

**VERSION APPROUVEE LE 13 MARS 2014**

**PLAN DE CONTRÔLE**

***Appellation d'Origine  
« Miel de Corse – Mele di Corsica »***



**Organisme Certificateur**

---

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

---

Date de validation par CERTIPAQ	Date de validation par l'I.N.A.O.
3 mars 2014	

## **SOMMAIRE**

<b>PREAMBULE</b> .....	<b>3</b>
<b>1 – SCHEMA DE VIE DU PRODUIT</b> .....	<b>4</b>
<b>2 - EVALUATION DU FOURNISSEUR POUR SON ADMISSION ET HABILITATION DES OPERATEURS</b> .....	<b>5</b>
<b>3 - MODALITES D'EVALUATION DES OPERATEURS ET DE L'ODG</b> .....	<b>9</b>
<b>3.1 – Eléments généraux</b> .....	<b>9</b>
<b>3.2 – Articulation entre les contrôles internes et les contrôles externes : Eléments de synthèse</b>	<b>11</b>
<b>3.3 – Tableaux détaillés du plan de contrôle</b> .....	<b>12</b>
<b>4 – MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES</b> .....	<b>30</b>
<b>4.1 - Autocontrôles</b> .....	<b>30</b>
<b>4.2 – Contrôles internes</b> .....	<b>30</b>
<b>4.3 – Contrôles externes</b> .....	<b>30</b>
<b>5 – TRAITEMENT DES MANQUEMENTS</b> .....	<b>32</b>
<b>5.1 - Eléments généraux</b> .....	<b>32</b>
<b>5.2 - Evaluation des manquements externes</b> .....	<b>32</b>
<b>5.3 - Suivi des manquements</b> .....	<b>32</b>
<b>5.4 - Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur</b> .....	<b>35</b>

**PREAMBULE**

**Objet du Plan de Contrôle :**

Nouveau plan de contrôle Appellation d'Origine « Miel de Corse - Mele di Corsica ».

**Cahier des Charges :**

« Miel de Corse – Mele de Corsica » Appellation d'Origine  
Décret n°2013-1057 du 22 novembre 2013 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Miel de Corse – Mele di Corsica »

**Organisme de Défense et de Gestion :**

**Syndicat AOC Miel de Corse – Mele di Corsica**

Chambre d'agriculture de la Corse-du-Sud

19, avenue Noël Franchini – BP 913

20700 AJACCIO cedex 9

Tél : 04.95.48.69.69

mail : aop@mieldecorse.com

**Opérateurs :**

- Apiculteurs – producteur exclusif
- Apiculteurs conditionneurs
- Conditionneurs exclusifs

**1 – SCHEMA DE VIE DU PRODUIT**

ETAPE	OPERATEUR	POINTS A CONTRÔLER
<b>CONDITION DE PRODUCTION ET DE RECOLTE</b>		
Exploitations : ruchers et mielleries	Producteur.	<b>PM1 : aire géographique de récolte et de décantation</b>
		<b>PM1 Tenue des documents d'enregistrement de traçabilité : cahier de miellerie (entrée : identification provenance et volume)</b>
		<b>PM1 : déclaration DDPP (des lieux de « transhumance »)</b>
		PM14 : Déclaration annuelle de production
		<b>PM16 : spectre pollinique</b>
Environnement du rucher	Producteur.	<b>PM5 : Association végétale caractérisée - exclusion des miels issus d'espèces cultivées, à l'exception des agrumes</b>
		<b>PM2 : Races d'abeilles locales.</b>
		<b>PM16 : spectre pollinique</b>
		<b>PM17 : examen organoleptique</b>
Pratiques apicoles du rucher	Producteur.	Respect des conditions sanitaires (registre d'élevage)
		PM3 : installation, organisation et entretien des ruches
		PM3 : état des ruches
		PM3 : Renouvellement des cires
		PM3 : Origine des cires
		PM4 : Absence nourrissage des abeilles
		<b>PM16 : spectre pollinique</b>
		<b>PM17 : examen organoleptique</b>
Récolte du miel.	Producteur.	PM6 : Combustibles naturels d'enfumage
		<b>PM6 : Répulsifs chimiques interdits</b>
		PM6 : Récolte sur rayons operculés
		PM6 : Maturité du miel
		PM6 : Cadres exempt de couvains
		<b>PM15 : teneur en eau</b>
		<b>PM17 : examen organoleptique</b>
		<b>PM18 : Analyse résidus de répulsifs chimiques</b>
<b>EXTRACTION, CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION</b>		
Pratiques apicoles à la miellerie.	Producteur et/ou Conditionneur*	PM7 : Spécificité d'usage de la miellerie
		MP8 : Extraction par centrifugation à froid
		<b>PM9 : Filtration</b>
		PM9 : Décantation
		PM10 : Une seule fonte*
		PM11 : Pasteurisation interdite*
		PM12 : cristallisation*
		<b>PM15 : teneur en HMF</b>
		<b>PM16 : spectre pollinique</b>
<b>PM17 : examen organoleptique</b>		
Conditionnement et stockage.	Producteur et/ou Conditionneur	PM13 : Tenue des documents d'enregistrement de traçabilité : cahier de miellerie (sortie : destination et quantités ventilées par lots)
		PM13 : Etiquetage conforme (vignette + étiquette apiculteur / conditionneur)
		PM14 : déclaration annuelle de production et de stock

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

Les activités d'évaluation comprennent :

- l'**évaluation** proprement dite de l'Organisme de Défense et de Gestion Syndicat AOC Miel de Corse – Mele di Corsica (ou « Fournisseur » au sens de la norme 45 011) en vue de son **admission** ;
- l'**habilitation** des opérateurs.

Ainsi pour pouvoir intervenir dans le processus de certification du « Miel de Corse – Mele di Corsica »

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

### 2.1 – Evaluation de l'ODG

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

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

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

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

Dans le cadre de la convention, un audit d'évaluation est réalisé, selon la procédure de CERTIPAQ référencée PR 05 relative à la gestion des audits d'évaluation des fournisseurs. Cet audit, mené à l'aide d'un support d'audit spécifique, permet l'examen de l'ensemble des points mentionnés au paragraphe 3.3.7 « *Suivi par l'Organisme Certificateur de l'Organisme de Défense et de Gestion* ». Il a notamment montré que l'Organisme de Défense et de Gestion :

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

Remarque : Dans le cadre du changement d'Organisme de Contrôle, l'ODG « Syndicat AOC Miel de Corse – Mele di Corsica » est réputé admis par Certipaq si les trois conditions ci-dessous sont réunies :

- il est reconnu ODG par l'INAO pour le cahier des charges Appellation d'Origine « Miel de Corse – Mele di Corsica »,
- il a fait l'objet d'un suivi sur ses missions mises en œuvre dans le cadre du plan d'inspection du précédent OI,

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 279 V02</b> Validation : 03/03/2014
	<i>Appellation d'origine « Miel de Corse – Mele di Corsica »</i>	----- page 6/39

- l'analyse, par CERTIPAQ, des données d'Inspection transmises par le précédent OI et l'INAO, conformément à la Directive CAC « INAO–DIR–2010-01 », permet de conclure à la reconnaissance d'admission de l'ODG.

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

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

Tout opérateur souhaitant bénéficier de l'Appellation d'Origine « Miel de Corse - Mele di Corsica » est tenu de s'identifier auprès de l'ODG en déposant une déclaration d'identification souscrite auprès de l'ODG au plus tard le 15 janvier précédent la 1<sup>ère</sup> année de revendication de l'appellation d'origine, en vue de son habilitation. Conformément à ce que prévoit le cahier des charges, toute demande postérieure à cette date ne sera prise en compte qu'à partir du 15 janvier de l'année suivante.

Cette déclaration d'identification est disponible auprès de l'ODG. Elle comporte l'engagement du demandeur à :

- respecter les conditions de production fixées dans le cahier des charges ;
- réaliser les autocontrôles et se soumettre aux contrôles internes et externes prévus par le présent plan de contrôle ;
- supporter les frais liés aux contrôles susmentionnés ;
- accepter de figurer sur la liste consultable par le public des opérateurs habilités ;
- accepter d'assister régulièrement aux formations de dégustation du produit AOC organisées par l'ODG
- informer l'organisme de défense et de gestion de toute modification le concernant ou affectant son outil de production.

Sa transmission se fait par courrier simple ou avec accusé de réception.

L'ODG vérifie la complétude de la déclaration d'identification et revient éventuellement vers l'opérateur si des informations complémentaires doivent être précisées. Celui-ci doit impérativement transmettre les pièces manquantes dans les 15 jours.

L'ODG enregistre la déclaration d'identification et y indique la date de réception initiale. L'ODG inscrit l'opérateur sur le fichier des opérateurs identifiés et tient à jour ce fichier. Lorsqu'il n'est pas en charge des contrôles en vue de l'habilitation, l'ODG transmet la DI dans les 15 jours à Certipaq, en vue de son habilitation.

En parallèle, l'ODG organise une formation « initiale » concernant : « la caractérisation des produits nécessaires à l'autocontrôle, le cahier des charges, ainsi que le système de contrôle mis en place ».

En effet, cette formation préalable est un critère important pour l'ODG de de l'AOP « Miel de Corse » et a pour objectif de rendre les opérateurs capables d'identifier ou de classer leurs miels selon la gamme définie, ainsi que la connaissance des éléments indispensables à l'appellation et à son contrôle.

## **2.3 – Habilitation des opérateurs**

✓ **L'habilitation de chaque apiculteur-producteur exclusif et chaque apiculteur-conditionneur** effectuée sous la responsabilité de CERTIPAQ, a pour but de vérifier :

- **l'aptitude** des opérateurs à répondre aux **exigences du cahier des charges** « Miel de Corse - Mele di Corsica » Appellation d'Origine (c'est à dire vérifier que les opérateurs disposent des moyens nécessaires (organisation, procédures, instructions, enregistrements

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 279 V02</b> Validation : 03/03/2014
	<i>Appellation d'origine « Miel de Corse – Mele di Corsica »</i>	----- page 7/39

- prévus, matériels, infrastructures, compétence du personnel) pour assurer le respect des exigences),
- **leur engagement à appliquer le cahier des charges** et le plan de contrôle les concernant.

