la liste ci-dessous, l'ODG transmet sans délai à QUALISUD une copie du rapport de contrôle interne précisant le manquement.

Cette transmission déclenchera la mise en œuvre d'un contrôle externe suite à :

- ✓ un refus de contrôle par l'opérateur,
- ✓ un manquement pour lequel aucune mesure correctrice ne peut être proposée,
- ✓ un manquement pour lequel l'opérateur n'applique pas les mesures correctrices,
- ✓ un manquement pour lequel l'application des mesures correctrices n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement.

### **Recours**

Tout opérateur peut demander un recours sur un constat de contrôle de l'ODG.

Concernant un recours relatif au contrôle des conditions de production : il doit être transmis par courrier dans un délai de 15 jours après la notification de la décision.

Concernant un recours relatif à un contrôle du produit fini : il doit être transmis par courrier dans un délai de 48 h après la notification de la décision et le nouvel examen portera donc sur le même échantillon que celui examiné lors du 1<sup>er</sup> examen (1 échantillon + 1 échantillon témoin).

### **6.3. SUITES DONNEES AUX MANQUEMENTS CONSTATES LORS DU CONTROLE EXTERNE**

Lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par QUALISUD, l'ODG doit réaliser une mesure de l'étendue du ou des manquement(s), en rendre compte à QUALISUD et, le cas échéant, lui proposer un plan d'action. Cette disposition s'applique en parallèle et indépendamment du traitement du ou des manquements au niveau des opérateurs tels que prévus dans le présent plan.

Si après analyse de l'étendue du manquement, QUALISUD constate une situation de dérive généralisée (impliquant l'ODG et/ou les opérateurs) de la mise en œuvre du programme de certification, cette situation sera présentée au comité de certification de QUALISUD qui décidera de mesures pouvant aller jusqu'à la suspension de certification.

#### **a) Notification des suites données aux opérateurs :**

##### **Contrôle des conditions de production :**

- Le contrôleur et/ou auditeur de l'organisme certificateur demande la mise en place d'actions correctrices et/ou correctives immédiates après chaque constatation d'un manquement en présence d'un responsable du site contrôlé.
- L'opérateur contrôlé pourra compléter la fiche de manquement de toutes les remarques qu'il juge nécessaires.
- Le contrôleur et/ou auditeur vérifiera lors du prochain contrôle la mise en place effective des actions correctives ou correctrices
- Le contrôleur complète la fiche de manquement.
- La fiche de manquement est examinée par le Responsable de certification de QUALISUD qui applique la grille de traitement : en cas de manquement grave ou lorsque le cas n'est pas prévu (récidive multiple notamment) le dossier est soumis au Comité de Certification.
- La récidive est vérifiée lorsqu'un manquement est constaté 2 fois de suite.
- Tout manquement doit être clôturé et donc levé au delà d'un délai de 2 mois à maximum 1 an. Ceci se traduit par l'envoi d'un justificatif s'il n'est pas prévu de contrôle dans le délai de levée du manquement.

Un exemplaire du rapport de contrôle est laissé à l'opérateur le jour du contrôle.

##### **Contrôles du produit fini :**

- Les résultats relatifs aux mesures, examens organoleptiques et analytiques sont envoyés dans un délai maximal de 7 jours à l'opérateur.
- Toutefois en cas de manquement grave entraînant le déclassement de produit ou la suspension ou le retrait d'habilitation de l'opérateur, les résultats sont transmis dans les 48h.
- La notification comprend, outre le rapport de contrôle :
  - Les suites données aux manquements telles que prévues dans la grille de manquement ci-dessous,
  - une demande de mise en place d'actions correctrices ou correctives (un délai de mise en place est précisé),
  - les modalités éventuelles de vérification.

