



VERSION APPROUVEE LE 01 AOUT 2016

AOP
« PIMENT D'ESPELETTE »
ou
« PIMENT D'ESPELETTE - EZPELETAKO BIPERRA »

PLAN DE CONTRÔLE

- Vu la réglementation communautaire
- Vu le code rural
- Vu les directives du CAC
- Vu la proposition de CERTISUD représenté par son président **Gérard TEILLAC**
- Vu l'avis de l'ODG représenté par son président, **Ramuntxo LECUONA**

Le présent plan de contrôle a été approuvé par l'Institut National de l'Origine et de la qualité.

VERSION	DATE	EVOLUTION	APPROBATION INAO
A	28/11/13	Création du plan de contrôle	20/12/13
B	28/07/16	Modification suite à demande de l'ODG et révision par rapport au corpus	

LES ALIZES – 70 AVENUE LOUIS SALLENAVE – 64000 PAU
Tél : 05 59 02 35 52 – Fax : 05 59 84 23 06 – E-mail : accueil@certisud.fr
ASSOCIATION LOI 1901 – SIRET 393 256 631 00028 – CODE APE 9412Z

VERSION APPROUVEE LE 01 AOUT 2016

CERTISUD	Plan de contrôle	Version B du 28/07/16
O-AOP PIMENT– 13 001	Appellation d'Origine Protégée «PIMENT D'ESPELETTE» ou « PIMENT D'ESPELETTE – EZPELETAKO BIPERRA »	Page 1

Objectifs et domaines d'application

Ce plan de contrôle est établi de façon à permettre à l'Organisme Certificateur CERTISUD de contrôler la conformité du produit aux spécifications de l'**Appellation d'Origine Protégée « Piment d'Espelette » ou "PIMENT D'ESPELETTE – EZPELETAKO BIPERRA"**.

Documents de référence

- **Manuel qualité**
- **Programme de certification**
- **Documents officiels de l'AOP :**
 - Cahier des charges de l'Appellation d'Origine Protégée "Piment d'Espelette" ou "Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra" homologué par le décret n° 2013-765 du 22/08/2013.

Préparé par :	Validé par :	Approuvé par :
Cécile MARGUINAL Responsable Qualité	Fabrice GOUYEN-CASSOU Responsable de la Certification	Fabrice GOUYEN-CASSOU Directeur
		

SOMMAIRE

I - CHAMP D'APPLICATION	3
II - SCHEMA DE VIE.....	4
III – EVALUATION DES OPERATEURS	5
III.1 – HABILITATION INITIALE DES OPERATEURS	5
III.1.1 - Obligations des candidats à l'habilitation.....	5
III.1.2 - Renseignement de la déclaration d'identification	5
III.1.3 - Procédure d'habilitation et circulation de l'information	6
III.1.4 - Contrôle des opérateurs habilités.....	6
III.2 –LISTE DES OPERATEURS HABILITES.....	6
III.2.1 - Modifications concernant l'opérateur ou les outils de production	6
III. 2.2 – Retrait d'habilitation, suspension et non intention de production.....	7
III.3 – ADMISSION DE L'ODG	8
III. 4 - DELIVRANCE DU CERTIFICAT	9
III. 5 - SUITES A DONNER PAR L'ODG A CERTAINS MANQUEMENTS RELEVES PAR CERTISUD AU NIVEAU DES OPERATEURS	9
IV - SURVEILLANCE DES OPERATEURS	10
IV.1 – ENVIRONNEMENT ET ORGANISATION PREVUE POUR LE CONTROLE.....	10
IV.1.1 – Communication aux opérateurs du cahier des charges et du plan de contrôle	10
IV.1.2 – Autocontrôles	10
IV.1.3 - Organisation du contrôle interne	10
IV.1.4 – Traitement des manquements	11
IV.2 – CONTROLE EXTERNE.....	12
IV.2.1 – Contrôle externe.....	12
IV.2.2 – Traitement des manquements	12
IV.3 - TABLEAU SYNOPTIQUE DES CONTROLES	13
IV.4 - PLAN DE CONTROLE DES OPERATEURS	15
IV.4.1 - Production.....	16
IV.4 2 – Transformation	21
IV.4.3. –Conditionnement et traçabilité.....	25
IV.5 - CONTROLE PRODUIT	28
IV. 5.1 - Tableau de synthèse	28
IV 5.2 - Composition et fonctionnement de la commission d'examen organoleptique	29
IV 5.2.1 - Composition, impartialité et compétence.....	29
IV 5.2.2 - Fonctionnement.....	29
IV.5.2.2.1 - Prélèvement des échantillons.....	29
IV.5.2.2.2 - Préparation de l'examen organoleptique.....	31
IV.5.2.2.3 - Prise de décision et information des opérateurs.....	33
IV.5.2.2.4 - Bilan des examens organoleptiques et renouvellement des membres	34
IV.6 - CONTROLE DE L'ODG	36
V - PLAN DE CORRECTION	37
V.1 - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS.....	37
V 1.1 - Classification des manquements.....	37
V 1.2 - Suites aux manquements	38
V 1.3 - Tableaux de synthèse (m : mineur / M : majeur / G : grave)	39
V-2 - GRILLE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS	41

I - CHAMP D'APPLICATION

Le champ d'application de ce plan de contrôle concerne l'ensemble des opérations conduites tout au long de la filière de production de l'Appellation d'Origine Protégée "Piment d'Espelette" ou "Piment d'Espelette - Ezpeletako Biperra". Les opérateurs concernés sont les :

- Producteurs (produisant du Piment Entier Frais et/ou des Cordes)
- Producteurs (produisant de la poudre et éventuellement des cordes et/ou du Piment Entier Frais)
- Producteurs transformateurs (opérateurs plantant du piment et achetant des Piment Entiers Frais pour les transformer en poudre)
- Transformateurs exclusifs (opérateurs achetant des Piments Entiers Frais pour les transformer en poudre et pouvant reconditionner)
- Reconditionneurs exclusifs (opérateurs achetant de la poudre pour la reconditionner)
- Organisme de Défense et de Gestion (ODG)

Ce plan de contrôle est établi de façon à permettre à CERTISUD de certifier la conformité du produit aux spécifications du cahier des charges de l'AOP désignée ci-dessus.

Les contrôles sont réalisés sous la responsabilité de CERTISUD par ses agents ou ceux de sous-traitants.

CERTISUD se réserve le droit de demander des modifications de ce plan de contrôle aussi bien sur les fréquences, les modalités de réalisation et de prise en compte des contrôles internes, en fonction du résultat des contrôles ou du fonctionnement de l'organisation qualité de l'ODG. Ces modifications devront être validées par l'INAO.

Ce plan de contrôle se décompose en 3 fonctions :

- Evaluation des opérateurs : habilitation,
- Surveillance des opérateurs,
- Plan de correction des manquements.

II - SCHEMA DE VIE

Etape	Opérateur	Points à contrôler
Plantation	Producteur	Appartenance à la liste des parcelles identifiées. Variété Culture en pleine terre Date de plantation Densité de plantation Irrigation
Conduite de la culture	Producteur	Fertilisation Traitements phytosanitaires Irrigation Protection contre le gel
Récolte	Producteur	Méthode manuelle Période Couleur du piment Rendement Interdiction de défoliant
Tri	Producteur	Aire géographique Chez le producteur Caractéristiques du piment Conditions de conservation
Livraison de piment entier frais	Producteur	Aire géographique Conditions de stockage Caractéristiques du piment entier frais Conditionnement Identification et traçabilité du produit
Piment destiné à la vente en corde	Producteur	Aire géographique Caractéristiques de la corde Conditionnement Origine du piment cordé Identification et traçabilité du produit
Piment destiné à la vente en poudre	Producteur et/ ou Transformateur	Aire géographique Période de transformation Durée de maturation Méthode de maturation et de transformation (équeutage, séchage au four et broyage). Caractéristiques de la poudre Conditionnement (conservation)
	Producteur et/ou Transformateur et/ ou Reconditionneur	Aire géographique Identification et traçabilité du produit Conditionnement (mise à la consommation)
Traçabilité Etiquetage	Producteur et/ou Transformateur et/ ou Reconditionneur	Etiquetage Documents d'accompagnement

III – EVALUATION DES OPERATEURS

III.1 – Habilitation initiale des opérateurs

Tout opérateur souhaitant intervenir dans la production et/ou la transformation et/ou le conditionnement dans le cadre de l'Appellation doit, au préalable faire l'objet d'une habilitation permettant de s'assurer de son aptitude à satisfaire aux exigences du cahier des charges et de la mise en œuvre des moyens et des outils de maîtrise et de contrôle de la production.

Les producteurs, les transformateurs et les reconditionneurs de la filière sont habilités sur proposition de l'ODG conformément aux dispositions ci-après.

L'habilitation des opérateurs est réalisée par CERTISUD sur la base des évaluations faites par l'ODG et CERTISUD.

III.1.1 - Obligations des candidats à l'habilitation

Tout candidat à l'habilitation pour la production et/ou la transformation et/ou le conditionnement de Piment d'Espelette doit :

- adresser à l'ODG une déclaration d'identification avant le 1^{er} février de la première année de mise en œuvre du piment en entier frais, en corde et/ou en poudre destiné à l'Appellation;
- participer aux journées d'information obligatoires organisées par l'ODG.

III.1.2 - Renseignement de la déclaration d'identification

La déclaration d'identification est effectuée sur un imprimé distribué par l'ODG et conforme au modèle approuvé par l'INAO. La déclaration d'identification doit renseigner sur :

- l'identité de l'opérateur complétée par le numéro SIRET,
- l'intention d'intervenir dans la production et/ou la transformation et/ou le conditionnement dans le cadre de l'Appellation,
- la localisation du (ou des) atelier(s) de production, de transformation, de conditionnement et/ou le lieu de stockage; et d'une façon générale, la localisation de tout lieu par lequel le piment destiné à l'Appellation transite de la production au conditionnement final,
- l'identité des personnes autorisées à représenter l'opérateur en cas d'absence pour les opérations de prélèvement et de contrôles relatives à l'Appellation,
- les engagements de l'opérateur (Respecter les conditions de production fixées par le cahier des charges, réaliser des autocontrôles et se soumettre aux contrôles prévus par le plan de contrôle, supporter les frais liés aux contrôles susmentionnés, accepter de figurer sur la liste des opérateurs habilités, informer l'ODG reconnu pour l'appellation concernée de toute modification le concernant ou affectant ses outils de production ; cette information est transmises immédiatement à CERTISUD).

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

III.1.3 - Procédure d'habilitation et circulation de l'information

Au plus tard le 15 février de l'année du dépôt du dossier, l'ODG procède à **l'instruction documentaire de la déclaration d'identification**.

L'ODG réalise des journées d'information obligatoires et un contrôle interne puis transmet à CERTISUD le dossier (attestation de participation aux journées d'information, déclaration d'identification et rapport de contrôle interne).

À partir de ses conclusions, CERTISUD dans un délai d'un mois :

- soit prononce l'habilitation précisant la portée de l'habilitation destinée à la mise en culture et/ou au conditionnement du Piment destiné à ladite Appellation et la matérialise par l'inscription sur la liste des opérateurs habilités;
- soit lui notifie un refus d'habilitation motivé.

La décision est notifiée à l'opérateur, avec copie à l'ODG, dans les 15 jours qui suivent la prise de décision.

CERTISUD met à **jour la liste des opérateurs habilités avant le 30 avril** et la transmet à l'ODG et à l'INAO.

III.1.4 - Contrôle des opérateurs habilités

Outre le contrôle interne précité, CERTISUD réalise systématiquement un contrôle durant la première campagne de production au cours duquel l'ensemble des points du cahier des charges sera contrôlé.

III.2 –Liste des opérateurs habilités

Une liste des opérateurs habilités, établie par CERTISUD est disponible auprès de l'ODG et de CERTISUD.

Cette liste des opérateurs habilités mentionne le cahier des charges, l'activité, le(s) site(s) concerné(s), et le(s) outil(s) de production sur le(s)quel(s) elle porte.

Dans cet objectif, une circulation d'informations entre CERTISUD et l'ODG doit permettre sa tenue à jour.

III.2.1 - Modifications concernant l'opérateur ou les outils de production

L'opérateur doit informer en permanence l'ODG de toute modification le concernant ou affectant les outils de production et/ou de transformation et/ ou de conditionnement. L'ODG transmet le dossier précisant les modifications sous 1 mois à CERTISUD.

En cas de modification relative à la localisation des ateliers :

- s'il s'agit d'un atelier connu, le dossier est transmis directement à CERTISUD.
- s'il s'agit d'un nouvel atelier, un contrôle de l'ODG pourra être réalisé en contrôle interne avant la transmission du dossier à CERTISUD qui réalise alors un contrôle externe de l'opérateur au cours de la campagne ; en l'absence de constat de l'ODG, un contrôle externe sur place devra être effectué préalablement à la validation des modifications relatives à l'habilitation.