Chacun de ces opérateurs fait l'objet d'une évaluation par l'ODG dans un délai maximum de 2 mois qui suit la réception de la déclaration d'identification. L'objectif est de vérifier l'aptitude de cet opérateur à satisfaire aux exigences du cahier des charges relatif à l'Appellation d'Origine « Miel de Corse - Mele di Corsica » (c'est à dire vérifier que les opérateurs disposent des moyens nécessaires (organisation, procédures, instructions, enregistrements prévus, matériels, infrastructures, compétence du personnel) pour assurer le respect des exigences).

L'évaluation des apiculteurs conditionneurs en vue de leur habilitation par Certipaq, porte sur **l'ensemble des points mentionnés dans le plan de contrôle** défini au chapitre 3.3 « Tableaux détaillés du plan de contrôle » du présent dossier.

Ces audits sur site sont menés à l'aide d'un **support d'audit spécifique** au produit « Miel de Corse – Mele di Corsica » Appellation d'Origine.

L'ODG transmet à CERTIPAQ les rapports d'audit dans les 8 jours qui suivent cette évaluation.

L'Organisme Certificateur procède à l'examen documentaire des rapports d'audits. En fonction des conclusions de l'audit, CERTIPAQ décide ou non de l'habilitation de ces opérateurs.

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

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

Dès réception de la déclaration d'identification d'un opérateur transmise par l'ODG, CERTIPAQ « déclenche » la procédure d'habilitation. A cet effet, les audits d'habilitation sont réalisés par des agents habilités par CERTIPAQ tel que décrit au chapitre 3.1.3 du présent plan de contrôle. Ces audits, effectués sur le(s) site(s) des différents opérateurs permettent l'examen de **l'ensemble des points les concernant (à partir du PM10) mentionnés dans le plan de contrôle** défini au chapitre 3.3 « Tableaux détaillés du plan de contrôle » du présent dossier.

Ces audits sont menés à l'aide d'un **support d'audit spécifique** au produit « Miel de Corse » Appellation d'Origine.

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

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

Selon les modalités définies par CERTIPAQ, l'habilitation peut être prononcée, en cas de manquements mineurs constatés à condition que ces manquements fassent l'objet de propositions d'actions

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 279 V02</b> Validation : 03/03/2014
	<i>Appellation d'origine « Miel de Corse – Mele di Corsica »</i>	----- page 8/39

correctives et de délais associés jugés recevables (plan de mise en conformité accepté pour les manquements mineurs constatés). Cette décision doit être prise par le Comité de Certification.

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

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

Certipaq tient à jour la liste des opérateurs habilités.

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

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

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

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

Exemple de modifications majeures :

- Un changement d'identité de l'opérateur autre qu'une modification de la structure juridique de celui-ci ou la transmission par succession à une personne travaillant déjà sur l'exploitation
- Tout autre événement qui sera considéré comme majeur par le Comité de Certification, au fur et à mesure de la jurisprudence qui s'établira avec l'expérience. Celle-ci sera communiquée à l'ODG concerné ainsi qu'à l'INAO.

#### Dispositions transitoires

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

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

Sont notamment considérées comme des procédures en cours, le traitement des informations transmises par l'ODG suite au contrôle interne, le suivi des anomalies et manquements constatés par l'organisme d'inspection, le suivi des mesures correctives ou correctrices dans les délais fixés par l'INAO, les contrôles supplémentaires et toute autre sanction notifiés par l'INAO ainsi que les recours en instance de traitement auprès de l'organisme d'inspection.

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

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 279 V02</b> Validation : 03/03/2014
	<i>Appellation d'origine « Miel de Corse – Mele di Corsica »</i>	----- page 9/39

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

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

#### 3.1 - Eléments généraux

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

L'organisation générale mise en place pour assurer la certification du « Miel de Corse – Mele di Corsica » Appellation d'Origine s'articule entre trois types de contrôles définis ci-dessous :

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

#### 3.1.1 – L'auto-contrôle

L'INAO définit l'Autocontrôle comme un contrôle organisé par l'opérateur sur sa propre activité. Par cet autocontrôle et son enregistrement, l'opérateur de la filière « Miel de Corse - Mele di Corsica » vérifie l'adéquation de ses pratiques avec le cahier des charges Appellation d'Origine.

Le présent plan précise la nature des documents à produire par l'opérateur pour justifier de la réalisation de ses autocontrôles ainsi que leur durée de conservation, par défaut, 2 ans (hors exigences réglementaires spécifiques (ex : pour le registre d'élevage et les documents y afférant, 5 ans).

#### 3.1.2 – Le contrôle interne

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

- ✓ **Contrôle interne des opérateurs au sein de la filière « Miel de Corse – Mele di Corsica » Appellation d'Origine**

Pour assurer ses engagements concernant le respect du cahier des charges « Miel de Corse – Mele di Corsica » Appellation d'Origine, l'ODG met en place les mesures suivantes :

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

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

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 279 V02</b> Validation : 03/03/2014
	<i>Appellation d'origine « Miel de Corse – Mele di Corsica »</i>	----- page 10/39

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

L'opérateur et l'agent de l'ODG peuvent y consigner des observations.

L'opérateur et l'agent qui a réalisé le contrôle interne apposent obligatoirement leur signature sur ce rapport.

Tous les rapports de contrôles internes, rédigés systématiquement pour chaque contrôle, sont mis à disposition de l'OC lors du contrôle externe de l'ODG.

Les mesures correctives que l'ODG a prescrites à l'opérateur suite à un contrôle interne ainsi que les documents attestant de leur suivi sont également enregistrés et mis à disposition de l'OC.

Le planning des contrôles internes avec les dates prévisionnelles et le bilan des contrôles avec leur date de réalisation sont mis à disposition de l'OC.

Toutes les informations et documents nécessaires au contrôle interne transmis par les opérateurs à l'ODG peuvent être transmis à l'OC à sa demande.

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

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

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

Opérateur contrôlé	Type de Contrôle	Qualification du contrôleur interne	Connaissances nécessaires
Apiculteur – producteur exclusif Apiculteur-conditionneur	Audit	BTA ou équivalent Mandaté par l'ODG et formé à la technique de contrôle	- Production apicole, - Connaissances de la filière miel et du produit - Conditions de production des Appellations d'Origine - Règles d'hygiène / HACCP
Conditionneur exclusif	Audit	BTS ou équivalent Mandaté par l'ODG et formé à la technique d'audit	- Connaissances du produit - Conditions de production des Appellations d'Origine - Règles d'hygiène / HACCP

Les contrôles internes réalisés par l'ODG ou sous sa responsabilité sont exercés par des agents qualifiés et formés, désignés par l'ODG, indépendants de l'opérateur contrôlé. Ils doivent également respecter une clause de confidentialité quant aux contrôles internes et leurs résultats.

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

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

### **3.1.3 – Le contrôle externe**

Il est mis en œuvre par l'Organisme Certificateur **CERTIPAQ**. Il lui permet de s'assurer du respect des exigences liées à la certification « Miel de Corse – Mele di Corsica » Appellation d'Origine.

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 279 V02</b> Validation : 03/03/2014
	<i>Appellation d'origine « Miel de Corse – Mele di Corsica »</i>	----- page 11/39

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

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

D'une manière générale, les contrôles et analyses pratiqués dans le cadre de la certification du « Miel de Corse - Mele di Corsica » Appellation d'Origine sont gérés conformément aux procédures de CERTIPAQ référencées PR07 « *Gestion des audits et contrôles de suivi* » et PR08 « *Gestion des analyses produits* » de CERTIPAQ.

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

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

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

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

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

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

Structures contrôlées / Thèmes	Type de contrôle	Contrôle interne		Contrôle externe		Fréquence minimale globale de contrôle
		Fréquence minimum	Resp.	Fréquence minimum	Resp.	
<b>ODG</b>	Audit	/	/	2 audits / an	Auditeur externe	2 audits / an
<b>Apiculteurs- producteurs exclusifs</b>  <b>Apiculteurs- conditionneurs</b>	Contrôle des conditions de production (rucher, miellerie, traçabilité)	10% des apiculteurs- conditionneurs / an	Contrôleur interne	5% des apiculteurs- conditionneurs / an	Auditeur externe	15% des apiculteurs- conditionneurs / an
	Contrôle au moment du prélèvement pour contrôle produit (conditionnement, stockage, traçabilité)	80% des apiculteurs- conditionneurs / an	Contrôleur interne	20% des apiculteurs- conditionneurs / an	Auditeur externe	100% des apiculteurs- conditionneurs / an
	Contrôle documentaire des déclarations annuelles de production et de stock	100% des apiculteurs- conditionneurs	Contrôleur interne	Par sondage, lors de l'audit de l'ODG	Auditeur externe	100% des apiculteurs- conditionneurs + Par sondage, lors de l'audit de l'ODG
<b>Conditionneurs exclusifs</b>	Contrôle des modalités de conditionnement, stockage, traçabilité	/	Contrôleur interne	100% des conditionneurs exclusifs / an	Auditeur externe	100% des conditionneurs exclusifs / an
<b>Contrôle produit</b>	<u>Analytique</u> : Analyse teneur en eau + HMF	1 lot minimum / apiculteur- conditionneur / an chez 80% des apiculteurs- conditionneurs	Laboratoire externe reconnu par la filière	1 lot minimum / apiculteur- conditionneur / an chez 20% des apiculteurs- conditionneurs + 1 lot minimum / conditionneur exclusif / an chez 100% des conditionneurs exclusifs	Laboratoire externe habilité par CERTIPAQ et l'INAO	1 lot minimum / apiculteur- conditionneur et conditionneur exclusif / an chez 100% des opérateurs
	<u>Analytique</u> : Analyse pollinique	Minimum 20% des lots prélevés pour l'analyse interne eau + HMF	Laboratoire externe reconnu par la filière	Minimum 20% des lots prélevés pour l'analyse externe eau + HMF	Laboratoire externe habilité par CERTIPAQ et l'INAO	Minimum 20% des lots prélevés pour l'analyse interne eau + HMF + Minimum 20% des lots prélevés pour l'analyse externe eau + HMF
	<u>Analytique</u> : Recherche de répulsifs chimiques	Si suspicion	Laboratoire externe reconnu par la filière	Si suspicion	Laboratoire externe habilité par CERTIPAQ et l'INAO	Si suspicion
	<u>Organoleptique</u>	Minimum 100% des lots conformes à l'analyse interne eau + HMF	ODG	Minimum 100% des lots conformes à l'analyse externe eau + HMF  Dont 1 supervision annuelle	Certipaq	Minimum 100% des lots conformes à l'analyse interne et externe eau + HMF  Dont 1 supervision annuelle