Les traitements des manquements pouvant être notifiés sont les suivants :

- **AVERTISSEMENT (AV)**
- **VISITE de contrôle SUPPLEMENTAIRE (V.sup)** pour s'assurer de l'efficacité de l'action correctrice ou corrective ; elles sont à la charge de l'opérateur
- **CSp** : contrôle supplémentaire sur le produit à la charge de l'opérateur.
- **DEC** : Déclassement d'un lot ou de l'ensemble de la production de l'opérateur en cause
- **CEXP** : demande envoi pièces justificatives à retourner.
- **CI** : Le contrôle interne de l'opérateur concerné par un manquement MINEUR relevé en externe, est réalisé selon le délai de mise en œuvre qui est indiqué dans le courrier de QUALISUD à l'opérateur avec copie à l'ODG. Le résultat du contrôle interne fait l'objet d'un enregistrement, il est transmis à QUALISUD. Cet enregistrement sera vérifié par QUALISUD lors de l'audit de l'ODG.
- **SH** : Suspension temporaire de l'habilitation de l'opérateur
- **RH** : Retrait d'habilitation de l'opérateur

La suspension ou le retrait d'habilitation d'un opérateur peuvent remettre en cause le bénéfice de l'appellation des produits en stock ; la décision sera prise au cas par cas.

#### b) Information de l'INAO

QUALISUD informera les services de l'INAO, dans un délai de 7 jours après la date de décision, de toute suspension ou retrait d'habilitation d'un opérateur ainsi que de tout déclassement de lot.

QUALISUD informera également l'INAO dans le cas de manquements graves de l'ODG, de suspension ou retrait du certificat à l'ODG.

#### c) Recours

Tout opérateur ou l'ODG peut demander un recours sur un constat de contrôle ou sur une décision de certification de QUALISUD.

Concernant un recours hors commission organoleptique : il doit être transmis par courrier dans un délai de 15 jours après la notification de la décision et adressé au Directeur de QUALISUD ou au Président du Comité de certification Agroalimentaire de QUALISUD.

Concernant un recours suite à un avis non conforme du jury : la demande de recours est immédiatement consécutive à la séance de dégustation.

#### **6.4. GRILLE DES SUITES DONNEES AUX MANQUEMENTS CONSTATES LORS DU CONTROLE EXTERNE**

##### **a) Manquements généraux concernant l'ensemble des opérateurs**

MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1 <sup>er</sup> constat	suivi	2 <sup>ème</sup> constat	suivi
Refus de contrôle caractérisé : refus d'accès sur les parcelles ou dans les ateliers, refus de présentation de documents	Grave	SH	Vsup	RH	
Absence d'information de l'ODG de toute modification concernant l'opérateur et affectant son (ou ses) outil(s) de production (délai, descriptif, modèle ...)	Majeur	AV	CEXP ou Vsup	SH	Vsup
Identification erronée dans le cadre d'un démarrage de production	Majeur	Refus d'habilitation			
Identification erronée	Majeur	AV	Cexp ou Vsup	SH	Vsup
Déclaration préalable de non intention de production non-Non-conforme (délai)	Mineur	AV	CEXP ou Vsup	SH	Vsup
Défaut d'enregistrement ou de conservation des documents	Mineur	AV	CEXP ou CI	AV	Vsup
Absence de réalisation de contrôle interne ou externe (suite à non-paiement des cotisations à l'ODG ou suite à non-paiement des frais à l'OC)	Grave	SH	CEXP	RH	
Défaut de traçabilité	Majeur	AV	CEXP ou Vsup	SH	Vsup
Défaut dans l'enregistrement (et /ou le suivi) des réclamations (exigences de la norme NF ISO/CEI17065)	Grave	SH	Vsup	RH	