Lorsqu'un opérateur habilité souhaite intervenir dans des activités pour lesquelles il n'a pas été initialement habilité :

- si l'activité se situe dans des locaux connus, l'ODG transmet le dossier à CERTISUD et l'opérateur fait l'objet d'un contrôle externe au cours de la campagne.
- si l'activité se situe dans des locaux inconnus, un contrôle de l'ODG pourra être réalisé en contrôle interne avant la transmission du dossier à CERTISUD qui réalise alors un contrôle externe de l'opérateur au cours de la campagne ; en l'absence de constat de l'ODG, un contrôle externe sur place devra être effectué préalablement à la validation des modifications relatives à l'habilitation.

Sous un mois après transmission des éléments nécessaires, CERTISUD procède à la mise à jour de l'habilitation et de la liste des opérateurs habilités avec transmission à l'ODG.

III. 2.2 – Retrait d'habilitation, suspension et non intention de production

Retrait d'habilitation définitive et volontaire

L'opérateur ne souhaitant plus intervenir dans la production et/ou la transformation et/ou le conditionnement dans le cadre de l'Appellation fait parvenir un courrier à l'ODG stipulant clairement son intention.

L'ODG en informe CERTISUD qui procède à la mise à jour de la liste des opérateurs habilités sous un mois.

Retrait d'habilitation pour une partie des activités

L'opérateur habilité pour produire, transformer et conditionner du Piment d'Espelette et qui souhaite se retirer de l'Appellation peut cependant être amené à conserver son activité de conditionnement de poudre s'il lui reste du stock à conditionner. Dans ce cas, l'opérateur restera habilité pour l'activité seule de conditionnement.

CERTISUD procédera à la mise à jour de la liste des opérateurs habilités sous un mois et reprendra contact avec l'opérateur chaque début de campagne, et au plus tard le 15 juillet, pour connaître ses intentions et le cas échéant le retirer de la liste des opérateurs habilités.

Un contrôle externe peut être diligenté s'il s'avère nécessaire de faire un point précis sur son activité.

Non intention de production

A chaque campagne et au plus tard le 15 juillet, les producteurs transmettent à l'ODG leur déclaration de plantation précisant leur engagement dans la production, ou le cas échéant leur non-intention de production. Conformément à l'article D.644-16 du code Rural et de la pêche maritime, pour toute autre activité, les opérateurs peuvent faire une déclaration de non intention de production qui devra respecter les mêmes délais de transmission.

L'ODG en informe CERTISUD.

L'ODG transmet les demandes de non intention de production et d'activité dans le cadre de l'Appellation à CERTISUD qui met à jour sous un mois la liste des opérateurs habilités : un opérateur qui déclare son absence d'activité pour une campagne est toujours inscrit dans la liste des opérateurs habilités mais son statut est précisé.

Un opérateur qui, 3 ans de suite, se déclare comme non actif sera définitivement retiré de la liste des opérateurs habilités et devra, s'il souhaite de nouveau intervenir dans la production et/ou la transformation et/ou le conditionnement de Piment d'Espelette, refaire l'ensemble de la procédure d'habilitation décrite au point III.1.

En l'absence d'une déclaration de non intention de production, l'opérateur est redevable des frais occasionnés par tout contrôle effectué sur toute ou partie de son outil de production.

L'opérateur adresse à l'ODG une déclaration préalable de reprise de production (déclaration annuelle de plantation pour les producteurs et déclaration sur papier libre pour les transformateurs et reconditionneurs).

L'ODG en informe CERTISUD. Au cours de la période de non intention de production et/ou transformation et/ou conditionnement, l'opérateur ne peut pas utiliser sous quelque forme ou dans quelque but que ce soit le nom de l'Appellation et la mention Appellation d'Origine pour la production concernée.

III.3 – Admission de l'ODG

Une contractualisation est mise en place pour préciser les engagements réciproques entre l'ODG et CERTISUD.

L'admission de l'ODG a lieu parallèlement à l'habilitation des opérateurs de la filière et après contrôle de sa structure par CERTISUD.

L'ODG :

- dispose de la version à jour du cahier des charges, du plan de contrôle ainsi que des documents afférents,
- réceptionne et instruit les déclarations d'identification des opérateurs souhaitant leur habilitation,
- contribue à l'application du cahier des charges par les opérateurs et participe à la mise en œuvre du plan de contrôle notamment en diffusant le cahier des charges et le plan de contrôle et les documents y afférents (ex : grille organoleptique...) et en réalisant les contrôles internes prévus,
- tient à jour la liste des opérateurs identifiés et signale à l'OC toute modification nécessitant une mise à jour de la liste des opérateurs habilités,
- centralise les obligations déclaratives des opérateurs,
- met en place une organisation pour maîtriser la certification.

Cette organisation doit être définie dans des procédures internes couvrant la directive INAO-DIR-CAC-1 et décrivant :

- 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;
- 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;
- les mesures correctives auxquelles le contrôle interne peut donner lieu;
- le contenu du document nécessaire au suivi des mesures correctives;
- la liste des situations donnant lieu à l'information de l'OC 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);
- formalise et réalise la mesure de l'étendue de certains manquements (lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par l'OC dans le cadre des contrôles externes), et les modalités selon

lesquelles l'ODG informe l'OC de l'étendue constatée avec proposition et suivi d'un plan d'action, le cas échéant.

L'admission de l'ODG se concrétise par la remise d'un certificat.

III. 4 - Délivrance du certificat

La délivrance du certificat permet l'utilisation de l'AOC/AOP par les opérateurs.

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

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

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

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 CERTISUD à retirer la certification à l'ODG, comme le prévoit le contrat de certification.

III. 5 - Suites à donner par l'ODG à certains manquements relevés par CERTISUD au niveau des opérateurs

Lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par CERTISUD (au sein de l'échantillon d'opérateurs contrôlés chaque année), ils doivent être portés à la connaissance de l'ODG, selon des modalités à déterminer.

L'ODG doit réaliser une mesure de l'étendue du ou des manquements, en rendre compte à CERTISUD et le cas échéant, lui proposer un plan d'action. Cette disposition s'applique en parallèle du traitement par CERTISUD du ou des manquements relevés au niveau des opérateurs contrôlés.

Si après analyse de l'étendue du manquement, CERTISUD constate une situation de dérive généralisée (impliquant l'ODG et/ou les opérateurs) de la mise en œuvre du programme de certification, la mesure à prendre par CERTISUD peut aller jusqu'à la suspension du certificat.

IV - SURVEILLANCE DES OPERATEURS

Le contrôle des opérateurs de la filière comprend à la fois de l'autocontrôle, du contrôle interne et du contrôle externe.

IV.1 – Environnement et organisation prévue pour le contrôle

L'ODG doit s'assurer de la maîtrise du cahier des charges par l'ensemble des opérateurs selon les modalités précisées dans ce dernier. Ce point est vérifié par CERTISUD lors des audits d'évaluation de l'ODG.

IV.1.1 – Communication aux opérateurs du cahier des charges et du plan de contrôle

L'ODG dispose de la version à jour du cahier des charges, du plan de contrôle ainsi que des documents afférents. L'ODG transmet aux opérateurs le Cahier des Charges et le plan de contrôle ainsi que leurs mises à jour.

IV.1.2 – Autocontrôles

Tout opérateur procède à des auto-contrôles sur son activité et tient à jour les enregistrements prévus dans le cahier des charges. Ces enregistrements sont effectués dans les registres fournis par l'ODG conformément au modèle approuvé par le directeur de l'INAO, notamment le registre de culture et le registre comptabilité matière (en version papier ou informatique). Il doit conserver ces enregistrements au moins sur deux campagnes complètes et les mettre à disposition des agents de l'ODG et de CERTISUD en charge du contrôle.

IV.1.3 - Organisation du contrôle interne

Le contrôle interne des conditions de production est sous la responsabilité de l'ODG. Il est effectué par les agents techniques salariés par l'ODG et lorsque celui-ci le juge nécessaire, avec la participation de la commission « conditions de production » et comprend la vérification des autocontrôles.

Les agents techniques de l'ODG chargés du contrôle interne sont formés par ce dernier aux méthodes de vérification des conditions de production. La liste des techniciens chargés du contrôle interne est tenue à jour par l'ODG.

La commission « conditions de production » vient en appui à la réalisation des opérations de contrôle interne. Elle se compose de professionnels de l'Appellation, opérateurs habilités, et de professionnels de l'agriculture. Les membres de la commission sont nommés et diligentés par l'ODG et agissent sous sa responsabilité.

Composition de la commission «conditions de production »

La commission « conditions de production » est composée de 20 membres maximum réunissant des professionnels de l'Appellation habilités et des professionnels de l'agriculture, à raison d'une majorité de professionnels de l'Appellation.

Les membres de la commission « conditions de production » sont nommés par l'ODG.

Le responsable de la commission « conditions de production » est **obligatoirement** un membre du Conseil d'Administration de l'ODG.

Programme de contrôle

Le contrôle du respect des conditions de production définies dans le cahier des charges et de la réalisation des autocontrôles se fait de plusieurs façons :

- Contrôle systématique au siège de l'ODG des déclarations faites par les opérateurs.
- Contrôle sur site par sondage (5 % des opérateurs par campagne)
- Contrôles orientés pouvant notamment faire suite aux écarts constatés lors du contrôle des déclaratifs, lors des contrôles internes ou externes sur site et suite à des non-conformités des produits constatées à l'issue des examens organoleptiques.
- Suivi de la mise en place des mesures correctives.

Le programme de contrôle est établi par les agents techniques de l'ODG. Il peut être préparé conjointement avec la commission « conditions de production ».

Mise en œuvre des contrôles

Les contrôles sur site des conditions de production sont généralement avertis, mais peuvent être parfois inopinés.

Les agents techniques de l'ODG et, le cas échéant, les membres de la commission « conditions de production », se présentent en début de contrôle auprès du signataire de la déclaration d'identification ou d'un de ses représentants tel qu'indiqué dans sa déclaration d'identification.

L'ODG tient à disposition de CERTISUD le registre récapitulatif des contrôles effectués.

Suites des contrôles internes des conditions de production

Un compte-rendu est effectué par l'agent technique qui a effectué ce contrôle dans un délai maximum de 15 jours qui suit la visite. Une copie du compte-rendu est envoyée à l'opérateur concerné, lequel peut adresser ses observations à l'ODG dans un délai de 5 jours après réception du compte-rendu.

S'il y a lieu, l'ODG ou l'opérateur propose la mise en œuvre des mesures correctives et/ou correctrices, notamment de mise en conformité telles qu'elles sont définies dans la grille de traitement des manquements.

L'ODG a la responsabilité du suivi de leur réalisation qui peut s'effectuer soit au siège, par le contrôle documentaire des justificatifs demandés à l'opérateur concerné, soit sur site lors d'une contre-visite. Si l'ODG le juge nécessaire, la commission « conditions de production » y participe.

IV.1.4 – Traitement des manquements

Pour le traitement des manquements, l'ODG s'appuie sur la grille de traitement des manquements (GTM), intégrée au présent plan de contrôle.

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

- l'opérateur a refusé le contrôle,
- aucune mesure correctrice ne peut être proposée par l'ODG,
- les mesures correctrices n'ont pas été appliquées par l'opérateur¹,
- l'application des mesures correctrices n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement.

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

IV.2 – Contrôle externe

Le contrôle externe comprend la vérification des autocontrôles réalisés par les opérateurs ainsi que celle du contrôle interne.

IV.2.1 – Contrôle externe

Les contrôles externes de l'ODG et des opérateurs de la filière sont réalisés sous la responsabilité de CERTISUD par ses propres agents ou ceux de sous-traitants référencés pour cela par CERTISUD. Cette sous-traitance n'est possible qu'avec l'accord de l'ODG et concernera l'examen analytique des poudres par des laboratoires accrédités par le COFRAC et habilités par l'INAO.

Le contrôle externe est assuré sur le terrain par des agents contrôleurs de CERTISUD qualifiés pour assurer leurs missions.

Le contrôle des opérateurs porte à la fois sur les conditions de production, de transformation, d'élaboration et de conditionnement des produits telles que définies dans le cahier des charges. Le contenu du contrôle des conditions de production est explicité au paragraphe IV.4. Le contrôle produit est décrit au paragraphe IV.5.

De façon générale, le contrôle sur site est annoncé au moins 5 jours avant à l'opérateur pour que ce dernier puisse être présent, lui-même ou l'un des représentants identifiés dans la déclaration d'identification. Toutefois les contrôles pourront être inopinés. Le résultat du contrôle est laissé à l'opérateur le jour même.

Après présentation des conclusions du contrôle, l'ODG ou l'opérateur est mis en mesure de produire ses observations sur les conclusions du contrôle et les manquements relevés et est invité à signer le rapport. Dans le cas d'un contrôle inopiné, le compte-rendu est envoyé à l'opérateur sous 15 jours maximum (5 jours pour un manquement grave).

Tout opérateur ainsi que l'ODG peut effectuer un appel, au sujet de la décision de CERTISUD. L'appel doit être écrit et adressé à CERTISUD sous 10 jours ouvrés à compter de la notification de la décision faisant l'objet d'un appel.

