



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Plan de contrôle de l'AOP « NOIX DU PERIGORD »

RÉFÉRENCE DU PLAN	DATE D'APPROBATION PAR L'OC OU RÉFÉRENCE DE L'OC	DATE D'APPROBATION	
CTS-C-AOC-NPER-01	O-AOP NP-25 001 Version A	09/04/2026	Annule et remplace le plan approuvé le : 11/06/2014

Plan de contrôle constitué

► de dispositions de contrôle communes, définies dans la décision à consulter sur le site Internet de l'INAO

- Décision INAO- DEC-CONT-1

► de dispositions de contrôle spécifiques développées dans le présent document.



VERSION APPROUVEE LE 09 AVRIL 2026

DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES AU CAHIER DES CHARGES : AOP « NOIX DU PERIGORD »

VERSION	DATE	EVOLUTION
A	17/11/2025	Création des dispositions de contrôle spécifiques.

TABLE DES MATIERES

TABLE DES MATIERES-----	2
A- APPLICATION -----	3
1. Les opérateurs -----	3
2. Répartition des points de contrôle et documents à tenir par les opérateurs-----	3
B- MODALITES D’HABILITATION DES OPERATEURS -----	5
C- MODALITES D’EVALUATION DE L’ODG -----	5
D- MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES-----	6
1. Répartition du contrôle interne et externe -----	6
2. Méthodes de contrôle -----	8
2.1 Méthodes de contrôle des opérateurs-----	8
2.2 Contrôle produit -----	18
Examen analytique -----	18
Notification des résultats du contrôle produit organoleptique interne -----	18
Notification des résultats du contrôle produit organoleptique externe -----	18
Recours en cas de contrôle externe -----	18
Evaluation des dégustateurs -----	18
Bilan des examens organoleptiques externe -----	18
E- TRAITEMENT DES MANQUEMENTS SPECIFIQUES-----	19
1. Répertoire de traitement des manquements spécifiques aux opérateurs-----	20
2. Répertoire de traitement des manquements spécifiques au contrôle produit -----	25

A- APPLICATION

1. Les opérateurs

Les présentes dispositions de contrôle spécifiques concernent les opérateurs du cahier des charges AOP « Noix du Périgord » dont l'Organisme de Défense et de Gestion est le Syndicat professionnel de la noix et du cerneau de Noix du Périgord.

Les opérateurs de la filière sont répartis dans les catégories suivantes :

- Producteurs
- Producteurs-Expéditeurs
- Organisations de Producteurs
- Négoce

2. Répartition des points de contrôle et documents à tenir par les opérateurs

*Note : les principaux points à contrôler sont identifiés en **Gras**.*

Catégorie d'opérateurs	Points à contrôler concernés	Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
✓ Toutes	<p>S01-Localisation des opérateurs et des outils de production</p> <p>S02-Variétés</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Déclaration d'identification ✓ Déclaration implantation de noyers ✓ Déclaration donneurs d'ouvrage ✓ Bons de livraison ou factures des plants ✓ Déclaration de récolte ✓ Bons de livraison ✓ Fiche d'agrèage ✓ Registre d'entrée et sortie des fruits ✓ Registre d'élaboration de cerneaux
<p>✓ Producteurs</p> <p>✓ Producteurs-Expéditeurs</p>	<p>S03-Densité plantation maximale</p> <p>S04-Densité plantation : distance minimale entre les noyers</p> <p>S05-Nombre de pollinisateurs</p> <p>S06-Cultures intercalaires</p> <p>S07-Période d'irrigation</p> <p>S08-Méthode d'irrigation interdite</p> <p>S09-Régulateurs de croissance et d'activateurs de maturité</p> <p>S10-Enherbement</p> <p>S11-Fertilisation</p> <p>S12-Rendement moyen des vergers</p> <p>S13-Récolte des noix fraîches ou primeurs</p> <p>S14-Méthode de séchage des noix</p> <p>S15-Température flux d'air si séchage par ventilation</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Déclaration d'implantation des noyers ✓ Cahier cultural ✓ Bons d'enlèvement ✓ Déclaration de récolte