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 279 V02</b> Validation : 03/03/2014
	<i>Appellation d'origine « Miel de Corse – Mele di Corsica »</i>	----- page 13/39

En cas de manquement dans l'application du plan de contrôle ou d'autres manquements graves et/ou répétés par rapport aux exigences du cahier des charges, le Comité de Certification du CERTIPAQ peut demander un **renforcement des fréquences de contrôles / d'analyses** internes et/ou externes, conformément aux procédures de l'Organisme Certificateur (voir également chapitre 5 – « Traitement des manquements »).

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

Les tableaux ci-après détaillent pour chaque caractéristique :

- les **points à maîtriser (PM)** ;
- les **valeurs cibles**,
- les **auto-contrôles (AC)**, les **contrôles internes (CI)** et les actions de **contrôle externe (CE)**,
- la **fréquence minimum** de contrôle (contrôle interne / contrôle externe),
- le(s) **responsable(s)** du (des) point(s) de maîtrise et/ou de contrôle (contrôle interne /contrôle externe),
- les **documents de référence** ou **documents preuves**.

## Aide à la lecture du plan de contrôle

**Critères définis dans le cahier des charges  
« Miel de Corse – Mele di Corsica »  
Appellation d'Origine**

Articulation plan de contrôle  
Interne / Externe

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

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

**PM = Point à Maîtriser**

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

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

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

**3.3.1 – Conditions de production et de récolte :**

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Opérateur/ Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM1	Aire géographique de récolte et de décantation	Départements de la Haute Corse et de la Corse du Sud	AC	Tenue d'1 cahier de miellerie exclusivement délivré par le groupement selon modèle défini validé par le directeur de l'INAO comportant par lot : - Dates et lieux de récolte - Volumes récoltés 1 lot = volume de miel récolté sur une journée constituant un tout homogène	Pour chaque campagne à chaque récolte	Apiculteur-producteur Apiculteur-conditionneur	Documentaire 	Déclaration auprès de la DDPP  Cahier de miellerie
			AC	Travail exclusif dans la miellerie habilitée pour les activités de désorperculution, d'extraction, de filtration et de décantation du miel récolté en Corse dans le cadre de l'AO.	A chaque campagne	Apiculteur-producteur Apiculteur-conditionneur	Visuel 	
			AC	Implantation des ruchers dans l'aire de production de l'AO	Pour chaque site de « transhumance »	Apiculteur-producteur Apiculteur-conditionneur	Visuel 	
			AC	Déclaration auprès de la DDPP selon exigences réglementaires	1 fois par an (en début saison)	Apiculteur-producteur Apiculteur-conditionneur	Documentaire 	
			CI	Contrôle visuel du lieu de présence des ruchers en activité. Vérification que les activités de désorperculution, d'extraction, de filtration et de décantation sont réalisées dans la miellerie habilitée. Contrôle documentaire de la cohérence avec les déclarations annuelles et le cahier de miellerie	10% des apiculteurs-conditionneurs / an	ODG	Documentaire  Visuel 	
			CE	<b>Contrôle visuel du lieu de présence des ruchers en activité. Vérification que les activités de désorperculution, d'extraction, de filtration et de décantation sont réalisées dans la miellerie habilitée. Contrôle documentaire de la cohérence avec les déclarations annuelles et le cahier de miellerie</b>	<b>5% des apiculteurs-conditionneurs / an</b>	<b>Auditeur externe</b>	Documentaire  Visuel 	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Opérateur/ Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM2	Race des abeilles	Apis Mellifera Mellifera L. écotype corse (langue plus longue, index cubital plus élevé, pilosité assez courte)	AC	Achat exclusif élevage / division ou prise d'essaim d'abeilles Apis Mellifera Mellifera L. écotype corse	A chaque achat / prise d'essaims	Apiculteur-producteur Apiculteur-conditionneur	Documentaire Visuel	Factures d'achat
			CI	Contrôle documentaire de la race d'abeilles, présentes dans les ruches	10% des apiculteurs-conditionneurs / an	ODG	Documentaire	Registre d'élevage
			CE	<b>Contrôle documentaire de la race d'abeilles, présentes dans les ruches</b>	<b>5% des apiculteurs-conditionneurs / an</b>	<b>Auditeur externe</b>	Documentaire	
PM3	Préparation des ruches	Installation, organisation et entretien des ruches selon les usages locaux, loyaux et constants  Ruches maintenues en bon état  Cires renouvelées régulièrement  Cire pure d'abeilles	AC	Enregistrement dans le registre d'élevage des différentes interventions sur les ruches Renouvellement des cires	A chaque intervention  1 fois / 3 ans	Apiculteur-producteur Apiculteur-conditionneur	Documentaire	Registre d'élevage
			CI	Contrôle visuel de l'installation, de l'organisation et de l'entretien des ruches, des hausses, de l'état et de la couleur des cadres et des cires Contrôle documentaire des enregistrements des interventions, de l'origine des cires	10% des apiculteurs-conditionneurs / an	ODG	Documentaire Visuel	Factures d'achat  Ordonnances vétérinaires
			CE	<b>Contrôle visuel de l'installation, de l'organisation et de l'entretien des ruches, des hausses, de l'état et de la couleur des cadres et des cires</b> <b>Contrôle documentaire des enregistrements des interventions, de l'origine des cires</b>	<b>5% des apiculteurs-conditionneurs / an</b>	<b>Auditeur externe</b>	Documentaire Visuel	Note de l'agent sanitaire apicole s'il y a lieu
PM4	Nourrissement des abeilles	Nourrissement des abeilles interdit 15 jours avant la miellée et jusqu'à la récolte de miel	AC	Enregistrement dans le registre d'élevage du nourrissement des abeilles	A chaque intervention	Apiculteur-producteur Apiculteur-conditionneur	Documentaire	Registre d'élevage Ou Cahier de miellerie
			CI	Contrôle visuel des ruches en « transhumance » et documentaire des enregistrements	10% des apiculteurs-conditionneurs / an		Documentaire Visuel	
			CE	<b>Contrôle visuel des ruches en « transhumance » et documentaire des enregistrements</b>	<b>5% des apiculteurs-conditionneurs / an</b>	<b>Auditeur externe</b>	Documentaire Visuel	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM5	Implantations des ruches : type de végétation butinée	Miels provenant de nectars et/ou miellats butinés sur les associations végétales spontanées et naturelles de la Corse.  A l'exception des plantations d'agrumes, exclusion des miels issus d'espèces cultivées (notamment les miels de colza, de tournesol, de sainfoin d'Espagne, de sarrasin, de sainfoin).	AC	Tenue d'1 cahier de miellerie exclusivement délivré par le groupement selon modèle défini validé par le directeur de l'INAO comportant par lot : - Dates et lieux de récolte - Volumes récoltés 1 lot = volume de miel récolté sur une journée constituant un tout homogène	Pour chaque campagne à chaque récolte	Apiculteur-producteur Apiculteur-conditionneur	Documentaire 	cahier de miellerie
			CI	<b>Contrôle visuel et documentaire du lieu d'implantation des ruches et des dénominations des miels récoltés</b>	10% des apiculteurs-conditionneurs / an	ODG	Documentaire  Visuel	
			CE	<b>Contrôle visuel et documentaire du lieu d'implantation des ruches et des dénominations des miels récoltés</b>	5% des apiculteurs-conditionneurs / an	<b>Auditeur externe</b>	Documentaire  Visuel	
PM6	Récolte des miels	Enfumage des ruches avec des combustibles naturels (aiguilles de pins, feuilles d'eucalyptus, romarin, ...)  <b>Répulsifs chimiques interdits</b>  Récolte sur rayons operculés  Miel récolté à maturité  Cadres récoltés exempts de couvain	AC	Recours aux seuls combustibles autorisés	A chaque récolte	Apiculteur-producteur Apiculteur-conditionneur	Visuel 	/
			AC	Contrôle visuel des cadres des ruches et des rayons operculés	A chaque récolte	Apiculteur-producteur Apiculteur-conditionneur	Visuel 	
			AC	Contrôle de la teneur en eau si opérateur équipé d'un réfractomètre Contrôle visuel pour déclenchement récolte	A chaque récolte	Apiculteur-producteur Apiculteur-conditionneur	Visuel  Mesure (facultatif)	
			CI	<b>Contrôle visuel du combustible utilisé au moment de la récolte et, de façon aléatoire, des cadres et des rayons operculés</b>	10% des apiculteurs-conditionneurs / an	ODG	Visuel 	
			CE	<b>Contrôle visuel du combustible utilisé au moment de la récolte et, de façon aléatoire, des cadres et des rayons operculés</b>	5% des apiculteurs-conditionneurs / an	<b>Auditeur externe</b>	Visuel 	