CERTISUD transmet à l'ODG de façon périodique une synthèse des contrôles réalisés avec les manquements relevés et leur traitement. De plus, l'ODG a systématiquement une copie de tout courrier de mesure accompagnant les manquements adressé à un opérateur.

IV.2.2 – Traitement des manquements

Les manquements relevés chez les opérateurs ou à l'ODG sont traités par CERTISUD conformément au plan de correction et à la grille de traitement des manquements détaillés au paragraphe V.

IV.3 - Tableau synoptique des contrôles

Le tableau ci-dessous donne un aperçu synoptique de la fréquence des visites de contrôle de la filière.

En fonction des résultats des contrôles de l'ODG et/ou des opérateurs et/ou d'une analyse de risques CERTISUD pourra décider d'orienter ses contrôles et/ou d'augmenter ses fréquences de contrôles.

SITES THEMES	FREQUENCE MINIMALE DES CONTRÔLES INTERNES (1)	FREQUENCE MINIMALE DES CONTRÔLES EXTERNES (2)	FREQUENCE MINIMALE GLOBALE DE CONTRÔLE (3)
Producteurs (produisant du Piment Entier Frais et/ou des Cordes)	5 % des producteurs / campagne 100% des déclarations	20% des producteurs / campagne	25 % des producteurs / campagne 100% des déclarations
Producteurs (produisant de la poudre et éventuellement des cordes et/ou du Piment Entier Frais)	5 % des producteurs / campagne 100% des déclarations	30 % des producteurs / campagne	35 % des producteurs / campagne 100% des déclarations
Producteurs transformateurs (opérateurs plantant du piment et achetant des Piment Entiers Frais pour les transformer en poudre)	5 % des producteurs / campagne 100% des déclarations	50 % des producteurs / campagne	55 % des opérateurs / campagne 100% des déclarations
Transformateurs exclusifs (opérateurs achetant des Piments Entiers Frais pour les transformer en poudre et pouvant reconditionner)	5 % des transformateurs / campagne 100% des déclarations	50% des transformateurs / campagne	55 % des opérateurs / campagne 100% des déclarations
Reconditionneurs exclusifs (opérateurs achetant de la poudre pour la reconditionner)	5 % des reconditionneurs / campagne 100% des déclarations	50% des reconditionneurs / campagne	55 % des opérateurs / campagne 100% des déclarations
Commission examen organoleptique :		100 % des lots de piment en poudre / campagne Au minimum 2 lots de piments entier frais / opérateur / campagne Au minimum 2 lots de piments en corde / opérateur / campagne	100 % des lots de piment en poudre / campagne Au minimum 2 lots de piments entier frais / opérateur / campagne Au minimum 2 lots de piments en corde / opérateur / campagne
Taux d'humidité des poudres et composition des poudres	si suspicion lors d'un contrôle	si suspicion lors d'un contrôle ou suite à la demande de la commission d'examen organoleptique	si suspicion lors d'un contrôle ou suite à la demande de la commission d'examen organoleptique
Structure de contrôle interne ODG		2 / campagne	2 / campagne

(1) Les auto-contrôles réalisés par les opérateurs sont mentionnés plus loin dans les tableaux par type d'opérateur. En contrôle interne, l'ensemble des documents déclaratifs fera l'objet d'une vérification.

(2) CERTISUD, s'il le juge nécessaire, peut renforcer la pression exercée sur l'opérateur pour l'examen organoleptique des piments en entiers frais ou en corde notamment suite à des manquements majeurs constatés lors des contrôles des conditions de production ou des non-conformités produits constatés lors des examens organoleptiques.

(3) Les fréquences minimales indiquées pour les contrôles production, transformations et reconditionnement ne concernent ni les opérateurs pour lesquels le contrôle est systématiquement réalisé après la prononciation de l'habilitation lors de la première campagne de mise en œuvre ou suite à une nouvelle habilitation, ni les contrôles de suivi de la mise en œuvre des actions correctives. Tout opérateur devra faire l'objet d'un suivi au niveau de son outil de production et des conditions de production au moins une fois tous les 5 ans.

Les examens analytiques seront réalisés par un laboratoire habilité par l'INAO et accrédité par le COFRAC. Les prélèvements pour analyses externes sont réalisés par du personnel de CERTISUD ou du laboratoire sous la responsabilité de Certisud.

IV.4 - Plan de contrôle des opérateurs

Les tableaux des pages suivantes indiquent les contrôles réalisés aux différents stades de la filière :

- Production,
- Transformation,
- Conditionnement.

Ils précisent pour chaque stade :

- Les points à maîtriser et/ou à contrôler définis dans le cahier des charges (les principaux point à contrôler tels que définis dans le cahier des charges figurent en gras),
- les documents associés permettant la maîtrise et/ou le contrôle,
- les autocontrôles réalisés par les agents des opérateurs eux-mêmes,
- les méthodes de contrôle internes et externes.

IV.4.1 - Production

POINTS A CONTROLER	Documents associés	Autocontrôle	METHODE CONTROLE INTERNE ET EXTERNE
CONDITIONS DE PRODUCTION : PLANTATION			
Localisation des parcelles	<i>Demande d'identification parcellaire (plan cadastral)</i> <i>Liste des parcelles identifiées</i> <i>Registre de culture</i> <i>Déclaration annuelle de plantation</i>	Enregistrement de l'identification de la parcelle - sur la déclaration annuelle de plantation - sur le registre de culture (ou copie de la déclaration annuelle de plantation annexée au registre).	Contrôle documentaire au bureau de l'ODG de la déclaration annuelle de plantation Contrôle documentaire par rapprochement avec la demande d'identification parcellaire et/ou la liste des parcelles identifiées
			Contrôle visuel de la localisation de la parcelle Contrôle documentaire du registre de culture ou de la copie de la déclaration annuelle de plantation Contrôle documentaire par rapprochement avec la demande d'identification parcellaire et/ou la liste des parcelles identifiées
Variété et type variétal			Contrôle visuel de la variété plantée sur la parcelle
Parcelle culturale exclusivement réservée à la culture de piment destiné à l'Appellation.			Contrôle visuel

POINTS A CONTROLER	Documents associés	Autocontrôle	METHODE CONTROLE INTERNE ET EXTERNE
Période de plantation	<i>Registre de culture</i> <i>Déclaration annuelle de plantation</i>	Enregistrement de la date de plantation - sur la déclaration annuelle de plantation - sur le registre de culture (ou copie de la déclaration annuelle de plantation annexée au registre).	Contrôle documentaire au bureau de l'ODG de la déclaration annuelle de plantation
			Contrôle visuel de la parcelle Contrôle documentaire du registre de culture ou de la copie de la déclaration annuelle de plantation
Délai d'envoi de la Déclaration annuelle de plantation (ou de non intention de production)	<i>Présence chez l'opérateur d'une copie ou document récapitulatif tenu par l'ODG</i> <i>Déclaration annuelle de plantation</i>		Contrôle documentaire: vérification de l'envoi dans les délais prescrits de la déclaration de plantation, si les parcelles sont plantées.
Plantation en pleine terre			Contrôle visuel de la parcelle
Sol nu ou partiellement sur paillage plastique (avec restriction)			Contrôle visuel sur la parcelle
Densité de plantation selon plant simple ou double	<i>Registre de culture</i> <i>Déclaration annuelle de plantation</i>	Enregistrement du nombre de pieds plantés et de la superficie plantée - sur la déclaration annuelle de plantation - sur le registre de culture (ou copie de la déclaration annuelle de plantation annexée au registre).	Contrôle documentaire au bureau de l'ODG de la déclaration annuelle de plantation
			Contrôle visuel de la parcelle et mesures de la densité. Contrôle documentaire du registre de culture ou de la copie de la déclaration annuelle de plantation
Ecartement entre plants (entre les lignes et entre les plants)			Contrôle visuel de la parcelle et mesures des écartements.

POINTS A CONTROLER	Documents associés	Autocontrôle	METHODE CONTROLE INTERNE ET EXTERNE
Conduite de culture	<i>Registre de culture</i> <i>Déclaration de plantation</i>	Enregistrement pour chaque parcelle, des traitements phytosanitaires effectués et de la fertilisation organique apportée. Précision par parcelle des périodes d'irrigation.	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
CONDITIONS DE PRODUCTION : PRATIQUES CULTURALES			
Origine des apports de matières organiques	<i>Registre de culture</i>	Enregistrement des apports de matière organique sur le registre de culture	Contrôle documentaire du registre de culture Contrôle visuel de la parcelle
Traitements phytosanitaires	<i>Registre de culture</i>	Enregistrement des interventions phytosanitaires sur le registre de culture	Contrôle documentaire du registre de culture et des factures associées Contrôle visuel de la parcelle Contrôle des stocks
Usage de défoliant			Contrôle visuel de la parcelle
Irrigation - durée - date maximale (sauf autorisation de l'INAO)	<i>Déclaration annuelle de plantation</i> <i>Registre de culture</i>	Enregistrement de la date limite autorisée d'arrosage sur le registre de culture et/ou date réelle d'arrêt d'irrigation <i>Au-delà de cette date le matériel d'irrigation est démonté ou débranché (goutte à goutte)</i>	Contrôle documentaire du registre de culture et rapprochement avec la date de plantation enregistrée. Contrôle visuel sur la parcelle de l'absence d'irrigation et de l'état du matériel d'irrigation
Protection contre le gel : - période - méthode			Contrôle visuel de la présence et du type de voile sur la parcelle

POINTS A CONTROLER	Documents associés	Autocontrôle	METHODE CONTROLE INTERNE ET EXTERNE
CONDITIONS DE RECOLTE			
Récolte : - Manuelle échelonnée - Couleur de surface des piments	<i>Registre comptabilité matière</i>	Enregistrement des dates de récolte et quantités récoltées sur le registre comptabilité matière	Contrôle visuel de la méthode de récolte sur la parcelle et du piment dans le lieu de tri et/ou de cordage et/ou sous serre pour estimer la surface de la couleur rouge. Contrôle documentaire et rapprochement avec les dates et les quantités enregistrées sur le registre comptabilité matière.
Délai d'envoi de la Déclaration de début de récolte	<i>Registre comptabilité matière</i> <i>Déclaration de début de récolte</i>	Enregistrement de la date de début de récolte envisagée sur la déclaration de début de récolte. Enregistrement des dates de récolte sur le registre comptabilité matière.	Contrôle documentaire au bureau de l'ODG de la déclaration de début de récolte
			Contrôle documentaire : vérification de l'envoi dans les délais prescrits de la déclaration de début de récolte et rapprochement avec les dates enregistrées dans le registre
Fin de la récolte Aux premières gelées ou date limite	<i>Registre comptabilité matière</i>	Enregistrement de la date de fin de récolte sur le registre comptabilité matière	Contrôle documentaire du registre comptabilité matière Contrôle visuel de la parcelle et/ou des ateliers.
Rendement annuel maximum sur une parcelle : - par pied - par hectare	<i>Registre comptabilité matière</i> <i>Déclaration des quantités récoltées</i> <i>Registre de culture</i> <i>Déclaration annuelle de plantation</i>	Enregistrement des quantités récoltées par parcelle - sur le registre comptabilité matière. - sur la déclaration des quantités récoltées	Contrôle documentaire du registre comptabilité matière et de la déclaration des quantités récoltées. Rapprochement avec le registre de culture ou la copie de la déclaration annuelle de plantation.

POINTS A CONTROLER	Documents associés	Autocontrôle	METHODE CONTROLE INTERNE ET EXTERNE
CONDITIONS DE TRI			
Localisation des installations de tri Chez le producteur	<i>Déclaration d'identification</i>	Enregistrement du lieu de tri dans la déclaration d'identification. Information de l'ODG si modification	Contrôle visuel de la localisation de l'atelier. Contrôle documentaire et rapprochement avec la déclaration d'identification.
Etat des installations de tri			Contrôle visuel
Tri : - méthode - délai du tri après la récolte - critères de tri des piments - état des piments après tri		Attention apportée aux conditions de tri	Contrôle visuel de la réalisation du tri et de l'aspect des piments après tri

IV.4 2 – Transformation

POINTS A CONTROLER	Documents associés	Autocontrôle	METHODE CONTROLE INTERNE ET EXTERNE
Etat des installations de tri et de stockage			Contrôle visuel
STOCKAGE ET LIVRAISON DES PIMENTS ENTIERS FRAIS			
Localisation des outils de production, de transformation et de conditionnement	<i>Déclaration d'identification</i>	Enregistrement du lieu de stockage dans la déclaration d'identification. Information de l'ODG si modification	Contrôle visuel de la localisation de l'atelier. Contrôle documentaire et rapprochement avec la déclaration d'identification.
Conditions de stockage avant expédition : - ambiance - état et propreté des installations de stockage	<i>Déclaration d'identification</i>		Contrôle visuel des locaux de stockage avant expédition.
Délai d'envoi de la Déclaration d'intention de livraison d'entiers frais	<i>Registre comptabilité matière</i> <i>Bon de livraison</i> <i>Déclaration d'intention de livraison</i>	Remplir le bon de livraison	Contrôle documentaire : vérification de l'envoi dans les délais prescrits des déclarations d'intention de livraison d'entiers frais. Contrôle documentaire par rapprochement avec les dates de sorties d'entiers frais enregistrées dans le registre et/ou dans le carnet de bons de livraison
Constitution des lots d'entier-frais	<i>Registre comptabilité matière</i>		Contrôle documentaire du registre comptabilité des entrées et sortie de piments entier frais (récolte et achat).