**b) ODG**

MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1 <sup>er</sup> constat	2 <sup>ème</sup> constat	3 <sup>ème</sup> constat
<b>CONDITION GENERALE</b>				
Refus de visite ou d'accès aux divers documents	Grave	Arrêt certification Information INAO	-	
<b>ORGANISATION - FONCTIONNEMENT</b>				
Organisation générale insuffisante	Majeur	AV + Vsup	Arrêt de certification information INAO	
Moyens mis en œuvre pour la maîtrise de la certification insuffisante	Majeur	AV + Vsup	Arrêt de certification information INAO	
<b>GESTION DOCUMENTAIRE</b>				
Gestion documentaire incomplète	Mineur	AV	AV + Vsup	Arrêt de certification information INAO
Gestion documentaire absente	Majeur	AV + Vsup	Arrêt de certification information INAO	
Gestion des DI des opérateurs non conforme	Mineur	AV	AV + Vsup	Arrêt de certification information INAO
Liste des opérateurs identifiés non tenue à jour	Mineur	AV	AV + Vsup	Arrêt de certification information INAO
<b>FONCTIONNEMENT DE LA CERTIFICATION</b>				
Non réalisation du plan de contrôle interne, suivi des manquements et actions correctives non réalisé	Majeur	AV+ Vsup	Arrêt de certification information INAO	
Défaut dans l'enregistrement (et/ou le suivi) des réclamations (exigence de la norme NF EN ISO/CEI 17065)	Mineur	AV	AV + Vsup	Arrêt de certification information INAO
Non diffusion des exigences des cahiers des charges, plan de contrôle	Mineur	AV	AV + Vsup	Arrêt de certification information INAO
Mauvaise information à l'OC relative au début ou à l'arrêt d'activité d'un opérateur, transmission des modifications majeures pouvant remettre en cause l'habilitation de l'opérateur Mauvaise réalisation du contrôle d'évaluation initiale des opérateurs	Majeur	AV + Vsup	Arrêt de certification information INAO	
Mauvais suivi de la qualification des agents effectuant le contrôle interne	Majeur	AV + Vsup	Arrêt de certification information INAO	

MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1 <sup>er</sup> constat	2 <sup>ème</sup> constat	3 <sup>ème</sup> constat
Lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par QUALISUD, non réalisation de la mesure de l'étendue du ou des manquement(s) et/ou non présentation à QUALISUD d'un plan d'action lorsque cela est nécessaire	Majeur	AV + Vsup	Présentation au Comité de Certification pour suspension de certificat	Arrêt de certification et information de l'INAO
Situation de dérive généralisée dans la mise en œuvre du programme de certification	Grave	AV + Vsup	Présentation au Comité de Certification pour suspension de certificat	Arrêt de certification et information de l'INAO
Absence de formation des dégustateurs	Majeur	AV+Vsup	Présentation au Comité de Certification pour suspension de certificat	Arrêt de certification et information de l'INAO
Liste des dégustateurs non à jour ou non communiquée à l'OC	Mineur	AV	Vsup	Arrêt de certification et information de l'INAO

**c) Producteur**

Point contrôlé	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1 <sup>er</sup> constat	2 <sup>ème</sup> constat
<b><u>Identification parcellaire</u></b>	Parcelles non situées dans l'aire géographique délimitée	Grave	DEC de la parcelle concernée et des produits éventuels	SH
	Parcelle ne figurant pas dans la liste des parcelles identifiées	Grave	DEC de la parcelle concernée et des produits éventuels	SH
<b><u>Variétés</u></b>	Variété non conforme à la déclaration de figuiers et non conforme au cahier des charges	Grave	DEC de la parcelle concernée et des produits éventuels	SH
<b><u>Date d'entrée en production</u></b>	Revendication de la production des figuiers avant la date autorisée d'entrée en production	Majeur	DEC des produits éventuels Vsup	SH
<b>Conduite du verger</b>				
<b><u>Densité de plantation</u></b>	Densité de plantation non conforme à la déclaration d'identification et conforme au cahier des charges	Mineur	AV Mise à jour de la DI	Vsup
	Densité de plantation et/ou distance minimale entre les arbres non conforme au cahier des charges	Grave	DEC de la parcelle concernée et des produits éventuels Vsup sur l'ensemble des parcelles	SH
<b><u>Taille de formation</u></b>	Taille de formation non conforme	Majeur	DEC de la parcelle concernée et des produits éventuels	SH
<b><u>Taille de fructification</u></b>	Non réalisation de la taille	Majeur	DEC de la parcelle concernée et des produits éventuels	Vsup sur l'année d'après