Dispositions de contrôle spécifiques : AO/NOIX DU PERIGORD

Catégorie d'opérateurs	Points à contrôler concernés	Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Producteurs ✓ Producteurs-Expéditeurs ✓ Organisations de producteurs 	<p>S16-Trempage S17-Traitement à la solution d'hypochlorite des noix coques sèches</p>	<p>✓ Procédure ou mode opératoire</p>
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Producteurs ✓ Producteurs-Expéditeurs ✓ Organisations de producteurs ✓ Négoce 	<p>S18-Méthode de cassage S19-Tri (enoisage mécanique) S20-Type de caisse transport noix pré-cassées et cerneaux S21 Propreté des caisses de transport noix pré-cassées et cerneaux S22 Identification des caisses de transport noix pré-cassées et cerneaux</p>	<p>-Attestation alimentarité des caisses ou fiche technique -Bons d'enlèvement -Ticket contenant</p>
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Producteurs-Expéditeurs ✓ Organisations de producteurs ✓ Négoce 	<p>S23-Calibrage des noix et cerneaux S24- Conservation des noix fraîches : température S25-Conservation des noix et cerneaux : température S26- Conservation des noix fraîches : hygrométrie S27-Conservation des noix et cerneaux : hygrométrie S28-Mélange de variétés au stade conditionnement S29-Défauts tolérés au stade conditionnement S30-Type d'emballage interdit pour les noix fraîches S31-Etat emballage noix et cerneaux S32-Poids des emballages S33-Etiquetage S34-Délai d'expédition S35-Expédition de noix coques et cerneaux en vrac à l'extérieur de l'aire de production S36- Contenance des pallox pour l'expédition de noix coques et cerneaux en vrac à l'intérieur de l'aire de production S37-Transformation des Noix fraîches en Noix sèche S38-Taux d'humidité S39-Caractéristiques organoleptiques du produit fini</p>	<p>- Registre d'entrée et sortie - Bon d'enlèvement - Fiche d'agréege - Fiche de contrôle des lots en AOP/ Fiche de lot - Procédure ou mode opératoire -- Factures - Etiquette - Registre des températures et hygrométrie du lieu de stockage - Registre d'entrée et sortie des fruits - Cahier cultural</p>

Durée minimum de conservation des documents relatifs aux autocontrôles : 3 ans.

B- MODALITES D'HABILITATION DES OPERATEURS

	Cas 1	Cas 2		Cas 3
Catégorie d'opérateurs/ activités	Contrôle sur site en vue de l'habilitation réalisé par (OCO/ODG)	Contrôle documentaire hors site réalisé par (OCO/ODG) suivi d'un contrôle sur site par l'OCO dans un délai de (en mois)		Contrôle documentaire réalisé par l'OCO (sur la base de documents officiels, ou si aucun point structurel n'est contrôlé à l'habilitation)
		Contrôle documentaire réalisé par	Suivi du contrôle sur site réalisé par l'OCO dans un délai de	
PRODUCTEURS INDEPENDANTS	CERTISUD	-	-	-
PRODUCTEURS ADHERANTS A UNE OP	ODG	-	-	-
PRODUCTEURS EXPEDITEURS	CERTISUD	-	-	-
ORGANISATION DE PRODUCTEURS	CERTISUD	-	-	-
NÉGOCE	CERTISUD	-	-	-

C- MODALITES D'EVALUATION DE L'ODG

Pas de disposition spécifique

Durée minimum de conservation des documents relatifs au contrôle interne : 3 ans.

D-MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES

1. Répartition du contrôle interne et externe

Délai de prévenance des opérateurs pour les contrôles externes

A minima, 10 % de l'ensemble des contrôles externes annuels seront réalisés sans préavis.