**3.3.2 – Extraction, conditionnement et conservation**

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM7	Miellerie	Local d'extraction et de conditionnement uniquement réservé à cet usage dans l'espace ou dans le temps	AC	Au moment de l'activité d'extraction et de conditionnement, pas d'autres activités	A chaque activité d'extraction et de conditionnement	Apiculteur-conditionneur	Visuel ☞	/
			CI	Contrôle visuel de l'exclusivité d'usage	10% des apiculteurs-conditionneurs / an	ODG	Visuel ☞	
			CE	<i>Contrôle visuel de l'exclusivité d'usage</i>	<i>5% des apiculteurs-conditionneurs / an</i>	<i>Auditeur externe</i>	Visuel ☞	
PM8	Extraction	Extraction par centrifugation à froid	AC	Matériel adapté	En continu	Apiculteur-conditionneur	Visuel ☞	/
			CI	Contrôle visuel du matériel présent dans la miellerie, utilisé par l'apiculteur	10% des apiculteurs-conditionneurs / an	ODG	Visuel ☞	
			CE	<i>Contrôle visuel du matériel présent dans la miellerie, utilisé par l'apiculteur</i>	<i>5% des apiculteurs-conditionneurs / an</i>	<i>Auditeur externe</i>	Visuel ☞	
PM9	Filtration et décantation	Filtration et décantation obligatoires Mailles du filtre perméables aux éléments figurés du miel selon la norme en vigueur	AC	Matériel adapté	En continu	Apiculteur-conditionneur	Visuel ☞	/
			CI	Contrôle visuel du matériel présent dans la miellerie, utilisé par l'apiculteur	10% des apiculteurs-conditionneurs / an	ODG	Visuel ☞	
			CE	<i>Contrôle visuel du matériel présent dans la miellerie, utilisé par l'apiculteur</i>	<i>5% des apiculteurs-conditionneurs / an</i>	<i>Auditeur externe</i>	Visuel ☞	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM10	Refonte	Une seule refonte autorisée	AC	Matériel adapté	En continu	Apiculteur-conditionneur Conditionneur exclusif	Visuel 👁	/
			CI	Contrôle visuel de l'équipement utilisé, de l'organisation du travail permettant de respecter cette exigence	10% des apiculteurs-conditionneurs / an	ODG	Visuel 👁	
			CE	<i>Contrôle visuel de l'équipement utilisé, de l'organisation du travail permettant de respecter cette exigence</i>	5% des apiculteurs-conditionneurs / an 100% des conditionneurs exclusifs	Auditeur externe	Visuel 👁	
PM11	Pasteurisation	Pasteurisation interdite	AC	Matériel adapté	En continu	Apiculteur-conditionneur Conditionneur exclusif	Visuel 👁	/
			CI	Contrôle visuel du matériel présent dans la miellerie, utilisé par l'apiculteur	10% des apiculteurs-conditionneurs / an	ODG	Visuel 👁	
			CE	<i>Contrôle visuel du matériel présent dans la miellerie, utilisé par l'apiculteur</i>	5% des apiculteurs-conditionneurs / an 100% des conditionneurs exclusifs	Auditeur externe	Visuel 👁	
PM12	Cristallisation	Cristallisation dirigée autorisée	AC	Matériel adapté	En continu	Apiculteur-conditionneur Conditionneur exclusif	Visuel 👁	/
			CI	Contrôle visuel de la conformité aux bonnes pratiques des méthode(s) de cristallisation utilisée(s)	10% des apiculteurs-conditionneurs / an	ODG	Visuel 👁	
			CE	<i>Contrôle visuel de la conformité aux bonnes pratiques des méthode(s) de cristallisation utilisée(s)</i>	5% des apiculteurs-conditionneurs / an 100% des conditionneurs exclusifs	Auditeur externe	Visuel 👁	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM13	Etiquetage	Outre les mentions réglementaires : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mention « Miel de Corse – Mele di Corsica »</li> <li>- Mention « appellation d'origine protégée » ou AOP</li> <li>- Le symbole AOP de l'Union Européenne</li> </ul> Mention « Miel de Corse – Mele di Corsica » aux caractères de dimension au moins égale à la moitié des caractères les plus grands figurants sur l'étiquette, Mention immédiatement précédée ou suivie de la mention « appellation d'origine protégée » ou « AOP », sans aucune mention intermédiaire. Présentation de ces mentions en caractères apparents, lisibles, et indélébiles, regroupées dans le même champ visuel dans lequel peuvent également figurer en caractères secondaires, les mentions faisant référence à la gamme variétale. Autorisation d'une indication ayant trait à l'origine florale ou végétale qu'en complément de la gamme variétale, si le produit provient de façon prépondérante de l'origine indiquée et s'il en possède les caractéristiques organoleptiques, physico-chimiques et polliniques. Apposition obligatoire et de manière visible sur le pot d'1 vignette exclusivement délivrée par l'ODG permettant l'identification du produit et le contrôle des volumes produits et commercialisés. Vignette comportant le nom de l'appellation	AC	Tenue du cahier de miellerie exclusivement délivré par le groupement selon modèle défini validé par le directeur de l'INAO comportant par lot et par dénomination : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Date d'enlèvement et quantité</li> <li>- Nom et adresse des acheteurs vrac</li> </ul> 1 lot = volume de miel récolté sur une journée constituant un tout homogène	A chaque opération de conditionnement et de vente	Apiculteur-conditionneur		Cahier de miellerie Factures, BL, .... Etiquetages / Vignettes
			AC	Tenue du cahier de miellerie exclusivement délivré par le groupement selon modèle défini validé par le directeur de l'INAO comportant par lot et par dénomination : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Date d'achat et quantité</li> <li>- Nom du fournisseur</li> <li>- Date de sortie et quantité</li> <li>- Lieux de vente</li> </ul>	A chaque opération de conditionnement et de vente	Conditionneur exclusif	Documentaire Visuel	
			AC	Conservation des documents de traçabilité Proposer pour avis des étiquettes à l'ODG Emploi d'étiquettes conformes et de vignettes fournies par l'ODG	2 ans minimum Lors de création / modification Sur chaque pot portant la mention de l'AO	Apiculteur-conditionneur Conditionneur exclusif		
			CI	Surveillance des étiquetages par sondage	Par sondage	ODG	Documentaire	
			CI	Vérification de la tenue des enregistrements et de leur conformité sur le terrain Test de traçabilité – bilan matière Vérification de l'utilisation d'étiquetages conformes et de vignettes fournies par l'ODG	10% des apiculteurs-conditionneurs / an	ODG	Documentaire Visuel	
			CI	Vérification de la présence et de la tenue du cahier de miellerie, de la traçabilité du lot conditionné prélevé, de la présence et de l'utilisation effective des vignettes syndicales	80 % des apiculteurs-conditionneurs / an lors du prélèvement d'échantillons	ODG	Documentaire Visuel	
			CE	<b>Vérification de la tenue des enregistrements et de leur conformité sur le terrain</b> <b>Réalisation d'un test de traçabilité</b> <b>amont/aval/bilan matière</b> <b>Vérification de l'utilisation d'étiquetages conformes et de vignettes fournies par l'ODG</b>	<b>5% des apiculteurs-conditionneurs / an</b> <b>+</b> <b>100% des conditionneurs exclusifs / an</b>	<b>Auditeur externe</b>	Documentaire Visuel	



## PLAN DE CONTRÔLE

*Appellation d'origine « Miel de Corse – Mele di Corsica »*

**PC AO 279 V02**

Validation : 03/03/2014

-----  
page 21/39

			<b>CE</b>	<i>Vérification de la présence et de la tenue du cahier de miellerie, de la traçabilité du lot conditionné prélevé, de la présence et de l'utilisation effective des vignettes syndicales</i>	<i>20 % des apiculteurs-conditionneurs / an lors du prélèvement d'échantillons + 100% des conditionneurs exclusifs / an</i>	<i>Auditeur externe</i>	Documentaire  Visuel 	
--	--	--	-----------	---	---	-------------------------	--	--

### 3.3.3 – Obligations déclaratives

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM14	Pour les apiculteurs producteurs : déclaration annuelle de production et de stock concernant la campagne précédente (du 1 <sup>er</sup> avril de l'année N-1 au 31 mars de l'année N)	<b>Déclaration comprenant :</b> - Nombre de ruches - Production totale de miels de l'exploitation - Production totale de miels de l'exploitation revendiquée en appellation - Répartition en fonction de la gamme variétale - Stocks au 31/03  Déclaration à adresser à l'ODG au plus tard le 15 avril de chaque année	AC	Transmission à l'ODG de la déclaration de production et de stock avant le 15 avril de chaque année selon modèle envoyé par l'ODG	chaque année avant le 15 avril	Apiculteur-conditionneur	Documentaire 📖	Déclaration annuelle de production et de stock
			CI	Vérification des déclarations transmises et du respect du délai	100% des déclarations	ODG	Documentaire 📖	
			CE	Vérification documentaire des déclarations transmises et du respect du délai	5% des apiculteurs-conditionneurs / an	Auditeur externe	Documentaire 📖	