POINTS A CONTROLER	Documents associés	Autocontrôle	METHODE CONTROLE INTERNE ET EXTERNE
Expédition de piments entiers frais : - type de contenant - contenant spécifique à l'appellation - identification - poids maximum de piments et hauteur maximale des fruits	<i>Bon de livraison</i>	Remplir un bon de livraison	Contrôle visuel par sondage (au moins 1% du lot et au moins 2 cagettes) Contrôle documentaire des bons de livraison.
CONDITIONS DE CORDAGE			
Localisation des outils de production, de transformation et de conditionnement	<i>Déclaration d'identification</i>	Enregistrement du lieu de cordage dans la déclaration d'identification. Information de l'ODG si modification	Contrôle visuel de la localisation de l'atelier. Rapprochement avec la déclaration d'identification.
Réalisation par le producteur de piments			Contrôle visuel
Délai d'envoi de la Déclaration de cordage exceptionnelle ou de reprise de cordage	<i>Déclaration de début de récolte</i> <i>Déclaration de cordage exceptionnel ou de reprise de cordage</i>		Contrôle documentaire : si l'opérateur corde, vérifier que la période correspond à celle déclarée soit dans la déclaration de début de récolte soit dans la déclaration de cordage exceptionnelle ou de reprise de cordage
Délai d'envoi de la Déclaration d'arrêt de cordage	<i>Déclaration de début de récolte</i> <i>Déclaration d'arrêt de cordage</i>		Contrôle documentaire de cohérence
Constitution des lots de cordes	<i>Registre comptabilité matière</i>		Contrôle visuel de l'identification des différentes étapes. Contrôle documentaire du registre comptabilité des entrées et sorties de piments entier frais et cordes.

POINTS A CONTROLER	Documents associés	Autocontrôle	METHODE CONTROLE INTERNE ET EXTERNE
CONDITIONS DE TRANSFORMATION DU PIMENT DESTINE A LA POUDRE.			
Localisation des outils de production, de transformation et de conditionnement	<i>Déclaration d'identification</i>	Enregistrement du ou des lieux de transformation dans la déclaration d'identification. Information de l'ODG si modification	Contrôle visuel de la localisation des ateliers. Contrôle documentaire et rapprochement avec la déclaration d'identification.
Durée minimale de maturation	<i>Registre comptabilité matière</i>	Enregistrement de la date de mise en maturation sur les clayettes ou cageots. Les lots doivent être facilement identifiables.	Contrôle visuel des lots mis en maturation dans l'atelier par sondage (au moins 5 lots (si disponible) ou sur la totalité des lots). Contrôle documentaire et rapprochement avec les dates et quantités récoltées enregistrées dans le registre.
Conditions de maturation - ambiance - méthode			Contrôle visuel de l'atelier de maturation et vérification des conditions de maturation.
Etat des piments mis en maturation			Contrôle visuel des lots mis en maturation
Equeutage			Contrôle visuel des piments après équeutage avant mise au four ou lors du passage au four

POINTS A CONTROLER	Documents associés	Autocontrôle	METHODE CONTROLE INTERNE ET EXTERNE
Conservation et conditionnement de la poudre : - mise en sachet sous vide - pas d'adjonction de colorant, d'additif ou de conservateur	<i>Déclaration d'identification</i> <i>Registre de comptabilité matière</i>		Contrôle visuel de la localisation des ateliers de conditionnement, des stocks et de la conservation sous-vide Mesure : Pesée des poches par sondage (au moins 2% des poches sur un même lot). Registre de comptabilité matière Contrôle visuel
Date limite de transformation			Contrôle visuel des ateliers
Constitution des lots de poudres	<i>Registre comptabilité matière</i>	Enregistrement des entrées de poudre et de leur origine dans le registre comptabilité matière. Enregistrement des entrées de piments entiers frais, de leur origine et, le cas échéant, du numéro de lot de poudre qu'ils ont permis de constituer dans le registre comptabilité matière. Si des lots de différentes origines sont présents dans un même atelier : Pendant la maturation, séparer les lots de piments et indiquer sur les clayettes l'origine. Pendant le séchage au four, séparer les lots de piments et indiquer sur les clayettes l'origine. Après broyage et mise en sachet sous vide, séparer les lots de poudre et indiquer l'origine	Contrôle visuel de l'identification des différentes origines lors des différentes étapes. Contrôle documentaire du registre comptabilité des entrées et sortie de piments entier frais (récolte et achat) et des entrées, sortie et stocks de piment en poudre.

IV.4.3. –Conditionnement et traçabilité

POINTS A CONTROLER	Documents associés	Autocontrôle	METHODE CONTROLE INTERNE ET EXTERNE
CONDITIONS DE CONDITIONNEMENT ET ETIQUETAGE.			
Localisation des outils de production, de transformation et de conditionnement	<i>Déclaration d'identification</i>	Enregistrement du lieu de conditionnement dans la déclaration d'identification. Information de l'ODG si modification	Contrôle visuel de la localisation des ateliers de conditionnement et de stockage. Rapprochement avec la déclaration d'identification.
Conditionnement pour l'expédition de piments entiers frais : - bon d'accompagnement par livraison distribué par l'ODG - type de conditionnement - identification - usage spécifique - poids maximum de piments et hauteur maximale des fruits	<i>Bon de livraison</i>	Remplir un bon de livraison	Contrôle visuel par sondage (au moins 1% du lot et au moins 2 cagettes) Contrôle documentaire des bons de livraison.
Identification du produit Entier frais	<i>Bon de livraison</i>	Remplir un bon de livraison	Contrôle visuel par sondage (au moins 1% du lot et au moins 2 cagettes) Contrôle documentaire des bons de livraison.
Cordage effectué sur ficelle alimentaire			Contrôle visuel par sondage (au moins 1% du lot) Contrôle documentaire des bons de livraison.

POINTS A CONTROLER	Documents associés	Autocontrôle	METHODE CONTROLE INTERNE ET EXTERNE
Identification de la corde			Contrôle visuel de l'identification par sondage (au moins 1% du lot et au moins 2 cordes)
Conditionnement de la poudre : - type de contenant - contenances	<i>Registre comptabilité matière</i>		Contrôle visuel des conditionnements et/ou documentaire du registre Mesure : Pesée des poches par sondage (au moins 2% des poches sur au moins un lot)
Identification de chaque contenant de poudre			Contrôle visuel de l'identification par sondage (au moins 2% des poches sur au moins un lot)
TRACABILITE			
Localisation des outils de production, de transformation et de conditionnement	<i>Déclaration d'identification</i>	Enregistrement du lieu de conditionnement dans la déclaration d'identification. Information de l'ODG si modification	Contrôle visuel de la localisation des ateliers de conditionnement et de stockage. Rapprochement avec la déclaration d'identification.
Déclaration des quantités récoltées par parcelle	<i>Registre comptabilité matière</i> <i>Déclaration des quantités récoltées par parcelle</i>	Transmission des quantités récoltées chaque mois Transmission d'une déclaration mentionnant les quantités par parcelle durant la campagne dans les délais prévus dans le cahier des charges Enregistrement des récoltes dans le registre de comptabilité matière	Contrôle documentaire du registre comptabilité matière, du registre distribution des systèmes de marquage et des justificatifs. Contrôle visuel des stocks physiques de poudre, dont les lots déclassés ou virés, et des systèmes de marquage.
Récapitulatif des volumes mis en œuvre	<i>Registre comptabilité matière</i>	Enregistrement des mouvements des produits AOP dans le registre	Contrôle documentaire des déclarations réceptionnées. Contrôle chez l'opérateur.

POINTS A CONTROLER	Documents associés	Autocontrôle	METHODE CONTROLE INTERNE ET EXTERNE
et déclaration de stock	<i>Factures ou bons de livraison</i> <i>Récapitulatif de stocks et déclaration des volumes mis en œuvre</i> <i>Registre distribution des systèmes de marquage tenu par l'ODG</i>	comptabilité matière Enregistrement des stocks en fin de campagne et des volumes mis en œuvre sur la campagne dans le récapitulatif de stocks et la déclaration des volumes mis en œuvre. Transmission du récapitulatif de stock avant la date précisée dans le cahier des charges	Contrôle documentaire du registre comptabilité matière, du registre distribution des systèmes de marquage et des justificatifs. Contrôle visuel des stocks physiques de poudre, dont les lots déclassés ou virés, et des systèmes de marquage. Contrôle des dates de transmission
Eléments spécifiques de l'étiquetage (cf. § 8 du cahier des charges de l'appellation) Eléments spécifiques des documents d'accompagnement, des factures, des marquages (cf. du cahier des charges § 8 de l'appellation)	<i>Etiquette</i> <i>Documents d'accompagnement</i>		Contrôle documentaire et visuel de l'étiquetage et des documents d'accompagnement
Restitution à l'ODG des systèmes de marquage (Entier frais et cordes), à la fin de chaque campagne			Contrôle visuel de la présence d'étiquettes sur le site Contrôle avec les sorties d'étiquettes et les quantités réellement utilisées
Restitution immédiate à l'ODG de tous les systèmes de marquage (EF, cordes et poudre) pour les opérateurs dont l'habilitation a été retirée ou suspendue.		L'ODG ne peut délivrer des systèmes de marquage si l'opérateur est retiré ou suspendue de son habilitation	Contrôle visuel de la présence d'étiquettes sur le site Contrôle des quantités et des dates de vente

IV.5 - Contrôle produit

IV. 5.1 - Tableau de synthèse

POINTS A CONTROLER	Documents associés	CONTROLE INTERNE ET EXTERNE	
		Méthode	Fréquence
Caractéristiques sensorielles des piments entiers frais expédiés (Cf. § 2. du cahier des charges de l'appellation)	<i>Fiches individuelles</i> <i>Fiches de consensus de jury</i> <i>Déclarations d'intention de livraison</i>	Contrôle organoleptique et/ou mesures.	Au minimum 2 lots / opérateurs concernés / campagne
Caractéristiques sensorielles des piments en corde (Cf. § 2. du cahier des charges de l'appellation)	<i>Fiches individuelles</i> <i>Fiches de consensus de jury</i> <i>Déclarations de début de récolte et/ou déclaration de cordage exceptionnel ou de reprise de cordage</i>	Contrôle organoleptique et/ou mesures.	Au minimum 2 lots / opérateurs concernés / campagne
Caractéristiques sensorielles des poudres (Cf. § 2. du cahier des charges de l'appellation)	<i>Fiches individuelles</i> <i>Fiches de consensus de jury</i> <i>Demande de passage en examen organoleptique</i>	Contrôle organoleptique et/ ou mesure : Examen sur des critères visuels, olfactifs et gustatifs tels qu'ils figurent dans le tableau annexé.	100% de lots fabriqués par campagne
Taux d'humidité des poudres et composition des poudres	<i>Résultats d'analyses</i>	Examens analytiques par un laboratoire accrédité par le COFRAC et figurant sur une liste établie par l'INAO.	si suspicion lors d'un contrôle ou suite à la demande de la commission d'examen organoleptique.

IV 5.2 - Composition et fonctionnement de la commission d'examen organoleptique

IV 5.2.1 - Composition, impartialité et compétence

La Commission chargée de l'examen organoleptique se compose de personnes choisies par CERTISUD au sein de la liste des personnes formées par l'ODG. Cette Commission sera composée d'un ou plusieurs jurys. La Commission sera composée de 3 collèges :

- techniciens (personnes justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière),
- porteurs de mémoire du produit (opérateurs habilités ou retraités reconnus par la profession),
- usagers du produit (restaurateurs, opérateurs participant au commerce alimentaire, consommateur avertis issus d'associations de consommateurs reconnues, toute personne proposée à l'ODG par CERTISUD, ...).

Un même juré peut être inscrit au collège des techniciens et au collège des usagers.

Avant toute commission d'examen organoleptique, ce juré doit être affecté à l'un des deux collèges, un même juré ne pouvant, lors d'une séance, représenter deux collèges.

Le jury doit comporter au minimum, afin de pouvoir statuer, 5 membres représentant au moins deux des trois collèges et au moins un ou plusieurs membres représentant le collège des porteurs de mémoire.

Les membres de la commission d'examen organoleptique font l'objet d'une formation mise en place par l'ODG.

Cette formation comprend :

- une formation théorique sur les fondements de la dégustation sensorielle;
- et une formation pratique à l'évaluation de l'acceptabilité des produits (dégustation à blanc).

Les membres de la commission d'examen organoleptique sont évalués régulièrement par CERTISUD avec notamment des échantillons témoins.

La commission chargée des examens organoleptiques se réunit au cours de la campagne et examine uniquement les lots produits lors de ladite campagne et présentés par des opérateurs habilités (c'est-à-dire dont l'habilitation n'a été ni suspendue ni retirée).