Répartition contrôles interne/externes

Les contrôles de la filière sont répartis entre le contrôle interne et le contrôle externe selon les fréquences suivantes :

Libellé de l'activité ou du type de contrôle concerné		Fréquences minimales des contrôles internes	Fréquences minimales des contrôles externes
✓ PRODUCTEURS	Adhérent OP	10% des producteurs / an	5% des producteurs / an Dont 100% des nouveaux vergers
	Indépendant	100% des déclarations	15% des producteurs / an Dont 100% des nouveaux vergers
✓ PRODUCTEURS EXPEDITEURS	Supérieur à 50 tonnes/an	100% des déclarations	2 contrôles / opérateur / an
✓ ORGANISATION DE PRODUCTEURS	Entre 10 et 50 tonnes/an	100% des déclarations	1 contrôle / opérateur / an
✓ NÉGOCE	Inférieur à 10 tonnes/an	100% des déclarations	50% des opérateurs / an
Commission d'Examen Organoleptique		-	4% des volumes commercialisés
Analyses		Contrôle analytique de l'humidité sur 100% des échantillons passés lors des séances d'examen organoleptique.	Contrôle analytique de l'humidité de 100% des échantillons présentés lors d'une des séances d'examen organoleptique (soit 5 lots minimum/an)

La période de référence est : l'année civile.

Assiette de contrôle

Le nombre de contrôle est basé sur le nombre d'opérateurs habilités actifs au premier janvier de l'année N pour chaque catégorie d'opérateur.

Dispositions de contrôle spécifiques : AO/NOIX DU PERIGORD

Liste des opérateurs habilités (actifs/inactifs) - Absence de production/revendication pendant un délai donné

Est considéré comme inactif, « tout opérateur n'ayant pas exercé d'activité de production ou d'expédition du produit AOP « Noix du Périgord » pendant deux années consécutives. » :

Un opérateur inactif ne peut utiliser sous quelque forme ou dans quelque but que ce soit le nom de l'AOP pour la production concernée

Pour revenir au statut actif, l'opérateur informe l'ODG de la reprise de son activité avant la récolte de l'année en cours.

Les opérateurs habilités inactifs 5 années consécutives pourront être invités à se retirer de la liste des opérateurs habilités

Dans ce cas, Certisud informera l'opérateur du retrait de son habilitation faisant suite à l'absence de d'activité relative au cahier des charges concernées. L'opérateur disposera d'un délai d'un mois pour faire valoir ses observations

2. Méthodes de contrôle

2.1 Méthodes de contrôle des opérateurs

*Note : les principaux points à contrôler sont identifiés en **Gras**.*

Code	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S01	Localisation des opérateurs et des outils de production	<p>➤ Producteurs et Producteurs-Expéditeurs :</p> <p>Visuel de la localisation</p> <p>Documentaire : - Déclaration d'identification - Déclaration implantation de noyers</p> <p>➤ Organisations de Producteurs/ Négoces :</p> <p>Visuel de la localisation</p> <p>Documentaire : - Déclaration d'identification</p>	<p>Tenue à jour des différentes déclarations et autres enregistrements listés ci-contre (par type d'opérateur)</p>	<p>➤ Producteurs :</p> <p>Visuel de la localisation</p> <p>Documentaire : - Déclaration d'identification - Déclaration implantation de noyers - Déclaration donneurs d'ouvrage</p> <p>➤ Producteurs-Expéditeurs/ Négoces :</p> <p>Visuel de la localisation</p> <p>Documentaire : - Déclaration d'identification - Déclaration implantation de noyers - Déclaration donneurs d'ouvrage - Registre d'élaboration de cerneaux</p> <p>➤ Organisations de Producteurs/ Négoces :</p> <p>Visuel de la localisation</p> <p>Documentaire : - Déclaration d'identification - Déclaration donneurs d'ouvrage - Registre d'élaboration de cerneaux</p>