**3.3.4 – Contrôle produits**

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM15	Teneur en eau	Teneur en eau ≤ 18%	CI	Analyses sur les lots prélevés	1 lot minimum / apiculteur-conditionneur / an chez 80% des apiculteurs-conditionneurs	ODG	Examen analytique	Résultats des analyses
		Exception teneur en eau < 19% pour les miels de : - châtaigneraies - miellés tardives de maquis d'automne	CE	Analyses sur les lots prélevés	1 lot minimum / apiculteur-conditionneur / an chez 20% des apiculteurs-conditionneurs + 1 lot minimum / conditionneur exclusif / an chez 100% des conditionneurs exclusifs	Laboratoire habilité par l'INAO et CERTIPAQ et accrédité par le Cofrac	Examen analytique	
	Teneur en hydroxy méthyl furfural	Teneur en hydroxy méthyl furfural (HMF) : ≤ 10 mg/kg au conditionnement	CI	Analyses sur les lots prélevés	1 lot minimum / apiculteur-conditionneur / an chez 80% des apiculteurs-conditionneurs	ODG	Examen analytique	Résultats des analyses
		Exception pour les miels de maquis de printemps à base de bruyère (Erica arborea) automne, teneur en eau ≤ 12 mg/kg au conditionnement	CE	Analyses sur les lots prélevés	1 lot minimum / apiculteur-conditionneur / an chez 20% des apiculteurs-conditionneurs + 1 lot minimum / conditionneur exclusif / an chez 100% des conditionneurs exclusifs	Laboratoire habilité par l'INAO et CERTIPAQ et accrédité par le Cofrac	Examen analytique	
PM16	Spectre pollinique	Cf. dernière colonne du tableau ci-après  Absence de pollen des espèces suivantes : . Pour les espèces cultivées : - <i>Onobrychis viciifolia</i> : sainfoin ; - <i>Brassica napus</i> : colza ; - <i>Helianthus annuus</i> : tournesol ; - <i>Hedysarum coronarium</i> : sulla ou sainfoin d'Espagne ; - <i>Fagopyrum esculentum</i> : sarrasin. . Pour les plantes non cultivées : - le genre <i>Hypocoum</i> ; - <i>Loranthus europæus</i> ; - <i>Rhus cotinus</i> et <i>Rhus coriaria</i> ; - <i>Calluna vulgaris</i> ; - <i>Thymus vulgaris</i> .	CI	Examen pollinique sur les lots prélevés	minimum 20% des lots prélevés pour l'analyse interne eau + HMF	ODG	Examen analytique	Résultats des analyses du spectre polliniques
			CE	Examen pollinique sur les lots prélevés	minimum 20% des lots prélevés pour l'analyse externe eau + HMF	Laboratoire habilité par l'INAO et CERTIPAQ et accrédité par le Cofrac	Examen analytique	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM17	Examen organoleptique	Cf. colonnes 2 à 4 du tableau ci-après	CI	Examen organoleptique	minimum 100% des lots conformes l'analyse interne eau + HMF	ODG	Examen organoleptique	Résultats des examens organoleptiques
		Miels exempts d'odeurs, d'arômes ou goûts étrangers	CE	Examen organoleptique	minimum 100% des lots conformes à l'analyse externe eau + HMF  Dont 1 supervision annuelle	Certipaq	Examen organoleptique	
PM18	Recherche de répulsifs chimiques	Absence de tous répulsifs chimiques	CI	Recherches de résidus phytosanitaires sur les lots prélevés	Si suspicion	ODG	Examen analytique	Résultats des analyses de recherches de résidus phytosanitaires
			CE	Analyses sur les lots prélevés	Si suspicion	Laboratoire habilité par l'INAO et CERTIPAQ et accrédité par le Cofrac	Examen analytique	

Miels	Caractéristiques visuelles	Caractéristiques olfactives	Caractéristiques gustatives	Principales associations végétales
<b>PRINTEMPS</b>	Très clair à clair doré.	<b>Intensité</b> : faible à moyenne. <b>Qualité</b> : végétal, floral (fruit cuit ou produit laitier).	<b>Intensité aromatique</b> : faible à moyenne. <b>Qualité</b> : fruité, floral, frais délicat ou fruit frais, végétal, laitier. <b>Goût</b> : sucrosité normale ou moyenne, sans acidité particulière ou légèrement acide. <b>Persistance et arrière-goût</b> : faible à moyenne sans arrière-goût.	Le clémentinier ( <i>Citrus aurantium</i> x <i>deliciosa</i> ) associé à des arbres fruitiers et kiwi ainsi que différentes espèces du maquis entourant les plantations : cistes, chênes, lotiers, saules, ronces, églantier, myrte, eucalyptus, cytinet ou L'asphodèle ( <i>Asphodelus sp.</i> ) ou la vesce ( <i>Vicia sp.</i> ) ou la vipérine ( <i>Echium sp.</i> ) ou des chardons de type <i>Galactites</i> associés à différentes espèces du maquis (voir maquis à <i>Erica</i> ).
<b>MAQUIS DE PRINTEMPS</b>	Ambré à ambré foncé.	<b>Intensité</b> : moyenne. <b>Qualité</b> : floral plus ou moins typé « coco », réglisse, cuir.	<b>Intensité aromatique</b> : moyenne plus ou moins riche. <b>Qualité</b> : délicate, plus ou moins typée. Caramel foncé, cacao. <b>Goût</b> : sucrosité normale sans acidité ou amertume particulière. <b>Persistance et arrière-goût</b> : faible à moyenne, faible arrière-goût.	La bruyère arborescente ( <i>Erica arborea</i> ) associée à d'autres espèces nectarifères principalement la lavande maritime ou stoechades ( <i>Lavandula stoechas</i> ) et/ou : - des saules ( <i>Salix sp.</i> ) - des lotiers ( <i>Lotus sp.</i> ) - la vipérine ( <i>Echium sp.</i> ) - des trèfles, asphodèles - cytise, calicotomes - l'anhyllide faux <i>Hermannia (Anthyllis hermanniae)</i> - -germandrées ( <i>Teucrium sp.</i> ), genêts ( <i>Genista sp.</i> ) - l'aubépine ( <i>Crataegus monogyna</i> ) avec présence de pollen de : - cistes – chênes – frêne à fleur - buis et/ou châtaignier.
<b>MIELLATS DU MAQUIS</b>	Foncé.	<b>Intensité</b> : Faible. <b>Qualité</b> : Végétal, boisé, un peu piquant, caramel, légèrement animal, musqué.	<b>Intensité aromatique</b> : moyenne à forte plus ou moins riche. <b>Qualité</b> : fruit mur, sec. Sucre cuit, réglisse, caramel. (Balsamique, vin cuit). <b>Goût</b> : pas trop sucré, sensiblement acide, goût malté. <b>Persistance et arrière-goût</b> : assez persistant plutôt long en bouche.	Les trois espèces de cistes ( <i>Cistus sp.</i> ) associées à la lavande maritime, le cytinet ( <i>Cytinus hypocistis</i> ), les calicotomes, la jasionne ( <i>Jasione montana</i> ) des chardons de type <i>Galactites</i> , le myrte ( <i>Myrtus communis</i> ), des eucalyptus... ou Les chênes ( <i>Quercus sp.</i> ) et différentes espèces de maquis voir maquis à <i>Erica</i>
<b>CHATAIGNERAIE</b>	Ambré à ambré foncé.	<b>Intensité</b> : Moyenne à forte. <b>Qualité</b> : Phénolique, aromatique, boisée, tannique.	<b>Intensité aromatique</b> : moyenne à forte. <b>Qualité</b> : phénolique, pomme blette. <b>Goût</b> : peu sucré, âcre, tannique, amertume sensible (+ ou -). <b>Persistance et arrière-goût</b> : très persistant, long en bouche. Arrière-goût amer	Le châtaignier ( <i>Castanea sativa</i> ) associé principalement à : des ronces ( <i>Rubus sp.</i> ) et des associations de type maquis : - Erica - Anthyllis - Teucrium - Genista avec des chênes et cistes ainsi que le lierre ( <i>Hedera helix</i> ) et la clématite ( <i>Clematis sp.</i> ).

Miels	Caractéristiques visuelles	Caractéristiques olfactives	Caractéristiques gustatives	Principales associations végétales
<b>MAQUIS D'ETE</b>	Clair à ambré clair.	<b>Intensité</b> : Faible à très faible. <b>Qualité</b> : Végétal, générique de miel.	<b>Intensité aromatique</b> : moyenne, assez aromatique pour un miel clair. <b>Qualité</b> : floral, fruité, aromatique, bois aromatique. <b>Goût</b> : sucrosité assez élevée, sans acidité ni amertume particulière. <b>Persistance et arrière-goût</b> : peu persistant et sans arrière-goût.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'anthyllide d'Hermann (<i>Anthyllis hermanniae</i>)</li> <li>- différentes espèces de genêts (<i>Genista sp.</i>)</li> <li>- la germandrée marum (<i>Teucrium marum</i>)</li> <li>- les ronces (<i>Rubus sp.</i>)</li> <li>- le thym corse (<i>Thymus herba-barona</i>).</li> </ul>
<b>MAQUIS D'AUTOMNE</b>	Ambré clair.	<b>Intensité</b> : Moyenne à forte. <b>Qualité</b> : Phénolique, marc de café, écorce, boisé (ruche gentiane).	<b>Intensité aromatique</b> : moyenne à forte. <b>Qualité</b> : phénolique, marc de café. <b>Goût</b> : amertume plus ou moins franche, nettement perceptible. <b>Persistance et arrière-goût</b> : persistant à très persistant et arrière-goût amer.	L'arbousier ( <i>Arbutus unedo</i> ) associé au : <ul style="list-style-type: none"> <li>- lierre (<i>Hedera helix</i>)</li> <li>- châtaignier (<i>Castanea sativa</i>)</li> <li>- ronces (<i>Rubus sp.</i>)</li> <li>- l'inule visqueuse (<i>Inula viscosa</i>)</li> <li>- la salsepareille (<i>Smilax aspera</i>).</li> </ul>

**3.3.5 – Suivi par l'Organisme Certificateur de l'Organisme de Défense et de Gestion SYNDICAT AOC MIEL DE CORSE - MELE DI CORSICA**