Les examens organoleptiques sont placés sous l'entière responsabilité de CERTISUD qui les planifie, les anime et convoque les jurés en collaboration avec l'ODG.

IV 5.2.2 - Fonctionnement

IV.5.2.2.1 - Prélèvement des échantillons

Définition des lots :

- la production de piment frais entier de 2 jours maximum ;
- la production de cordes réalisée au cours d'une semaine ;
- la production d'un broyage de poudre au minimum et de 180 kg au maximum ;

Définition des échantillons.

Les prélèvements d'échantillons nécessaires à l'examen organoleptique et éventuellement à l'examen analytique sont effectués par du personnel de CERTISUD, sur des lots de produits détenus par tout opérateur intervenant dans les conditions de production.

Les prélèvements sont réalisés de façon aléatoire sur les lots de piments frais entiers ou en corde et de façon systématique sur l'ensemble des lots de piments en poudre conditionnés. Les produits sont prélevés dans l'aire d'Appellation chez l'opérateur signataire de la déclaration d'identification même si, pour les piments en poudre, des étapes de transformation sont faites à façon par un autre opérateur. Le lieu de prélèvement se situe dans l'aire de l'appellation, il correspond soit à l'adresse postale de l'opérateur, soit à celle d'un des ateliers déclarés dans la déclaration d'identification. Il est précisé dans la déclaration de début de récolte adressé par l'opérateur à l'ODG.

Selon le plan de prélèvement établi en concertation entre l'ODG et CERTISUD, l'agent préleveur prélève lui-même chez l'opérateur, en sa présence ou en présence d'un de ses représentants, dont l'identité aura été préalablement communiquée à CERTISUD et à l'ODG :

- Pour le piment entier frais : 50 piments minimum
- Pour la corde :
 - 1 corde sur un lot comprenant moins de 100 cordes
 - 2 cordes sur un lot supérieur ou égal à 100 cordes
- Pour la poudre : 3 échantillons par lot.

Les échantillons prélevés sont destinés à être contrôlés lors des séances de dégustation selon les règles de passage définies ci-après.

Les produits concernés doivent être tenus à disposition pour prélèvement durant les jours ouvrés, sauf dérogation exceptionnelle en accord avec l'agent préleveur.

L'opérateur doit présenter au préleveur :

- L'ensemble de ses stocks de piment ;
- La totalité du lot faisant l'objet d'un prélèvement.

Les échantillons prélevés sont identifiés par un numéro correspondant au numéro du lot en cause attribué par le préleveur. Les échantillons de piments frais et en poudre sont respectivement conditionnés dans des contenants identiques fournis par l'ODG. Le préleveur établit un procès-verbal de prélèvement sur lequel figurent notamment l'identité de l'opérateur concerné, le numéro correspondant au lot prélevé en cause, le poids du lot prélevé ou le nombre de cordes du lot prélevé, le lieu et la date de prélèvement, ainsi que la date de fabrication du lot prélevé. Il peut également y noter toutes observations utiles. Le procès verbal de prélèvement, signé par l'opérateur ou par l'un de ses représentants identifiés dans la déclaration d'identification et par le préleveur, est établi en double exemplaire dont un est laissé chez l'opérateur concerné.

A chaque prélèvement sur un lot de poudre, l'agent préleveur opère à l'identification de la totalité des sachets de poudre constituant le lot. La fermeture des sachets par les opérateurs doit être réalisée de façon à ce que l'identification puisse être réalisée sur la portion de sachet ne contenant pas de poudre. Le préleveur peut procéder au contrôle du poids du lot concerné. Le lot de poudre doit être à disposition de l'agent préleveur 5 jours ouvrés avant la date d'examen organoleptique envisagée dans la demande de passage en examen organoleptique adressée à l'ODG par l'opérateur.

En cas de non présentation du lot de poudre dans les conditions requises, l'agent préleveur mentionne cette non-présentation et son motif dans le PV de prélèvement. Une nouvelle demande de passage en examen organoleptique de ce lot devra être déposée par l'opérateur.

Pour le piment entier frais, le producteur doit, dans sa déclaration d'intention de livraison, spécifier la période pendant laquelle le piment conditionné et identifié par le système de marquage est à disposition de l'agent préleveur. En cas de non présentation de piments entiers frais durant la période spécifiée, l'agent préleveur mentionne cette non-présentation et son motif dans le PV de prélèvement.

Pour le piment en corde, le producteur doit préciser, sur sa déclaration de début de récolte la période ou les périodes durant la (les) quelle(s) il fabrique des cordes. Dans le cas d'une fabrication de cordes exceptionnelle en dehors de la période ou les périodes précisées sur la déclaration de début de récolte, le producteur doit en informer CERTISUD par l'intermédiaire de l'ODG par une déclaration de cordage exceptionnel établie sur un imprimé conforme au modèle approuvé par l'INAO. En cas de non présentation du lot de cordes en cause durant la ou les périodes précisées, l'agent préleveur mentionne cette non-présentation et son motif dans le PV de prélèvement.

Un lot de cordes doit être constitué d'au moins 5 cordes.

Les procès verbaux de prélèvement sont approuvés par CERTISUD, sur proposition de l'ODG, et fournis par Certisud.

L'ensemble des échantillons prélevés sont stockés dans un lieu fermé permettant leur bonne conservation.

IV.5.2.2.2 - Préparation de l'examen organoleptique

Lieu de dégustation.

Le lieu de dégustation est défini en concertation entre l'ODG et CERTISUD. L'éclairage de la salle doit être suffisant et homogène.

Préparation du produit.

Les examens organoleptiques et analytiques sont organisés sous la responsabilité de CERTISUD en collaboration avec l'ODG.

L'anonymat des échantillons est assuré par CERTISUD.

Les échantillons de piments entiers frais sont présentés dans des contenants identiques et identifiés par un numéro d'anonymat accompagné de la date de récolte.

Les échantillons de corde présentés sont identifiés par un numéro d'anonymat accompagné de la date de cordage.

Les échantillons de poudre sont présentés dans des contenants identiques et identifiés par un numéro d'anonymat.

La correspondance entre le numéro d'anonymat, le numéro correspondant au numéro de lot en cause et l'opérateur concerné est établie sur une fiche d'anonymat confidentielle conservée par CERTISUD.

Convocation de la commission.

Les dégustateurs sont convoqués par CERTISUD selon le calendrier établi en début de campagne par CERTISUD sur proposition de l'ODG.

Répartition des échantillons par jury.

La répartition des échantillons à examiner au cours de la séance d'examen organoleptique est réalisée par tirage au sort par CERTISUD.

Obligation vis-à-vis des dégustateurs.

La répartition en jury est établie par CERTISUD ou l'ODG.

Chaque jury de la commission chargée de l'examen organoleptique peut examiner :

- 7 échantillons de poudre maximum, 4 échantillons de poudre minimum
- 25 échantillons de corde et/ou de piments entiers frais maximum, 3 échantillons de corde et/ou 3 échantillons d'entier frais, au minimum.

Règles de passage

Dans le cas où le nombre de dégustateurs présents ne permet pas d'assurer l'examen organoleptique de tous les lots présentés à la séance, CERTISUD établit l'ordre de passage à l'examen organoleptique. L'ordre de passage est établi de manière à permettre en priorité :

1. l'examen des lots de piments en corde et des lots de piments entiers frais.
2. L'examen des lots de poudre conditionnée.
 - 2.1. L'examen en 2^{ème} présentation des lots de poudre ajournés est prioritaire,
 - 2.2. L'examen d'un lot de poudre par opérateur en 1^o présentation.

Si le nombre de dégustateurs présents ne permet pas l'examen organoleptique d'au moins un lot de poudre en 1^{ère} présentation par opérateur, un tirage au sort détermine, parmi les lots de poudre définis au point 2.2 ci-dessus, les lots soumis à l'examen organoleptique. Les lots exclus par le tirage au sort seront présentés d'office et de façon prioritaire à la séance de dégustation suivante.

Lorsque l'opérateur présente plusieurs lots de poudre simultanément, les lots non examinés du fait de l'application de l'ordre de passage ci-dessus seront examinés lors d'une séance de dégustation ultérieure, selon le planning des séances.

Dans le cas où le nombre de dégustateurs présents ne permet pas d'assurer l'examen organoleptique de tous les lots présentés à l'examen organoleptique, CERTISUD avertit par écrit les opérateurs concernés par le report d'examen de lots.

Des échantillons anonymes présentés à la commission chargée de l'examen organoleptique peuvent être des échantillons témoins. On entend par échantillon "témoin" :

- un échantillon de la même Appellation déjà contrôlé et détenu en stock, sans que le résultat de ce précédent contrôle quelque il soit du lot correspondant soit remis en cause dans ce cas,
- la répétition d'un échantillon présenté à l'examen organoleptique lors de la même séance de dégustation, sans que l'avis concernant ce témoin ne remette en cause celui concernant l'échantillon soumis au contrôle.

Ces échantillons témoins sont utilisés en cas de besoin de la commission pour obtenir le nombre minimum d'échantillons à déguster par jury. Ils sont aussi utilisés pour la formation des membres de la Commission ainsi que pour leur évaluation par CERTISUD.

IV.5.2.2.3 - Prise de décision et information des opérateurs

Les dégustateurs procèdent individuellement à la dégustation des produits qui leur sont présentés et inscrivent leur avis motivé sur une fiche de dégustation individuelle signée, conservée par CERTISUD. Les fiches de dégustation sont fournies par l'ODG et conformes aux modèles établis en concertation avec CERTISUD.

L'avis du jury est pris à la majorité de ses membres et établi sur une fiche de consensus rédigé soit par un agent de CERTISUD soit par un agent de l'ODG sous la responsabilité de CERTISUD. S'ils le souhaitent, les membres du jury peuvent procéder à nouveau à la dégustation de l'échantillon avant d'émettre un avis.

Ces avis sont consignés, en fin de séance, dans un procès verbal de dégustation signé par les dégustateurs et CERTISUD et sur lequel sont reportés notamment le numéro d'anonymat des échantillons et les décisions du jury. Le procès verbal reprend pour chaque produit la présence des caractéristiques de l'appellation, l'avis sur l'acceptabilité du produit dans l'Appellation et la présence éventuelle de défauts pour la poudre, se référer au tableau des critères retenus pour l'examen organoleptique des poudres approuvé par le Comité National des Appellations d'origine Laitières, Agroalimentaires et Forestières en sa séance du 3 et 4 juin 2008). Pour les lots de poudre, un avis de non acceptabilité du produit dans l'Appellation peut être accompagné, le cas échéant, d'une demande du jury de procéder au rebroyage du dit échantillon.

Les examens organoleptiques portent sur au moins deux des quatre sens (visuel, olfactif, gustatif et tactile)

Le jury peut demander que préalablement à l'émission de son avis, soit réalisé un ou des examens analytiques.

A l'issue de l'examen organoleptique et éventuellement à la suite de l'examen analytique, l'avis du jury sur l'appartenance du produit dans l'AOP, c'est-à-dire de chaque lot est soit :

- acceptable dans l'Appellation au regard des caractéristiques de l'appellation.
- non acceptable dans l'Appellation au regard des caractéristiques de l'appellation, avec la mention du ou des motifs de non-conformité.

Information des opérateurs.

Les avis rendus par les commissions d'examen organoleptique sont adressés aux opérateurs par CERTISUD dans un délai de 8 jours ouvrés maximum à compter de la date de l'examen organoleptique ou de la date portée sur le bulletin d'analyse.

En cas de constat de manquement, le rapport de contrôle doit être adressé à l'opérateur dans les 3 jours ouvrés.

Une copie des rapports de contrôle est adressée à l'ODG.

Procédure Corde et Entier Frais :

Pour les lots de Cordes et de Piment Entier Frais ayant reçu un avis non acceptable dans l'Appellation, CERTISUD transmet à l'opérateur dans un délai de 3 jours ouvrés maximum son rapport accompagné de la décision de mesure accompagnant les manquements conformément à la Grille de traitement des manquements.

L'opérateur peut proposer des mesures correctrices ou correctives et éventuellement faire un appel de la décision auprès du Président du comité de certification.

Procédure Poudre :

Un lot de poudre ayant reçu un avis non acceptable dans l'Appellation lors d'un premier examen peut faire l'objet d'une 2^{ème} présentation à l'examen organoleptique à la demande de l'opérateur dans le cadre de la procédure d'appel et sur un échantillon témoin prélevé en vue du 1^{er} examen.

Pour les lots de Poudre ayant reçu un avis non acceptable dans l'Appellation en premier passage, CERTISUD transmet à l'opérateur son rapport accompagné de la décision de mesure accompagnant les manquements et d'un imprimé de demande de 2nd passage dans un délai de 3 jours ouvrés maximum.

Cette demande de 2^{ème} présentation doit être adressée par l'opérateur à CERTISUD dans un délai de 5 jours ouvrés à compter de la réception du rapport contrôle produit.

Pour les lots de Poudre ayant reçu un avis non acceptable dans l'Appellation au second passage, CERTISUD transmet à l'opérateur son rapport accompagné de la décision de mesure accompagnant les manquements conformément à la Grille de traitement des manquements.