Point contrôlé	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1 <sup>er</sup> constat	2 <sup>ème</sup> constat
Elimination des bois de taille	Bois de taille non éliminé tel que prévu dans le CDC	Mineur	AV	Vsup
Entretien des vergers Maitrise de l'enherbement	Verger mal entretenu	Mineur	AV Plan de correction	Vsup
Récolte des figues				
<u>Date de récolte</u>	Non-respect de la date de récolte	Majeur	DEC des lots concernés Vsup	SH
<u>Mode de récolte</u>	Mode de récolte non conforme au CDC	Majeur	DEC des lots concernés Vsup	SH
<u>Conformité des produits récoltés</u>	Couleur non conforme,	Majeur	DEC des lots concernés Vsup	Déclassement des lots concernés Vsup
Identification des figues	Figues non AO identifiées AO	Grave	Suspension d'habilitation	
Registres et déclarations	Déclarations non réalisées	Majeur	Vsup	Suspension d'habilitation
	Cahier de culture non tenu	Majeur	Vsup	Suspension d'habilitation

**d) Conditionneur - Expéditeur**

Point contrôlé	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1 <sup>er</sup> constat	2 <sup>ème</sup> constat
<u>Localisation géographique des locaux de tri, calibrage, conditionnement, congélation</u>	Local hors aire géographique de l'appellation	Grave	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
<u>Conditions de stockage</u>	Température de stockage trop élevée	Majeur	Vsup DEC des produits stockés	Suspension d'habilitation
<u>Conditionnement</u>	Contenant non conforme au cahier des charges	Majeur	Vsup	Suspension d'habilitation
<u>Tri et calibrage</u>	Tri des figues mal réalisé (couleur, aspect)	Majeur	DEC du lot concerné Vsup	Suspension d'habilitation
	Lots conditionnés de calibre ou de couleur non homogène	Majeur	DEC du lot concerné Vsup	Suspension d'habilitation
<u>Durée entre la récolte et l'expédition ou la mise au froid en vue de la congélation</u>	Non-respect du délai minimum ou délai inconnu suite à une défaillance des enregistrements	Majeur	Vsup DEC des lots concernés	Suspension d'habilitation
Stockage avant la congélation	Non respect de la durée de stockage et de la température de stockage	Mineur	AV	Vsup
<u>Mise à la congélation</u>	Non respect du délai de la mise à la congélation après le stockage	Majeur	Vsup DEC des lots concernés	SH

Point contrôlé	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1 <sup>er</sup> constat	2 <sup>ème</sup> constat
<b><u>Température de congélation</u></b>	Non respect de la température de congélation	Grave	SH	
<b><u>Délai de congélation</u></b>	Non respect du délai de congélation	Grave	SH	
<b><u>Durée de conservation des figues congelées</u></b>	Non respect de la durée de la conservation des figues	Grave	SH	
Identification et Etiquetage	identification du lot non visible sur l'étiquetage	Majeur	Vsup	SH
	Etiquette ou document d'accompagnement non conforme au chapitre VIII du CDC	mineur	AV	Vsup
	Etiquetage AO de figues non AO	Grave	SH	
	Absence des mentions transformation frais ou congelé	Majeur	Vsup	
Traçabilité	Enregistrements mal tenus sans perte de traçabilité	Mineur	AV	Vsup
	Incohérence entre entrées et sorties	Majeur	Vsup	SH
Registres et déclarations	Déclarations non réalisées	Majeur	Vsup	SH
	Registres prévus par le cahier des charges non tenus	Majeur	Vsup	SH

**e) Contrôle produit**

Point contrôlé	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1 <sup>er</sup> constat	2 <sup>ème</sup> constat
<b><u>Aspect général des plateaux et barquettes</u></b>	Aspect des plateaux et barquettes non conformes	Majeur	AV et CSP sur d'autres lots	SH
<b><u>Aspect des fruits, calibre, couleur</u></b>	Aspect et couleur des fruits conditionnés non conformes	Majeur	AV et CSP sur d'autres lots	SH
<b><u>Variété</u></b>	Variété non conforme	Grave	DEC du lot concerné	SH
<b><u>Teneur en sucre</u></b>	Taux de sucre non conforme	Majeur	DEC du lot concerné CSP sur d'autres lots	SH
<b><u>Caractéristiques organoleptiques</u></b>	Conclusion de l'examen organoleptique non conforme	Majeur	DEC du lot concerné CSP sur d'autres lots	SH