Points à maîtriser	Points à contrôler	Méthode de contrôle externe	Fréquence minimum de contrôle externe
<b>Organisation générale et documentaire</b>	- Respect des conditions générales de certification (engagement des opérateurs, gestion des nouvelles demandes...)	- Examen et suivi : . de l'organisation et du fonctionnement de l'ODG . des conditions générales de certification . de la convention ODG/ Organisme Certificateur . du cahier des charges Appellation d'Origine . Identification auprès de l'ODG conformément au Code Rural et de la Pêche Maritime Art. D644-1	Lors des audits de l'ODG, 2 fois / an :  1) Evaluation des procédures et vérification sur site de la mise en œuvre du contrôle interne
	- Documents gérés par Syndicat AOC Miel de Corse – Mele di Corsica	- Contrôle et suivi des documents officiels, documents de maîtrise de la qualité (conformément à la directive INAO-DIR-CAC-01), et documents CERTIPAQ : procédure de maîtrise de la documentation et de diffusion documentaire - Vérification de la mise à jour des listes des opérateurs identifiés - Vérification de la gestion des obligations déclaratives - Vérification de la gestion des vignettes avec symbole AOP	
	Suivi des actions correctives apportées par l'ODG	- Identification des éventuels manquements lors de l'audit précédent - Suivi des actions correctives et de leur efficacité - Transmission des informations à l'Organisme Certificateur	
	- Gestion des étiquetages	- Surveillance des étiquetages par sondage	
<b>Formation et information des opérateurs</b>	- Diffusion des documents qualité aux opérateurs	- Vérification de la communication des documents d'informations (dont cahier des charges et plan de contrôle), d'enregistrements et de traçabilité aux opérateurs habilités - Vérification de la mise à disposition des opérateurs des extraits des cahiers des charges homologués et communication du plan de contrôle approuvé par le CAC [et de leurs évolutions], au minimum pour les parties les concernant : . si envoi papier ou électronique : preuve de l'envoi ou de la réception (exemple : si envoi papier, vérifier le courrier d'envoi / si envoi électronique, vérifier mail d'envoi). . si mise à disposition en ligne : preuve de diffusion, procédure d'accès de l'ODG.	2) Evaluation sur site de la mise en œuvre du contrôle interne
	- Réunions techniques	- Contrôle des comptes-rendus des réunions	
	- Formation	- Suivi du respect du plan de formation établi - Vérification de l'enregistrement des formations réalisées	

Points à maîtriser	Points à contrôler	Méthode de contrôle externe	Fréquence minimum de contrôle externe
<b>Suivi des opérateurs</b>	- Formation et qualification du personnel	- Examen : . de la procédure de gestion du contrôle interne, des essais et de la sous-traitance . de(s) convention(s) entre le(s) contrôleur(s) interne(s) et le Fournisseur . de la compétence des contrôleurs internes et des contrôleurs réalisant l'audit sur site d'opérateurs en vue de leur habilitation	Lors des audits de l'ODG, 2 fois / an :  1) Evaluation des procédures et vérification sur site de la mise en œuvre du contrôle interne  2) Evaluation sur site de la mise en œuvre du contrôle interne
	- Suivi des contrôles internes	- Contrôle du respect : . de la gestion du contrôle interne (suivi des autocontrôles, contrôles et essais, documents produits pour l'enregistrement des autocontrôles et durée de leur conservation de minimum la durée de vie totale du produit + 6 mois, suivi du nombre d'opérateurs ou volumes contrôlés / an, critères de choix d'intervention) . de la procédure de traitement des manquements relevés en interne et/ou en externe - Examen et suivi : . des rapports de contrôle interne : support de contrôle, fiche de relevé de manquement . des enregistrements relatifs à la gestion des manquements . du dossier d'enregistrement des sanctions	
	- Suivi des actions correctives apportées par les opérateurs	- Vérification : . de l'enregistrement des mesures correctives . du suivi des actions correctives et de leur efficacité . de la transmission des informations à l'Organisme Certificateur	

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 279 V02</b> Validation : 03/03/2014
	<i>Appellation d'origine « Miel de Corse – Mele di Corsica »</i>	----- page 29/39

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

### **4.1 - Autocontrôles**

Absence d'autocontrôle sur le contrôle produit.

### **4.2 - Contrôles internes**

Les modalités d'organisation des examens analytiques et organoleptiques seront les mêmes que celles du contrôle externe (§ 4.3), mais les échantillons pourront être prélevés par un agent de l'ODG. L'anonymat des échantillons et la réalisation de la commission sont placés sous la responsabilité de l'ODG.

### **4.3 - Contrôles externes**

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

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

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

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

Les modalités de réception/codification des échantillons, préparation et analyse des produits sont définies par le laboratoire en accord avec CERTIPAQ.

Les résultats d'analyse sont communiqués par le laboratoire à CERTIPAQ exclusivement.

#### 4.3.2 - Examens organoleptiques :

L'examen organoleptique est réalisé dans le cadre du contrôle externe conformément à la procédure de CERTIPAQ PR 08 – « Gestion des analyses produits » et à l'instruction technique spécifique IT 147 – « Instructions pour l'examen organoleptique externe du « Miel de Corse – Mele di Corsica » » (jointe en annexe du présent document).

Ainsi, les modalités de désignation, d'évaluation, de composition et l'organisation pratique de la commission d'examen, sont formalisées dans cette instruction IT 147, en application de la directive du CAC de l'INAO.

## 5 - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

### 5.1 - Eléments généraux

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

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

### 5.2 - Evaluation des manquements externes

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

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

### 5.3 - Suivi des manquements

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

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

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

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

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

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

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

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

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

L'ODG archive les fiches de manquement et les tient à la disposition de CERTIPAQ lors de ses contrôles périodiques.

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

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

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

#### **✓ Suivi des manquements**

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

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

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

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

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

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

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 279 V02</b> Validation : 03/03/2014
	<i>Appellation d'origine « Miel de Corse – Mele di Corsica »</i>	----- page 32/39

## ✓ Sanctions

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

Elles peuvent être :

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

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

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

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

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

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

CERTIPAQ informe les services de l'INAO de toute décision qui fait perdre à l'opérateur le droit d'utiliser le signe d'identification de la qualité et de l'origine reconnu au produit d'Appellation d'Origine « Miel de Corse - Mele di Corsica » ou d'un constat de mise à la consommation de produits issus d'opérateurs indûment habilités dans un délai de 7 jours suivant la date de cette décision.

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

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
/	Absence de déclaration d'identification. Déclaration d'identification déposée plus de 10 jours ouvrés après la date limite		X		Absence d'habilitation					
/	Absence d'identification dans le cadre d'un démarrage de production		X		Refus d'habilitation					
/	Déclaration d'identification erronée									
	<i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X				X			
/	Absence d'information de l'ODG de toute modification concernant l'opérateur ou affectant son (ou ses) outils de production									
	<i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X				X			
/	<i>systematique</i>			X					X	X
	<i>systematique</i>			X					X	X
	<i>systematique</i>			X					X	X
<b>PM1</b>	Atelier d'extraction hors de l'aire géographique de l'appellation			X		X			X	X
<b>PM1</b>	Lieu de récolte hors de l'aire géographique de l'appellation			X		X			X	X
<b>PM2</b>	Recours à des abeilles ne répondant pas à l'écotype corse			X		X			X	X
PM3	Installation, organisation et entretien des ruches ne respectant pas les usages locaux, loyaux et constants									
	Ruches insuffisamment entretenues									
	Cires non régulièrement renouvelées									
PM3	Pas de cire pure d'abeilles									
	<i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X		X		X		X	
PM3	<i>Systematique</i>			X		X			X	X
	<i>Systematique</i>			X		X			X	X
	<i>Systematique</i>			X		X			X	X
PM4	Nourrissement des abeilles 15 jours avant la miellée et jusqu'à la récolte									
	<i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X		X	X	X		X	
PM4	<i>Systematique</i>			X		X			X	X
	<i>Systematique</i>			X		X			X	X
	<i>Systematique</i>			X		X			X	X
PM5	Ruches placées dans des zones de butinage ne répondant pas aux exigences du cahier des charges (zones avec espèces cultivés à l'exception des plantations d'agrumes, ...)									
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X	X	X		
	<i>Récurrent</i>			X		X			X	X
PM6	Récolte de miels sur des rayons non operculés, qui n'est pas mûrs, sur des cadres comportant du couvain									
	<i>Ponctuel</i>	X			X			X		
	<i>Récurrent</i>		X		X	X		X		
PM6	<i>Systematique</i>			X		X			X	X
	<i>Systematique</i>			X		X			X	X
	<i>Systematique</i>			X		X			X	X
PM6	Recours à des répulsifs chimiques									
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X	X			
	<i>Récurrent</i>			X		X			X	X
PM7	Local d'extraction et de conditionnement non réservé à cet usage dans l'espace et dans le temps									
	<i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X		X		X		X	
PM7	<i>Systematique</i>			X		X			X	X
	<i>Systematique</i>			X		X			X	X
	<i>Systematique</i>			X		X			X	X

**Légende des sanctions :**

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

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

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
PM8	Recours à un autre procédé d'extraction que la centrifugation à froid <i>Ponctuel</i>	X			X			X		
	<i>Récurrent</i>		X			X	X			
	<i>Systématique</i>			X		X			X	X
PM9	Absence de filtration et de décantation du miel avant le conditionnement ou la vente en vrac <i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X			X	X			
	<i>Systématique</i>			X		X			X	X
PM9	Filtration avec des mailles imperméables aux éléments figurés <i>Ponctuel</i>		X		X	X				
	<i>Récurrent</i>			X		X			X	X
PM10	Miel défigé plus d'1 fois <i>Ponctuel</i>	X			X			X		
	<i>Récurrent</i>		X			X	X			
	<i>Systématique</i>			X		X			X	X
PM11	Pasteurisation du miel			X		X			X	X
PM12	Cristallisation non réalisée selon les bonnes pratiques apicoles, pouvant nuire à la qualité du miel (teneur en HMF, qualités organoleptiques, ...) <i>Ponctuel</i>	X			X			X		
	<i>Récurrent</i>		X			X	X			
	<i>Systématique</i>			X		X			X	X
PM13	Recours à des étiquettes conformes non validées par l'ODG <i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X				X			
	<i>Systématique</i>			X					X	X
PM13	Recours à des étiquettes non conformes non validées par l'ODG Non apposition des vignettes fournies par l'ODG <i>Ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>Récurrent</i>			X		X			X	X
PM13	Gamme variétale affichée sur l'étiquetage différente de la gamme variétale du produit conditionné <i>Ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>Récurrent</i>			X		X			X	X
PM13	Registre des entrées sorties mal tenu ou incomplet <i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X				X			
	<i>Systématique</i>			X					X	X
PM13	Absence de tenue des registres <i>Ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>Récurrent</i>			X					X	X
PM13	Refus de tenue du registre des entrées sorties ou refus de consultation par l'ODG/l'OC			X					X	X
PM13	Absence de concordance entre les lots et les volumes conditionnés <i>Ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>Récurrent</i>			X					X	X