L'opérateur peut proposer des mesures correctrices ou correctives et éventuellement faire un appel de la décision auprès du Président du comité de certification.

Cas spécifique : Proposition de rebroyage d'un lot de poudre

Lorsqu'un lot de poudre reçoit un avis non acceptable dans l'Appellation lors d'un premier examen avec comme critères de refus la présence de particules de plus de 5 mm, un nouveau broyage de la poudre peut être proposé à l'opérateur par la commission d'examen organoleptique.

Le cas échéant, le rapport contrôle produit sera accompagné de la proposition de la commission d'examen organoleptique de procéder à un nouveau broyage du lot de poudre préalablement à une seconde présentation du lot en examen organoleptique. L'opérateur devra alors joindre à la demande de 2nd passage une demande écrite pour procéder au nouveau broyage.

L'opérateur effectuera un nouveau broyage de sa poudre en conservant les poches identifiées par le numéro du lot attribué lors du prélèvement initial. L'agent de CERTISUD en charge du prélèvement viendra de nouveau effectuer un prélèvement de ce lot en lui attribuant un nouveau numéro reprenant le numéro du 1^{er} prélèvement accompagné de la lettre B et il vérifiera les poches et le numéro de prélèvement y figurant.

IV.5.2.2.4 - Bilan des examens organoleptiques et renouvellement des membres

Un bilan annuel des examens organoleptiques est réalisé par CERTISUD et transmis à l'ODG. Il porte à la fois sur le produit et sur l'évaluation des membres des commissions (bilan des évaluations de membres communicable à chacun d'entre eux).

L'ODG propose annuellement à CERTISUD une liste des membres potentiels pour la Commission d'examen organoleptique en s'appuyant notamment sur les évaluations pour leur renouvellement.

IV.6 - Contrôle de l'ODG

Deux audits de l'ODG sont réalisés par campagne. Ils portent sur les points du tableau ci-dessous:

- 1 audit axé principalement sur l'évaluation des procédures écrites de l'ODG et de l'évaluation de la mise en œuvre effective des contrôles internes (respect des fréquences, suivi des mesures correctives demandées aux opérateurs, information de l'OC en vue d'un traitement par le contrôle externe lorsque les situations le nécessitent)

- l'autre audit a pour objectif principal l'évaluation de la seule mise en œuvre effective des contrôles internes.

POINTS A CONTROLER	DOCUMENTS ASSOCIES	AUTOCONTROLES	METHODE DE CONTROLE EXTERNE
Organisation qualité	Documents de la certification : cahier des charges, plan de contrôle. Procédures internes couvrant la directive INAO-DIR-CAC-1 et documents associés.	Mise à jour du système qualité	Contrôle visuel et documentaire du respect des procédures de fonctionnement de l'ODG
Diffusion des exigences de l'AOP auprès des opérateurs	Liste de diffusion	Diffusion contrôlée. Vérification des listes de diffusion.	Vérification documentaire
Identification des opérateurs	Liste des opérateurs identifiés	Tenue à jour de la liste des opérateurs identifiés	Vérification documentaire des listes des opérateurs
Contrôle interne (fréquence, pertinence) Compétence du personnel	Liste du personnel qualifié Rapports de contrôle, synthèses	Qualification du personnel Planification des contrôles et suivi périodique, examen des rapports de contrôle	Vérification documentaire du respect de la fréquence de réalisation du contrôle interne et de sa pertinence Accompagnement et évaluation sur le terrain du contrôleur interne (1 évaluation tous les 4 campagnes)
Traitement des manquements et suivi des actions correctives des opérateurs et de l'ODG lui-même	Fiches de suivi, synthèse	Enregistrement du suivi des manquements	Vérification documentaire de la réalisation du suivi des manquements
Déclaration d'identification et autres déclarations annuelles	Déclarations	Enregistrement et vérification des déclarations	Vérification documentaire de la présence et du traitement des déclarations dont la transmission des DI.
Prise et compte des réclamations et des appels	Registre des réclamations/appels	Tenue d'un registre. Diffusion auprès des opérateurs concernés. Suivi des suites données	Vérification du registre des réclamations et appels
Gestion des systèmes de marquage	Registre de distribution des entrées et sorties d'étiquettes	Tenue du registre des entrées et sorties d'étiquettes ou systèmes d'identification.	Vérification documentaire de la diffusion des systèmes de marquage et vérification visuelle de l'état des stocks
Réalisation de la mesure de l'étendue de certains manquements, proposition et suivi du plan d'action (le cas échéant)	Liste des manquements, mesure de l'étendue de certains manquements Fiche de suivi Décisions de suites données Plan d'action (le cas échéant)	Mise en place d'un système de mesure de l'étendue et de suivi de certains manquements Proposition et suivi d'un plan d'action (le cas échéant)	Vérification documentaire du suivi des manquements et du plan d'action (le cas échéant)
Proposition des membres de la commission chargée des examens organoleptiques. Formation des membres	Liste des membres Comptes rendus des formations		Vérification documentaire des formations et évaluation des membres

V - PLAN DE CORRECTION

La surveillance des opérateurs repose sur des visites de contrôle réalisées par les agents contrôleurs en interne ou en externe.

Lors de ces visites, l'agent contrôleur s'assure du respect du cahier des charges. Il peut constater des manquements qui sont traités conformément à la grille de traitement des manquements.

Ces manquements sont de deux ordres. Ils peuvent se traduire d'une part par des manquements qui n'affectent pas directement la qualité des produits et d'autre part, par des manquements graves qui affectent la qualité des produits et/ou abusent le consommateur.

L'ensemble des manquements doit faire l'objet d'actions correctives et/ou correctrices de la part des opérateurs.

Nous indiquons ci-après quel est le traitement des manquements observés et nous déterminons une grille de traitement des manquements des différents opérateurs qui pourra évoluer sur décision de CERTISUD.

V.1 - Traitement des manquements

V 1.1 - Classification des manquements

Tout constat de manquement donne lieu à la rédaction d'une fiche de manquement par CERTISUD ou par l'ODG :

- permettant une demande d'action corrective et/ou correctrice, mise en conformité avec le cahier des charges dans un délai donné, dont la mise en œuvre effective sera vérifiée par CERTISUD,
- qui classe ce manquement dans l'une des 3 catégories mineur, majeur ou grave.

Pour l'opérateur :

- manquement mineur = manquement non "réthibitoire" pour le produit ; manquement présentant un risque faible d'incidence sur le produit ;
- manquement majeur = manquement ayant un impact sur la qualité du produit (condition de transformation ou contrôle produit par exemple) ;
- manquement grave = manquement sur les caractéristiques fondamentales de l'Appellation (aire géographique, variété,...).

Pour l'organisme de défense et de gestion (ODG) :

- manquement mineur = non-respect d'une règle, ne portant pas atteinte à l'efficacité de la mission de contrôle interne de l'ODG ;
- manquement majeur = non-respect d'une règle susceptible, en fonction de l'étendue du manquement constaté, de porter atteinte à l'efficacité de la mission de contrôle interne de l'ODG ;
- manquement grave ou critique = non-respect d'une règle remettant fondamentalement en cause la mission de contrôle interne de l'ODG.

V 1.2 - Suites aux manquements

Le traitement des manquements est réalisé selon la grille de traitement des manquements ci-après.

La liste des mesures sanctionnant les manquements relevés chez les opérateurs comprend :

- avertissement ;
- contrôle(s) supplémentaire(s) sur les conditions de production ou sur le produit, à la charge de l'opérateur, en vue d'augmenter la pression de contrôle ;
- déclassement d'un lot, de plusieurs lots ou de l'ensemble de la production de l'opérateur en cause ;
- suspension temporaire de l'habilitation de l'opérateur en cause ; la suspension d'habilitation peut être partielle en ce qu'elle ne concerne qu'une activité particulière ou qu'un outil de production de l'opérateur qui en possède plusieurs ;
- retrait de l'habilitation de l'opérateur en cause ; le retrait d'habilitation peut être partiel en ce qu'il ne concerne qu'une activité particulière ou qu'un outil de production de l'opérateur qui en possède plusieurs ;
- autres mesures accompagnant les manquements particulières (ex : examen organoleptique supplémentaire).

La décision de suspension d'habilitation précise le délai avant lequel elle ne peut être levée.

La liste des mesures sanctionnant les manquements relevés chez l'ODG comprend :

- avertissement ;
- contrôle supplémentaire à la charge de l'ODG ;
- suspension ou retrait du certificat et transmission à l'INAO

Toute mesures peut être accompagnée d'une mise en demeure de se conformer au cahier des charges dans un délai donné.

L'opérateur ou l'ODG doit fournir à CERTISUD toutes les informations nécessaires aux contrôles. Dans le cas contraire, l'opérateur devra fournir les éléments en question dans les délais déterminés par CERTISUD. Le non respect de ces délais sera considéré comme un manquement sur le point à contrôler du niveau le plus important prévu par la grille de traitement des manquements.

Le cumul ou la répétition des manquements peut entraîner la requalification des mesures accompagnant un manquement à un niveau supérieur.

En cas de déclassement de lot, de suspension ou de retrait d'habilitation, de suspension ou de retrait du certificat, CERTISUD informe les services de l'INAO dans un délai de 7 jours suivant la date de la décision ou de la validation du constat.

V 1.3 - Tableaux de synthèse (m : mineur / M : majeur / G : grave)

1) Contrôle des opérateurs

Classification des manquements	Conditions production	Produit	Obligations déclaratives
mineur m	- réponse au manquement sous délai contraint - avertissement	- réponse au manquement sous délai contraint - avertissement	- réponse au manquement sous délai contraint - avertissement
majeur M	- contrôle supplémentaire et/ou - déclassement du ou des lots	- contrôle supplémentaire et/ou - déclassement du ou des lots	contrôle supplémentaire
grave /critique G	suspension ou retrait d'habilitation	- suspension ou retrait d'habilitation et/ou - déclassement du ou des lots	retrait ou suspension d'habilitation

2) Evaluation de l'ODG :

Classification des manquements	Application plan de contrôle	
	Gestion des moyens	Gestion des procédures
mineur m	avertissement	avertissement
majeur M	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan de contrôle	- évaluation supplémentaire à la charge de l'ODG et/ou - modification du plan de contrôle
grave /critique G	suspension ou retrait de la reconnaissance	suspension ou retrait de la reconnaissance

3) Suites données au constat de non-conformité

Les suites données au constat d'une non-conformité au Cahier des charges de l'AOP "Piment d'Espelette" ou "Piment d'Espelette-Ezpeletako Biperra" par l'organisme CERTISUD sont les suivantes :

A	Avertissement : observations et rappel de l'engagement et des exigences du Cahier des charges.
B	Mise en œuvre d'actions correctives et/ou correctrices : rappel de l'engagement et des exigences du Cahier des charges et demandes de mises en œuvre de mesures correctives et/ou correctrices selon un calendrier déterminé.
C	Contrôle (s) supplémentaire (s) à la charge de l'opérateur concerné : son objet est la vérification de la réalisation des actions correctives et/ou correctrices.
D	Déclassement du (des) lot(s) non-conforme(s) aux spécificités de cahier des charges. Il peut concerner un (des) lot(s) de matière première, de produit(s) semi-transformé(s) ou de produit(s) fini(s). Le

	déclassement entraîne pour le lot échantillonné et/ou contrôlé, l'impossibilité d'être commercialisé en Appellation d'Origine Protégée "Piment d'Espelette" ou "Piment d'Espelette-Ezpeletako Biperra".
E	Retrait définitif de l'habilitation : la perte de l'habilitation entraîne pour l'opérateur concerné l'impossibilité de produire et/ou de transformer et/ou de conditionner l'Appellation d'Origine Protégée. Les piments produits sur les parcelles déclarées par l'opérateur concerné dans les déclarations annuelles de plantation ne peuvent revendiquer l'Appellation. Les systèmes de marquage doivent être immédiatement rétrocedés à l'ODG. Un opérateur dont l'habilitation est retirée, ne peut plus présenter de lots lors des commissions d'examens organoleptiques. De même ses lots prélevés et en attente de présentation en commission d'examens organoleptiques ne pourront pas être présentés. Seuls les lots ayant reçus un avis acceptable dans l'Appellation, et étant conditionnés et étiquetés avant retrait d'habilitation pourront être commercialisés sous l'Appellation d'Origine Protégée "Piment d'Espelette" ou "Piment d'Espelette-Ezpeletako Biperra".
F	Suspension de l'habilitation : la suspension de l'habilitation entraîne pour l'opérateur concerné l'impossibilité de produire et/ou de transformer et/ou de conditionner l'Appellation d'Origine Protégée pendant un délai déterminé. Les piments produits sur les parcelles déclarées par l'opérateur concerné dans les déclarations annuelles de plantation ne peuvent revendiquer l'Appellation. Les systèmes de marquages doivent être immédiatement rétrocedés à l'ODG. Un opérateur dont l'habilitation est suspendue, ne peut plus présenter de lots lors des commissions d'examens organoleptiques. De même ses lots prélevés et en attente de présentation en commission d'examens organoleptiques ne pourront pas être présentés. Seuls les lots ayant reçus un avis acceptable dans l'Appellation, et étant conditionnés et étiquetés avant suspension d'habilitation pourront être commercialisés sous l'Appellation d'Origine Protégée "Piment d'Espelette" ou "Piment d'Espelette-Ezpeletako Biperra".