Code	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S02	Variétés	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Producteurs et Producteurs Expéditeurs : <p>Visuel des variétés des noix</p> <p>Documentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Déclaration implantation de noyers - Bons de livraison ou factures des plants 	<p>Tenue à jour des différentes déclarations et autres enregistrements listés ci-contre (par type d'opérateur)</p> <p><u>Conservation des autres documents</u> listés ci-contre (par type d'opérateur)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Producteurs : <p>Visuel des variétés des noix</p> <p>Documentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Déclaration implantation de noyers - Bons de livraison ou factures des plants - Déclaration de récolte - Bons de livraison <ul style="list-style-type: none"> ➤ Producteurs Expéditeurs <p>Visuel des variétés des noix</p> <p>Documentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Déclaration implantation de noyers - Bons de livraison ou factures des plants - Fiche d'agrèage - Déclaration de récolte - Bons de livraison <ul style="list-style-type: none"> ➤ Organisations de producteurs/ Négoce : <p>Visuel des variétés des noix</p> <p>Documentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'agrèage - Bons de livraison - Registre d'entrée et sortie des fruits

Code	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S03	Densité de plantation maximale	Documentaire : - Déclaration implantation de noyers Visuel Mesure de la distance inter arbre et inter rang	Tenue à jour des déclarations d'implantation de noyers	Documentaire : - Déclaration implantation de noyers Visuel Mesure de la distance inter arbre et inter rang
S04	Densité de plantation : Distance minimale entre les noyers	Documentaire : - Déclaration implantation de noyers Visuel Mesure de la distance inter arbre	Tenue à jour des déclarations d'implantation de noyers	Documentaire : - Déclaration implantation de noyers Visuel Mesure de la distance inter arbre
S05	Nombre de pollinisateurs	Documentaire : - Déclaration implantation de noyers	Tenue à jour déclarations d'implantation de noyers	Documentaire : - Déclaration implantation de noyers
S06	Cultures intercalaires	Visuel de la présence de cultures intercalaires, Mesure des distances de plantation si cultures intercalaires Documentaire : - Déclaration implantation de noyers	Enregistrement sur Déclaration implantation de noyers	Visuel de la présence de cultures intercalaires Mesure des distances de plantation si cultures intercalaires Documentaire : - Déclaration implantation de noyers
S07	Période d'irrigation	Sans Objet	Enregistrement sur le cahier cultural,	Visuel de l'irrigation en fonction de la période de l'année Documentaire : - Cahier cultural

Code	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S08	Méthode d'irrigation interdite	Visuel du mode d'irrigation Documentaire : - Cahier cultural	Enregistrement sur le cahier cultural,	Visuel du mode d'irrigation Documentaire : - Cahier cultural
S09	Régulateurs de croissance et d'activateurs de maturité	Documentaire : - Cahier cultural Entretien avec opérateur	Enregistrement sur le cahier cultural	Documentaire : - Cahier cultural
S10	Enherbement	Visuel	Déclaration implantation de noyers	Visuel Documentaire : - Déclaration implantation de noyers
S11	Fertilisation	Sans objet	Enregistrement sur le cahier cultural	Documentaire : - Cahier cultural
S12	Rendement moyen des vergers	Sans objet	Enregistrement de la récolte sur le cahier cultural, déclaration de récolte et conservation des bons d'enlèvement	Documentaire : - Cahier cultural - Bons d'enlèvement - Déclaration de récolte
S13	Récolte des noix fraîches ou primeurs	Sans objet	Sans Objet	Visuel, Commission Organoleptique

Code	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S14	Méthode de séchage des noix	Visuel des conditions prévisionnelles de séchage	Sans Objet	Visuel méthode de séchage
S15	Température flux d'air si séchage par ventilation	Sans objet	Cahier d'enregistrement de la température de séchage	Documentaire : - Cahier d'enregistrement Visuel affichage température ou Mesure température (si séchage en cours)
S16	Trempage	Sans objet	Sans objet	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Producteurs : Visuel de l'aspect des coques de noix ➤ Producteurs-Expéditeurs : Visuel de l'aspect des coques de noix Documentaire : - Procédure ou Mode opératoire (en cas de modification)
S17	Traitement à la solution d'hypochlorite des noix coques sèches	Sans objet	Sans objet	Visuel de l'aspect (couleur) des coques
S18	Méthode de cassage	Sans objet	Sans objet	Visuel des pratiques