**Légende des sanctions :**

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

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

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
PM1 à 18	Approvisionnement auprès d'un opérateur non habilité			X		X	X		X	X
	Absence de maîtrise de la traçabilité :									
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X	X			
	<i>Récurrent</i>			X	X	X	X		X	X
	Absence de mise à jour des documents de traçabilité :									
	<i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X		X	X	X		X	
	<i>Systématique</i>			X		X			X	X
	Perte d'identification et de traçabilité :									
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X	X			
	<i>Récurrent</i>			X	X	X	X		X	
	<i>Systématique</i>			X		X			X	X
	Non-respect des engagements pris lors de la déclaration d'identification :									
	<i>Ponctuel</i>	X			X		X	X		
	<i>Récurrent</i>		X	X	X	X	X		X	
	<i>Systématique</i>			X		X			X	X
	Absence documents en vigueur :									
	<i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X		X		X	
	<i>systématique</i>			X		X			X	X
	Absence de déclassement de lots suite à la décision de l'OC				X				X	X
	Absence d'autocontrôle :									
	<i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X		X	X	X	X	X	
	<i>Systématique</i>			X		X	X		X	X
	Absence de réalisation du contrôle interne (suite au non paiement des cotisations à l'ODG)				X				X	X
	Absence de réalisation du contrôle externe (suite au non paiement des frais de contrôle externe à l'OC)				X				X	X
	Non-respect des fréquences de contrôle interne :									
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X	X	X		
	<i>Récurrent</i>			X		X	X	X	X	
Absence de réponse à manquement, absence d'actions correctives en cas de manquement ou actions correctives inadéquates et/ou tardives :										
<i>Ponctuel</i>		X		X	X	X	X			
<i>Récurrent</i>			X		X	X	X	X	X	
Non-respect des exigences contractuelles fixées par l'ODG (procédure des réclamations consommateurs, étiquetage, plan de contrôle interne...) :										
<i>Ponctuel</i>	X			X		X	X			
<i>Récurrent</i>		X	X	X	X	X		X		
<i>Systématique</i>			X		X			X	X	
Cumul de manquements lors d'une même visite ou lors de deux visites successives :										
<i>mineurs</i>		X		X		X	X			
<i>Majeurs</i>			X	X	X	X	X	X		
<i>Graves</i>			X		X			X	X	
Moyens (humain, technique, documentaire...) mis à disposition pour la bonne réalisation de l'audit externe insuffisants		X			X		X			
Refus de visite – refus d'accès aux documents				X				X	X	
Faux caractérisé				X		X		X	X	

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

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction						
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH	
PM14	Non-respect du délai de transmission de la déclaration de production	X			X						
	<i>ponctuel</i>		X		X	X	X				
	<i>récurrent</i>			X	X	X			X		
PM14	Déclaration de production non conforme	X			X						
	<i>ponctuel</i>		X		X	X					
	<i>Récurrent</i>			X	X	X			X		
PM14	Absence de déclaration de production		X		X	X					
	<i>ponctuel</i>			X	X				X		
	<i>récurrent</i>						X		X		

Liste des obligations déclaratives : déclaration annuelle de production et de stock

**5.4.3 – Evaluation des manquements constatés lors des contrôles produits**

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation (m : mineur / M : Majeur / G : Grave)			Sanction					
					AV	DL	RA	RE	SH	RH
PM15 à PM18	Refus de prélèvement	G						X*	X	X
PM17	Contrôle organoleptique non conforme lors du 1 <sup>er</sup> examen organoleptique externe sur l'adéquation à la gamme variétale revendiquée Si contestation de l'opérateur, analyse pollinique sur le lot concerné pour confirmer ou non le résultat de la dégustation****.	m			X***			X**		
	Contrôle organoleptique non conforme lors du 2 <sup>ème</sup> examen organoleptique externe sur l'adéquation à la gamme variétale revendiquée Si contestation de l'opérateur, analyse pollinique sur le lot concerné pour confirmer ou non le résultat de la dégustation****.		M		X***	X** ***		X**		
	Contrôle organoleptique non conforme lors du 3 <sup>ème</sup> examen organoleptique externe sur l'adéquation à la gamme variétale revendiquée Si contestation de l'opérateur, analyse pollinique sur le lot concerné pour confirmer ou non le résultat de la dégustation****.			G		X** ***			X	
PM17	Contrôle organoleptique non conforme lors du 1 <sup>er</sup> examen organoleptique externe sur les qualités intrinsèques du produit	M			X	X** ***		X**		
	Contrôle organoleptique non conforme lors du 2 <sup>ème</sup> examen organoleptique externe sur les qualités intrinsèques du produit		G			X** ***			X	X
PM15	Contrôle analytique non conforme sur teneur en eau ou teneur en HMF	M			X	X		X**		
	Contrôle analytique non conforme lors de la 2 <sup>ème</sup> analyse sur teneur en eau ou teneur en HMF		G			X			X	X
PM16	Spectre pollinique non-conforme à l'origine corse	G				X			X	X
PM18	Présence de répulsifs chimiques	G				X			X	X

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

\*\* Soit l'opérateur décide de déclasser le lot concerné et le manquement est levé. Dans ce cas pas de renforcement d'essai. Soit l'opérateur souhaite le maintien de son lot dans l'appellation. Dans ce cas, renforcement d'essai sur le même lot concerné pour autant que les modalités de prélèvement des échantillons le permette (conformément à la Directive de l'INAO). Si impossibilité, renforcement d'essai sur un autre lot.

\*\*\* Avertissement avec reclassement des lots concernés dans la catégorie de la gamme adéquate.

\*\*\*\* Si l'analyse confirme le résultat de l'examen organoleptique, le niveau de manquement est maintenu. Dans le cas contraire, le manquement est annulé.

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

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

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

Légende des sanctions :

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

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

**Légende des sanctions :**

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

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

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 279 V02</b> Validation : 03/03/2014
	<i>Appellation d'origine « Miel de Corse – Mele di Corsica »</i>	----- page 39/39

*ANNEXE*

*INSTRUCTION TECHNIQUE CONTRÔLE PRODUIT*

(cf. document de CERTIPAQ, référencé IT 147, ci-après)

CERTIPAQ	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « MIEL DE CORSE – MELE DI CORSICA »</b>	<b>IT 147 V 01</b> Validation : 22/11/13 <b>Page 1/6</b>
	<b>AO</b>	

**DESTINATAIRES** : Toute personne en charge de la constitution de la commission d'examen organoleptique et/ou des prélèvements d'échantillon et/ou de l'organisation des examens organoleptiques dans le cadre du contrôle externe.

**CONTEXTE** : L'examen organoleptique des produits finis sous Appellation d'Origine, défini dans le plan de contrôle externe, est effectué par « une commission composée de professionnels compétents et d'experts dans des conditions garantissant un examen indépendant et impartial des produits. » (Code rural art. L 642-27, 3ème §)

**OBJET** : La présente instruction technique définit la composition de la commission chargée de l'examen organoleptique, les principes généraux de prélèvement et de fonctionnement de la commission d'examen organoleptique du « Miel de Corse – Mele di Corsica » dans le cadre du plan de contrôle Appellation d'Origine « Miel de Corse – Mele di Corsica ».

## 1. DEFINITIONS :

**Commission chargée de l'examen organoleptique** : « ensemble de personnes choisies par l'organisme de contrôle pour effectuer un examen organoleptique au sein de la liste des personnes formées par l'ODG\* pour l'appellation d'origine concernée » (Source : Directive INAO-DIR-2008-02 – Commission chargée de l'examen organoleptique).

\*Organisme de Défense et de Gestion

**Jury** : « membres d'une commission chargée de l'examen organoleptique ayant à examiner un même échantillon. Une commission chargée de l'examen organoleptique peut être composée d'un ou de plusieurs jurys » (Source : Directive INAO-DIR-2008-02 – Commission chargée de l'examen organoleptique).

## 2. OBJECTIFS ET COMPOSITION DE LA COMMISSION CHARGÉE DE L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE

### 2.1 Objectifs de la commission chargée de l'examen organoleptique

La commission d'examen organoleptique est chargée de réaliser un examen d'acceptabilité du produit-échantillon dans son appellation en vérifiant, par des tests, son appartenance organoleptique à la famille de produits, c'est-à-dire à l'appellation d'origine « Miel de Corse – Mele di Corsica ».

Par conséquent, la commission d'examen organoleptique doit :

- d'une part, conclure sur l'appartenance du produit à la famille du produit revendiqué : Miel de Corse – Mele di Corsica,
- d'autre part procéder à des observations analytiques permettant la description du produit et l'identification d'éventuels défauts.

### 2.2 Critères de composition de la commission :

La commission d'examen organoleptique est composée des trois collèges suivants :

CERTIPAQ	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « MIEL DE CORSE – MELE DI CORSICA »</b>	<b>IT 147 V 01</b> Validation : 22/11/13 <b>Page 2/6</b>
	<b>AO</b>	

- **Collège « techniciens »** (personnes justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière)
- **Collège « porteurs de mémoire du produit »** (opérateurs habilités au sens de l'ordonnance ou retraités reconnus par la profession)
- **Collège « usagers du produit »** (restaurateurs et emplois de la restauration, opérateurs participant au commerce alimentaire, consommateurs avertis issus d'associations de consommateurs reconnues, toute personne proposée à l'ODG par l'organisme de contrôle,...).