PRECISIONS :

- En cas de retrait définitif de l'habilitation ou de suspension de l'habilitation :

Les systèmes de marquage doivent être immédiatement rétrocedés à l'ODG. Suite à un retrait définitif de l'habilitation ou une suspension de l'habilitation, l'opérateur est amené à présenter un plan de mise en conformité en vue d'intervenir à nouveau dans le cahier des charges. L'exigence d'un plan de mise en conformité est décidée et notifiée par CERTISUD.

- Retrait définitif de l'habilitation :

Les opérateurs pourront retrouver leur capacité à produire et/ou à transformer et/ou à conditionner l'Appellation d'Origine Protégée "Piment d'Espelette" ou "Piment d'Espelette-Ezpeletako Biperra", au plus tôt, lors de la campagne qui suit celle au cours de laquelle le retrait définitif de l'habilitation a été prononcé et après avoir fait l'objet d'une nouvelle habilitation selon la procédure définie dans le présent plan de contrôle. La demande d'identification est accompagnée, le cas échéant, du plan de mise en conformité des conditions de production visé ci-dessus lequel doit être adressée avant le 1^{er} février de l'année de mise en œuvre envisagée.

- Suspension d'habilitation :

La suspension d'habilitation est d'une durée minimale de 2 mois.

Au terme du délai de suspension, si l'opérateur souhaite de nouveau intervenir dans la production et/ou la transformation et/ou le reconditionnement de l'AOP Piment d'Espelette ou « Piment d'Espelette-Ezpeletako Biperra », il devra :

- transmettre un plan de mise en conformité à CERTISUD pour validation en vue du contrôle externe. Une copie sera transmise à l'ODG ;
- se soumettre à un contrôle externe préalable permettant, entre autre, une vérification des stocks et de la traçabilité, et de la mise en œuvre du plan de mise en conformité. Ce contrôle sera réalisé, à l'issue de la suspension, dans les 15 jours suivant la transmission du plan de mise en conformité et sera à la charge de l'opérateur.

CERTISUD transmet sous 15 jours à l'ODG ses conclusions comprenant notamment le compte-rendu du contrôle effectué. Si le contrôle externe ne relève aucun manquement, l'opérateur pourra voir sa suspension levée.

De plus, l'opérateur ayant eu une suspension d'habilitation fera l'objet d'une visite en contrôle interne qui comprendra notamment une phase de conseil au cours de la prochaine campagne de production.

Le suivi de la mise en conformité

Le suivi de la mise en conformité est également prévu dans la grille de traitements des manquements. Les méthodes de vérifications sont les suivantes :

C	La vérification de la mise en œuvre doit être assurée par une contre visite sur site effectuée par CERTISUD et à la charge de l'opérateur concerné (facturation du temps de contre visite).
CDR	La vérification de la mise en œuvre peut être assurée par l'envoi des pièces justificatives et du contrôle documentaire effectué par CERTISUD, mais non facturé à l'opérateur concerné.

V-2 - Grille de traitement des manquements

Dans la grille de traitement des manquements ci-jointe, les délais de mise en conformité sont inscrits à titre indicatif. Ils pourront être révisés par CERTISUD pour plus de pertinence. Les délais seront abrégés de la façon de la suivante :

- **Imm.** : immédiatement
- **15 j** : sous 15 jours
- **n+1** : au cours de la campagne suivante

Codification

RF : Refus

CDP : Conditions de Production

DEC : Déclaration

Délai AC : délai de mise en œuvre de l'Action Corrective

PROP : Produit

DOC : Documents

AR : Examen analytique renforcé

MV : Moyen de Vérification

GRILLE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

Manquements communs aux opérateurs

MANQUEMENTS	Code	Niveau	Actions correctives	1° CONSTAT			2° CONSTAT			3° CONSTAT		
				mesure	Délai AC	MV	mesure	Délai AC	MV	mesure	Délai AC	MV
Refus du contrôle caractérisé <i>Refus de visite des parcelles et/ou ateliers</i> <i>Refus de présentation des registres et documents d'accompagnement.</i>	RF 1	G		E								
Absence de réalisation du contrôle interne (suite au non paiement des cotisations à l'ODG)	RF 2	G		E								
Absence de réalisation du contrôle externe (suite au non paiement des frais de contrôle externe à l'Organisme de contrôle)	RF 3	G		E								

Manquements des opérateurs

MANQUEMENTS	Code	Niveau	Actions correctives	1° CONSTAT			2° CONSTAT			3° CONSTAT		
				mesure	Délai AC	MV	mesure	Délai AC	MV	mesure	Délai AC	MV
Ateliers de production, de transformation et de conditionnement : <i>Non identifiés</i> <i>Différents des ateliers mentionnés dans la déclaration d'identification</i>	DEC 1	M	Adresser une déclaration d'identification conforme	B	Imm	CDR	B	Imm	C	E		
<i>Ateliers de production, de transformation et de conditionnement situés hors de l'aire d'appellation (PPC)</i>	DEC 1 bis	G		E								
Ateliers de production, de transformation et de conditionnement identifiés, mais non-conforme à ceux déclarés dans la déclaration d'identification.	DEC 2	m	Adresser une déclaration d'identification conforme à l'ODG	B	15j	CDR	B	15j	CDR	B	Imm	C
Informations de la déclaration d'identification (adresse postale, activités déclarées, représentants...) non conformes	DEC 2	m	Adresser une déclaration d'identification conforme à l'ODG	B	15j	CDR	B	15j	CDR	B	Imm	C
<i>Totalité de la parcelle plantée hors aire d'appellation (contrôle administratif / terrain) (PPC)</i>	CDP 1	G		E								

MANQUEMENTS	Code	Niveau	Actions correctives	1° CONSTAT			2° CONSTAT			3° CONSTAT		
				mesure	Délai AC	MV	mesure	Délai AC	MV	mesure	Délai AC	MV
<i>Totalité de la parcelle plantée n'appartenant pas à une parcelle identifiée, mais dans la zone d'appellation (PPC)</i>	CDP 2	G	Arracher les plants hors de la parcelle identifiée et relocalisation sur parcelle identifiée Mise à jour des déclaratifs si nécessaire	B	15 j	C	E					
<i>Plantation en partie sur une parcelle non identifiée (PPC)</i> <i>Plus 5% du nombre de plants hors parcelle identifiée.</i>	CDP 3	M	Arracher les plants hors de la parcelle identifiée et relocalisation sur une parcelle identifiée. Mise à jour des déclaratifs si nécessaire	B	15j	C C en n+1 systématique	B	Imm	C	E		
<i>Plantation en partie sur une parcelle non identifiée (PPC)</i> <i>Moins 5% du nombre de plants hors parcelle identifiée.</i>	CDP 4	m	Mise à jour des déclaratifs si nécessaire - Relocalisation sur une parcelle identifiée (second constat et suivants)	A			B	15j	C	B	Imm	C
Variété / type variétal non-conforme (PPC)	CDP 5	G		E								
Exclusivité sur la parcelle plantée de la variété et du type variétal de l'AO non respectée – (A l'exception de quelques plants séparés)	CDP 6	M	Arracher les plants des autres variétés	B	15j	C	B	Imm	C	E		

MANQUEMENTS	Code	Niveau	Actions correctives	1° CONSTAT			2° CONSTAT			3° CONSTAT		
				mesure	Délai AC	MV	mesure	Délai AC	MV	mesure	Délai AC	MV
Période de plantation non respectée (PPC)	CDP 7	M	Arrachage parcelle	B	15 j	C	B	Imm	C	E		
Déclaration annuelle de plantation non envoyée dans les délais prescrits	DEC 3	M	Mise à jour de la déclaration de plantation	B	Imm	CDR	B	Imm	C en n+1 systématique	C en n+1 ou E		
Déclaration de plantation incomplète ou erronée	DEC 4	M	Etablir des déclaratifs conformes	B	Imm	CDR et/ou C	B	Imm	CDR et/ou C + C en n+1 systématique	C en n+1 ou E		
Plantation sous abri ou hors sol (PPC)	CDP 8	G		E								
Paillage non conforme	CDP 9	M	Mise en conformité du paillage	B	n+1	C	B	15j	C	E		
Densité de plantation maximale / minimale non respectée (PPC) <i>Densité supérieure de plus de 10% à la densité maximale autorisée</i>	CDP 10	M	Arracher des plants pour obtenir densité conforme	B	15j	C	B	Imm	C	E		
Densité de plantation maximale / minimale non respectée (PPC) <i>Densité supérieure de moins de 10% à la densité maximale autorisée</i>	CDP 11	m	Arracher des plants pour obtenir densité conforme	B	15j	C	B	15j	C	B	Imm	C

MANQUEMENTS	Code	Niveau	Actions correctives	1° CONSTAT			2° CONSTAT			3° CONSTAT		
				mesure	Délai AC	MV	mesure	Délai AC	MV	mesure	Délai AC	MV
Ecartement moyen des lignes et des plants non-conforme <i>Ecartement moyen inférieur de plus de 5% à l'écartement autorisé</i>	CDP 12	M	Arracher des plants pour obtenir écartement conforme	B	15j	C	B	Imm	C	E		
Ecartement moyen des lignes et des plants non-conforme <i>Ecartement moyen inférieur de moins de 5% à celui autorisé</i>	CDP 13	m	Arracher des plants pour obtenir écartement conforme	A			B	15j	C	B	Imm	C
Utilisation de boues, composts urbains et résidus de station d'épuration.	CDP 14	G	Arrachage de la parcelle - Interdiction de plantation sur celle-ci pendant au moins 5 ans	B+D	15 j	C	E					
Traitements phytosanitaires systématiques	CDP 15	M	Justification des pratiques par envoi du registre de culture durant la campagne en cours et celle n+1	B	15j	CDR et/ou C	B	Imm	C	E		
Utilisation défoliant	CDP 16	G		E								
Matériel d'irrigation démonté (canne des sprinklers non démontées et têtes de ligne (peignes) non débranchées)	CDP 17	M	Démonter les arrivées d'eau et les matériels de distribution	B	Imm.	C + C en n+1 systématique	E					
Irrigation hors période autorisée (PPC)	CDP 18	G	Arrachage parcelle	B	15j	C + C en n+1 systématique	E					

MANQUEMENTS	Code	Niveau	Actions correctives	1° CONSTAT			2° CONSTAT			3° CONSTAT		
				mesure	Délai AC	MV	mesure	Délai AC	MV	mesure	Délai AC	MV
Registre de culture absent ou non mis à jour	DEC 5	M	Mise à jour du document	B	15j	CDR et/ou C	B	Imm	C	E		
Données déclarées dans le registre de culture ou dans la déclaration annuelle de plantation (copie) non cohérentes avec les données estimées sur site : – nombre de pieds plantés, – date de plantation non concordante, – identification de la parcelle non concordante.	DEC 6	M	Mise en conformité du registre et si nécessaire faire une nouvelle déclaration de plantation	B	15j	CDR + C en n+1 systématique	B	Imm	C	C en n+1 ou E		
Période de protection contre le gel non respectée ou outil de protection non-conforme	CDP 19	M	Retirer les protections	B	Imm .	C	B	Imm	C	E		
Récolte non manuelle (PPC)	CDP 20	G		E								
Piments récoltés non conforme : <i>Couleur de surface des Piments non conforme (PPC)</i> <i>Récolte non échelonnée (PPC)</i>	CDP 21	M	Trier selon les critères définis - Récolte échelonnée	B	15j	C	B	Imm	C	E		
Déclaration de début de récolte non envoyée dans les délais prescrits	DEC 7	m	Adresser une déclaration conforme	A			B	15j	CDR	B	Imm	C

MANQUEMENTS		Code	Niveau	Actions correctives	1° CONSTAT			2° CONSTAT			3° CONSTAT		
					mesure	Délai AC	MV	mesure	Délai AC	MV	mesure	Délai AC	MV
Date de fin de récolte non respectée (PPC)		CDP 22	G	- Arrêt de la récolte - Destruction de la récolte en cours (y compris en maturation) - Bilan matière	B	Imm .	CDR et C	E					
Rendement annuel maximum non-conforme (constat en cours de campagne)		CDP 23	M	Arrêt de récolte sur la parcelle concernée - Enregistrement systématique et transmission des quantités récoltées	B	15j.	C + CDR¹	B	Imm	C + CDR¹	E		
Rendement non-conforme <i>Rendement de transformation non conforme</i>	<i>0% < écart de rendement < 20%</i>	CDP 24	m	Enregistrement systématique et transmission des quantités récoltées	A			B	N+1	C	C	Imm	C + CDR²
	<i>Ecart de rendement ≥ 20%</i>	CDP 24	M	Enregistrement systématique et transmission des quantités récoltées	B	N+1	C + CDR²	C	N+1	C + CDR²	E		
Non-respect des critères et des méthodes de tri (PPC)		CDP 25	M	Trier selon les critères définis	B	Imm	C	B + D	Imm	C	E		
Piments non stockés dans un local propre avant expédition de l'entier frais		CDP 26	M	Stockage dans un local	B	15j	C	B	Imm	C	E		
Ateliers et locaux sales et/ou mal entretenus		CDP 26 bis	m		A			B	15j	C	B	Imm	C

¹ Le contrôle documentaire renforcé se fera par l'envoi à CERTISUD des déclarations des quantités récoltées en fin de chaque mois pendant la campagne suivante.