Code	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S19	Tri (enoisage mécanique)	Sans objet	Sans objet	Visuel des pratiques Entretien avec opérateur
S20	Type de caisse transport noix pré-cassées et cerneaux	Sans objet	Conservation attestation alimentarité des caisses ou fiche technique	Visuel de la marque d'alimentarité sur les caisses Documentaire : - attestation alimentarité des caisses ou fiche technique
S21	Propreté des caisses de transport noix pré-cassées et cerneaux	Sans objet	Sans objet	Visuel de la propreté des caisses
S22	Identification des caisses de transport noix pré-cassées et cerneaux	Sans objet	Enregistrement des contenants sur les bons d'enlèvement et ticket contenant	Visuel Documentaire : - Bons d'enlèvement - Ticket contenant
S23	Calibrage des noix et cerneaux	Documentaire de l'existence et de la pertinence des consignes : - Procédure ou mode opératoire	Enregistrements sur les fiches de contrôles des lots en AOP	Visuel du calibre Documentaire : - Procédure ou Mode opératoire (en cas de modification) - Fiche de contrôle des lots en AOP - Bons d'enlèvement - Registre d'entrée et sortie des fruits Commission Organoleptique

Code	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S24	Conservation des noix fraîches : température	Sans Objet	Enregistrement des températures du lieu de stockage	Visuel de la température Mesure Documentaire : - Relevé des températures du lieu de stockage
S25	Conservation des noix et cerneaux : température	Sans Objet	Registre des températures et hygrométrie du lieu de stockage (pour les produits stockés à partir du 01/03/N+1) :	Visuel de la température Mesure Documentaire (pour les produits stockés à partir du 01/03/N+1) : - Registre des températures et hygrométrie du lieu de stockage
S26	Conservation des noix fraîches : hygrométrie	Sans Objet	Enregistrement de l'hygrométrie du lieu de stockage	Visuel de la température Mesure Documentaire : - Relevé de l'hygrométrie du lieu de stockage
S27	Conservation des noix et cerneaux : hygrométrie	Sans Objet	Registre des températures et hygrométrie du lieu de stockage (pour les produits stockés à partir du 01/03/N+1) :	Visuel de l'hygrométrie Documentaire (pour les produits stockés à partir du 01/03/N+1) : : - Registre des températures et hygrométrie du lieu de stockage
S28	Mélange de variétés au stade conditionnement	Documentaire de l'existence et de la pertinence des consignes : - Procédure ou mode opératoire	Enregistrements sur les fiches agréage	Visuel Documentaire : - Procédure ou Mode opératoire (en cas de modification) - Fiche agréage Commission Organoleptique

Code	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S29	Défauts tolérés au stade conditionnement	Documentaire de l'existence et de la pertinence des consignes : - Procédure ou mode opératoire	Enregistrements sur les fiches d'agrégé	Visuel Documentaire : - Procédure ou Mode opératoire (en cas de modification) - Fiche agrégé Commission Organoleptique
S30	Type de l'emballage interdit pour les noix fraîches	Sans objet	Enregistrements du type d'emballage sur les fiches de lot	Visuel du type d'emballage Documentaire : - Procédure ou Mode opératoire (en cas de modification) - Fiche de lot
S31	Etat emballage noix et cerneaux	Sans objet	Sans objet	Visuel de l'emballage
S32	Poids des emballages	Sans objet	Enregistrements du poids des conditionnements sur les fiches de lot	Visuel du poids de l'emballage Documentaire : - Fiche de lot
S33	Etiquetage	Visuel de l'étiquetage prévu	Conservation des étiquettes	Visuel des étiquettes Documentaire : - Etiquette avec mentions selon les dispositions du cahier des charges