CERTIPAQ s'assure du respect des critères de composition de la commission en trois collèges.

### 2.3 Compétences des membres de la commission

Le processus de qualification des membres potentiels de la commission d'examen organoleptique est assuré par l'ODG et validé par CERTIPAQ. L'objectif recherché est que les membres de la commission aient un jugement fiable.

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

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

Il s'agit d'une formation initiale théorique et pratique qui permet au dégustateur d'acquérir ou de conforter ses compétences en matière d'évaluation organoleptique pour l'appellation d'origine « Miel de Corse – Mele di Corsica ».

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

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

### 2.4 Constitution du jury « Miel de Corse – Mele di Corsica »

Afin de pouvoir statuer, les jurys doivent comporter au minimum :

- cinq membres présents ;
- des membres représentant deux des trois collèges cités au point 2.2 ;
- un ou des membres représentant le collège des porteurs de mémoire.

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

CERTIPAQ choisit, parmi les membres de la commission, la composition du jury « Miel de Corse – Mele di Corsica ». Le choix est réalisé sur la base de la fonction des membres, de leur compétence et leur répartition par collège.

CERTIPAQ vérifie que les membres de la commission ont été formés.

CERTIPAQ	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « MIEL DE CORSE – MELE DI CORSICA »</b>	<b>IT 147 V 01</b> Validation : 22/11/13 <b>Page 3/6</b>
	<b>AO</b>	

Un bilan des examens organoleptiques est établi, par CERTIPAQ, lui permettant notamment d'évaluer les membres de la commission.

Tous les ans, l'ODG renouvelle la liste de membres potentiels de la commission en s'appuyant sur leur évaluation réalisée par CERTIPAQ. Toute nouvelle mise à jour est communiquée à CERTIPAQ.

Par ailleurs, trois absences consécutives à une convocation de l'un des membres peuvent entraîner sa suspension et son remplacement par un autre membre désigné par l'ODG. Pour réintégrer la commission, le membre devra participer à un examen organoleptique sans prise en compte de sa notation.

### **3. PRINCIPES GENERAUX POUR L'ORGANISATION ET LE FONCTIONNEMENT DE LA COMMISSION CHARGÉE DE L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE**

Rappel : L'examen organoleptique a pour finalité la vérification de l'appartenance du produit à la famille de l'Appellation d'Origine.

#### 3.1 Notion de lot

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

Chaque lot est identifié par l'opérateur. Les numéros de lots des échantillons doivent permettre l'identification du jour ou de la semaine de récolte.

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

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

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

CERTIPAQ s'assure du respect des règles d'anonymat et de confidentialité.

Lors du prélèvement, chaque lot est codifié par un numéro, par l'agent mandaté, afin de garantir l'anonymat des échantillons.

5 échantillons / lot sont prélevés et scellés. Le miel est prélevé dans des pots de 180ml rempli, au minimum, au ¾ du pot. Les contenants pour prélever sont de contenance, forme et couleur identiques. La destination de ces échantillons est la suivante :

- Un échantillon « témoin » reste chez l'opérateur.
- Un échantillon destiné à l'analyse physico-chimique (humidité, HMF).
- Un échantillon destiné à l'analyse pollinique ou de répulsifs.
- Un échantillon destiné à la dégustation.
- Un échantillon « témoin » conservé 3 mois par l'OC dans des conditions de conservation aptes à préserver l'intégrité du produit.

CERTIPAQ	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « MIEL DE CORSE – MELE DI CORSICA »</b>	<b>IT 147 V 01</b> Validation : 22/11/13 <b>Page 4/6</b>
	<b>AO</b>	

Tout échantillon est accompagné d'une « fiche de suivi des échantillons » préétablie par CERTIPAQ (FE 01). Cette fiche assure la traçabilité des informations du point de prélèvement au lieu de l'examen organoleptique. L'agent de prélèvement doit alors :

- Cocher les cases correspondant à la certification concernée, au type d'analyse à réaliser.  
- Compléter les éléments suivants : - Nature du produit ; - Nombre d'unités ... ; - N° de lot ; - DLC/DLUO : si elle existe ; - Date de fabrication : date de mise en fabrication, ... ; - Date d'envoi : date de prélèvement ou d'expédition si différente ; - Température d'envoi : température relevée lors du prélèvement ; - N° du produit.

Une fiche de suivi d'échantillon doit être complétée par échantillon (ne pas mettre plusieurs échantillons sur la même fiche).

Cette fiche est retournée par fax à CERTIPAQ, par le préleveur. Elle peut être également jointe en annexe des rapports, en l'absence de problème particulier lié aux échantillons.

NB : le prélèvement pour la réalisation des analyses physico-chimiques externes sera réalisé en même temps que le prélèvement pour les examens organoleptiques.

### 3.3 Déroutement de l'examen organoleptique

#### 3.3.1 Convocation du jury par CERTIPAQ

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

CERTIPAQ planifie les examens organoleptiques et convoque en conséquence le jury.

L'animateur du jury est choisi par CERTIPAQ. Par ailleurs, il est défini qu'un salarié de CERTIPAQ participe à au moins un examen organoleptique tous les ans, pour superviser le dispositif.

#### 3.3.2 Préparation de l'examen organoleptique

L'examen organoleptique se déroule dans une salle mise à disposition par l'ODG. Le matériel nécessaire pour conserver les échantillons dans des conditions préservant leur intégrité est également mis à disposition.

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

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

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

Les échantillons sont dégustés dans un verre à pied transparent

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

#### 3.3.3 Critères de dégustation et notation

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

- visuel

CERTIPAQ	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « MIEL DE CORSE – MELE DI CORSICA »</b>	<b>IT 147 V 01</b> Validation : 22/11/13 <b>Page 5/6</b>
	<b>AO</b>	

- olfactif
- gustatif

L'examen organoleptique se déroule en deux temps :

- Dans un premier temps, les membres du jury évaluent l'aspect général des produits (visuel, olfactif, gustatif, tactile en bouche).
- Dans un second temps les experts évaluent alors en bouche la correspondance à la gamme variétale.

Les analyses organoleptiques permettent de caractériser les miels en fonction de leurs couleurs, leurs arômes, leurs goûts.

Un miel en Appellation d'Origine « Miel de Corse - Mele di Corsica » doit répondre aux critères suivants : A l'examen visuel :

- à l'état liquide sa coloration est fonction de la gamme variétale et sa structure doit être homogène.
- à l'état cristallisé : sa coloration est fonction de la gamme variétale. La cristallisation spontanée ou provoquée doit être stable, régulière et homogène.

Les examens olfactif et gustatif permettent de contrôler les caractéristiques de la gamme variétale. A l'examen gustatif tactile la structure des miels cristallisés doit être homogène.

Le jury tel que défini au point 2.4 procède à l'évaluation des produits en fonction de la grille d'appréciations.

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

La grille de dégustation est connue de tous les membres. Elle est fournie dans le cadre de la formation de tout nouveau membre. Toute nouvelle mise à jour est diffusée et explicitée aux membres du jury avant tout nouvel examen organoleptique.

#### 3.3.4 Présentation des produits

Les échantillons sont présentés de façon anonyme afin de garantir la fiabilité des résultats. Tous les échantillons sont identifiés par un code, différent de celui du prélèvement. Seul l'animateur dispose de la correspondance des codes avec le nom de chacun des opérateurs.

Le nombre maximal d'échantillon présenté à chaque jury au cours d'une même séance devra être obligatoirement inférieur ou égal à 12. Au minimum 9 échantillons différents sont présentés au jury lors d'une séance.

Les échantillons sont classés par gamme pour que les échantillons dégustés soient du moins aromatique au plus aromatique afin de ne pas gêner la dégustation.

**Les miels sont dégustés dans l'ordre suivant (du plus doux au plus fort) :**

- 1- Miel de printemps
- 2- Miel de maquis de printemps
- 3- Miellat de maquis
- 4- Miel de Chataignerale
- 5- Miel de maquis d'été
- 6- Miel de maquis d'automne
- 7- Miel générique (= miel de corse)

CERTIPAQ	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « MIEL DE CORSE – MELE DI CORSICA »</b>	<b>IT 147 V 01</b> Validation : 22/11/13 <b>Page 6/6</b>
	<b>AO</b>	

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

La dégustation n'excèdera pas 2 heures, hors délibérations.

### 3.3.5 Avis du jury

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

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

Les grilles de dégustation sont collectées par l'animateur de la séance. Ce dernier établit une synthèse des résultats de l'examen organoleptique. Cette synthèse est accompagnée des observations et avis motivés du jury.

L'animateur transmet à CERTIPAQ l'ensemble des documents liés aux CEO externes, sous un délai d'1 semaine. L'animateur tient à disposition de CERTIPAQ les grilles individuelles de dégustation.

**Supprimé** : exclusivement

**Supprimé** : la synthèse établie

Ces fiches et synthèses sont conservées par CERTIPAQ pendant une durée de 3 ans. Ces documents sont tenus à disposition de l'autorité compétente et du COFRAC.

## 4. EXPLOITATIONS DES RESULTATS PAR CERTIPAQ

CERTIPAQ s'appuie sur la synthèse des résultats obtenus, des observations et des avis motivés des membres, pour décider de l'émission d'une fiche de non-conformité et/ou d'une sanction.

Le produit est soumis à deux types de notation :

- la première concerne les qualités intrinsèques du produit
- la seconde concerne l'adéquation à la gamme variétale revendiquée.

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

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

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

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

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

## 5. DOCUMENTS D'APPLICATION

FE 01 : Fiche de suivi d'échantillon

CERTIPAQ	<b>INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « MIEL DE CORSE – MELE DI CORSICA »</b>	<b>IT 147 V 01</b> Validation : 22/11/13 <b>Page 7/6</b>
	<b>AO</b>	

Grilles de dégustation

Lexique à destination des jurés de la Commission d'examen organoleptique

Synthèse des résultats