MANQUEMENTS	Code	Niveau	Actions correctives	1° CONSTAT			2° CONSTAT			3° CONSTAT		
				mesure	Délai AC	MV	mesure	Délai AC	MV	mesure	Délai AC	MV
Stockage du piment après récolte en chambre frigorifique	CDP 27	G		E								
Déclaration d'intention de livraison en entier frais non envoyée dans les délais prescrits	DEC 8	m	Adresser les prochaines déclarations dans les délais	A			B	15j	C	B	Imm	C
Bon de livraison pour le Piment Entier Frais absents, incomplets ou erronés	DEC 9	M	Présence des justificatifs / Etablissement des documents	B	15 j.	CDR	B	Imm	C	C ou E		
Cordage à partir de piments entiers frais issus d'un autre producteur (PPC)	CDP 28	G		E								
Cordage non manuel et/ou cordage non effectué sur ficelle alimentaire	CDP 28 bis	G		E								
Déclaration de reprise de cordage ou de cordage exceptionnel non envoyée dans les délais prescrits.	DEC 10	m	Adresser une déclaration dans les délais	A			B	15j.	C	B	Imm	C
Absence de la date de mise en maturation <i>Durée minimale de maturation non respectée (PPC)</i>	CDP 29	M	Indiquer les dates complètes de mise en maturation – Respect des délais	B	15j.	C	B	Imm	C	E		
Méthode de maturation non conforme (PPC)	CDP 30	G		E								
Equeutage non-conforme (PPC)	CDP 31	M	Reprendre l'équeutage	B	15j	C	B	Imm	C	E		

MANQUEMENTS	Code	Niveau	Actions correctives	1° CONSTAT			2° CONSTAT			3° CONSTAT		
				mesure	Délai AC	MV	mesure	Délai AC	MV	mesure	Délai AC	MV
Conditionnement non conforme pour la conservation des poudres <i>Non mise en sachets sous vide (PPC)</i>	CDP 32	M	Faire un conditionnement conforme	B	15 j.	C	B	Imm	C	E		
Conditionnement non conforme pour la conservation des poudres <i>Non-respect des poids autorisés (poids différent du poids autorisé)</i>	CDP 32 bis	M	Faire un conditionnement conforme	B	15 j.	C	B	Imm	C	E		
Date limite de transformation non respectée	CDP 33	M	Arrêt de la transformation	B+D	Imm .	C + C en n+1 systématique	B+D	Imm .	C + C en n+1 systématique	E		
Absence de traçabilité quant à l'origine des lots de la maturation au conditionnement - Non-respect dans la constitution des lots de poudre - <i>Mélange de lots de poudre issus de différentes exploitations (PPC)</i>	CDP 34	M	Indiquer l'origine des lots (physique et comptable) – Transformation séparée des lots	B	15j	C + C en n+1 systématique	B	Imm .	C + C en n+1 systématique	E		
Absence de traçabilité quant à l'origine des lots de la maturation au conditionnement - <i>Mélange de lots de poudre issus de différentes années de récolte (PPC)</i>	CDP 35	G		E								

MANQUEMENTS	Code	Niveau	Actions correctives	1° CONSTAT			2° CONSTAT			3° CONSTAT		
				mesure	Délai AC	MV	mesure	Délai AC	MV	mesure	Délai AC	MV
Adjonction de colorant, additif ou conservateur, ...	CDP 36	G		E								
Incohérence : – des données enregistrées dans la comptabilité matière, dans le registre de distribution des systèmes d'identification, – des stocks de produits AOP physiques contrôlés et stocks physiques des systèmes d'identification	DEC 11	M	Mise à jour du registre comptabilité	B	15j	C	B	Imm	C	E		
Registre comptabilité matière absent, non mis à jour, ou incohérent	DEC 12	M	Mise à jour du registre comptabilité matière + présence des justificatifs	B	15 j.	CDR	B	Imm	C	C ou E		
Absence de justificatifs (factures, bons de livraison, cahier de ventes) et/ou justificatifs incomplets (absence de certaines mentions) et/ou incohérents et/ou erronés	DEC 13	M	Présence des justificatifs / Etablissement des documents commerciaux	B	15 j.	CDR	B	Imm	C	E		
Etiquetage : absence de systèmes de marquage distribués par l'ODG, lors de la vente (PPC)	DEC 14	G	Marquage des produits	E + D								

MANQUEMENTS	Code	Niveau	Actions correctives	1° CONSTAT			2° CONSTAT			3° CONSTAT		
				mesure	Délai AC	MV	mesure	Délai AC	MV	mesure	Délai AC	MV
Etiquetage : non-conformité des systèmes de marquage distribués par l'ODG (PPC)	DEC 14	M	Apposition des critères conformes	B	15 j.	CDR	B	Imm	C	E		
Etiquetage : autres étiquettes, non conforme	DEC 14 bis	M	Apposition des critères conformes	B	15 j.	CDR	B	Imm	C	E		
Non-respect des délais d'envoi des déclaratifs : <i>Déclaration des quantités récoltées, déclaration de stock et récapitulatif des volumes mis en œuvre, quantités récoltées...</i>	DEC 15	M	Adresser une déclaration conforme à l'ODG	B	15 j.	CDR	B	Imm	C	C ou E		
Non restitution au groupement des systèmes de marquages non utilisés	DEC 16	M	Restitution des systèmes de marquage	B	15j.	CDR	B	Imm	C	E		
Matière première ou produit non AOP, mis en œuvre et/ou vendu par un opérateur sous l'Appellation – Traçabilité non maîtrisée	CDP 37	G		E								

Non conformités analytiques

Manquement		Manquement observé	1er niveau			2ème niveau			3ème niveau			4ème niveau
code	gravité		Mesure	délai AC	MV	Mesure	délai AC	MV	Mesure	délai AC	MV	Mesure
Physico-chimique	m	Taux d'humidité supérieur à 12%	D									

Manquements constatés lors des examens organoleptiques

MANQUEMENTS	Code	1° CONSTAT			2° CONSTAT			3° CONSTAT		
		mesure	Délai AC	MV	mesure	Délai AC	MV	mesure	Délai AC	MV
Absence de produit lors du prélèvement	PROD 1	A			A			A+C ²		
Refus de prélèvement ou refus de présentation de la totalité du lot.	RF 2	E								
Lot de Piment en entier frais ayant reçu un avis non acceptable dans l'Appellation en commission d'examen organoleptique (PPC)	PROD 2	A			A			F + Plan de mise en conformité		C
Lot de Piment en corde ayant reçu un avis non acceptable dans l'Appellation en commission d'examen organoleptique (PPC)	PROD 3	A			A			F + Plan de mise en conformité		C
Lot de Piment en poudre ayant reçu un avis non acceptable dans l'Appellation en commission d'examen organoleptique (PPC)	PROD 4	D			D			D+F + Plan de mise en conformité		C

Rappel :

* Lot de poudre :

Un lot de poudre ayant reçu un avis non acceptable dans l'Appellation lors d'un premier examen peut faire l'objet d'une 2^{ème} présentation à l'examen organoleptique à la demande de l'opérateur sur l'échantillon prélevé en vue du 1^{er} examen.

Si l'opérateur n'adresse pas une demande de 2° présentation dans les délais prescrits, le lot concerné sera déclaré non acceptable dans l'Appellation et déclassé.

Si, lors du second examen organoleptique, le lot de poudre reçoit un avis acceptable dans l'Appellation, l'opérateur ne sera soumis à aucune mesure. Si, au contraire, le lot de poudre reçoit à nouveau un avis non acceptable dans l'Appellation lors du second passage, le lot concerné sera déclaré non acceptable dans l'Appellation et déclassé.

² Le prélèvement sera dans ce cas à la charge de l'opérateur.

Manquements de l'Organisme de Défense et de Gestion

Manquement code	gravité	Manquement observé	1er niveau			2ème niveau			3ème niveau			4ème niveau
			mesure	délai AC	MV	mesure	délai AC	MV	mesure	délai AC	MV	mesure
ODG1	M	Défaut de diffusion des informations auprès des opérateurs	B	Imm	CDR	C	Imm	C	Suspension ou retrait certificat+ —> INAO			
ODG2	m	Absence d'enregistrement relatif à la diffusion des informations	A			B	Imm	CDR	C	Imm	C	Suspension ou retrait certificat+ —> INAO
ODG3	M	Défaut de suivi des déclarations d'identification (DI) ou d'enregistrement des DI	B	Imm	CDR	C	Imm	C	Suspension ou retrait certificat+ —> INAO	Imm		
ODG4	M	Absence de mise à disposition de la liste des opérateurs qualifiés	B	Imm	CDR	C	Imm	C	Suspension ou retrait certificat+ —> INAO	Imm		
ODG5	m	Défaut dans le système documentaire et/ou l'organisation qualité	A			B	Imm	CDR	C	Imm	C	Suspension ou retrait certificat+ —> INAO
ODG6	m	Planification des contrôles internes absente ou incomplète	A			B	Imm	CDR	C	Imm	C	Suspension ou retrait certificat+ —> INAO
ODG7	m	Petites négligences dans le contenu des rapports de contrôle interne	A			B	Imm	CDR	C	Imm	C	Suspension ou retrait certificat+ —> INAO
ODG8	M	Défaut dans la mise en œuvre du plan de contrôle interne, en ce qui concerne les fréquences et le contenu des interventions	B	Imm	CDR	C	Imm	C	Suspension ou retrait certificat+ —> INAO			
ODG9	M	Défaut de maîtrise des moyens humains en charge du contrôle interne	B	Imm	CDR	C	Imm	C	Suspension ou retrait certificat+ —> INAO			
ODG10	M	Défaut de maîtrise des moyens matériels	B	Imm	CDR	C	Imm	C	Suspension ou retrait certificat+ —> INAO			
ODG11	M	Suivi du traitement des manquements, des actions correctives de l'ODG non conforme	B	Imm	CDR	C	Imm	C	Suspension ou retrait certificat+ —> INAO			
ODG 12	m	Défaut d'enregistrement et de traitement des réclamations et appels	A			B	Imm	CDR	C	Imm	C	Suspension ou retrait certificat+ —> INAO
ODG13	M	Défaut de réalisation de la mesure de l'étendue de certains manquements ou de transmission	B	Imm	CDR	C	Imm	C	Suspension ou retrait certificat+ —> INAO			
ODG14	M	Défaut de proposition ou de suivi d'un plan d'action suite à l'analyse de l'étendue de certains manquements	B	Imm	CDR	C	Imm	C	Suspension ou retrait certificat+ —> INAO			
ODG15	M	Défaut de formation des membres de la CEO et/ou de mise à jour de la liste des membres de la CEO	B	Imm	CDR	C	Imm	C	Suspension ou retrait certificat+ —> INAO			



Annexe 1 au plan de contrôle AOP « PIMENT D'ESPELETTE »



Annexe approuvée le 16 janvier 2018

Le traitement de l'écart **CDP 24** portant sur le **rendement de transformation non conforme** a été validé le 01/08/16 dans le plan de contrôle version B du 28/07/16 comme suit :

MANQUEMENT		Code	Niveau	Actions correctives	1° CONSTAT			2° CONSTAT			3° CONSTAT		
					mesure	Délai AC	MV	mesure	Délai AC	MV	mesure	Délai AC	MV
Rendement non-conforme	0% < écart de rendement < 20%	CDP 24	m	Enregistrement systématique et transmission des quantités récoltées	A			B	N+1	C	C	Imm	C + CDR ²
Rendement de transformation non conforme	Ecart de rendement ≥ 20%	CDP 24	M	Enregistrement systématique et transmission des quantités récoltées	B	N+1	C + CDR ²	C	N+1	C + CDR ²	E		

Il est remplacé par :

MANQUEMENT		Code	Niveau	Actions correctives	1° CONSTAT			2° CONSTAT			3° CONSTAT		
					mesure	Délai AC	MV	mesure	Délai AC	MV	mesure	Délai AC	MV
Rendement non-conforme	0% < écart de rendement < 20%	CDP 24	m	Enregistrement systématique et transmission des quantités récoltées	A			A			B	N+1	CDR
Rendement de transformation non conforme	Ecart de rendement ≥ 20%	CDP 24	M	Enregistrement systématique et transmission des quantités récoltées	A			B	N+1	CDR	C	N+1	C + CDR ²

Cette annexe est applicable à partir de sa date de validation par l'INAO et jusqu'à homologation d'une modification du cahier des charges, et au maximum jusqu'au 01/12/2020.