Code	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S34	Délai d'expédition	Sans objet	Enregistrements des entrées et sorties de fruits AOP conditionnés sur le registre d'entrée et sorties et conservation des bons d'enlèvement et des factures	Documentaire : - Registre d'entrées et sorties - Bons d'enlèvement - Factures
S35	Expédition de noix coques et cerneaux en vrac à l'extérieur de l'aire de production	Sans objet	Enregistrements des entrées et sorties de fruits AOP conditionnés sur le registre d'entrée et sorties et Conservation des bons d'enlèvement et des factures	Documentaire : - Registre d'entrées et sorties - - Bons d'enlèvement - Factures
S36	Contenance des pallox pour l'expédition de noix coques et cerneaux en vrac à l'intérieur de l'aire de production	Sans objet	Enregistrements des entrées et sorties de fruits AOP conditionnés sur le registre d'entrée et sorties et Conservation des bons d'enlèvement et des factures	Documentaire : - Registre d'entrées et sorties - - Bons d'enlèvement - Factures Visuel pallox
S37	Transformation des Noix Fraîches en Noix sèche	Sans objet	Enregistrements des entrées et sorties de fruits AOP conditionnés sur le registre d'entrée et sorties, Tenue du cahier cultural (Producteurs-Expéditeurs) et Conservation des bons d'enlèvement et des factures	<p>➤ Producteurs-Expéditeurs :</p> <p>Documentaire : - Registre d'entrées et sorties - Bons d'enlèvement - Factures - Cahier cultural</p> <p>➤ Organisations de producteurs/ Négoce</p> <p>Documentaire : - Registre d'entrées et sorties - Bons d'enlèvement - Factures</p>

Code	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
S38	Taux d'humidité	Sans objet	Sans objet	Analyses
S39	Caractéristiques organoleptiques du produit fini	Sans objet	Sans objet	Examen Organoleptique

2.2 Contrôle produit

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

L'instruction O-AOC NP 15 001 détaille les règles définies en termes de :

- ✓ Modalités d'échantillonnage, de prélèvements et d'identification des échantillons
- ✓ Modalités de stockage
- ✓ Convocation des jurés
- ✓ Les règles de déroulement des CEO
- ✓ Notification des résultats contrôles produits

Examen analytique

Dans le cadre du contrôle externe, L'examen analytique est effectué par un laboratoire habilité par l'INAO et référencé par Certisud.

Notification des résultats du contrôle produit organoleptique interne

En cas de résultat de taux d'humidité non conforme décelé lors d'une analyse interne, une analyse supplémentaire externe sera déclenchée sur le lot incriminé préférentiellement.

Notification des résultats du contrôle produit organoleptique externe

CERTISUD notifie par écrit aux opérateurs les résultats des examens analytiques et organoleptiques, qu'ils soient conformes ou non conformes. Une copie est transmise à l'ODG.

Recours en cas de contrôle externe

L'opérateur peut solliciter une nouvelle expertise, sur l'échantillon témoin prélevé lors de la première expertise.

Les appels, réclamations et contestations des opérateurs relatifs aux contrôles externes sont traités selon des procédures prévues par Certisud.

Evaluation des dégustateurs

Lors des séances, l'animateur pourra réaliser des évaluations des jurés présents. Ces évaluations peuvent prendre diverses formes :

- ✓ Attitude/comportement lors de la séance
- ✓ Complétude de la fiche de dégustation
- ✓ Reconnaissance d'un échantillon à défaut ou d'un échantillon hors AOP
- ✓ Comparaison de 2 échantillons identiques
- ✓ Etc...

Bilan des examens organoleptiques externe

CERTISUD communique annuellement à l'ODG un bilan des contrôles organoleptiques comprenant notamment l'évaluation des membres du jury.

E- TRAITEMENT DES MANQUEMENTS SPECIFIQUES

Légende des abréviations utilisées ci-dessous :

Abréviations	
AV	Avertissement
Hab	Habilitation
RB	Retrait du bénéfice du SIQO
SH	Suspension habilitation
RH	Retrait d'habilitation
Refus temp. Hab.	Refus temporaire d'habilitation

1. Répertoire de traitement des manquements spécifiques aux opérateurs

Code point à contrôler	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S01H	Localisation des opérateurs et des outils de production non conforme	hab	Refus d'habilitation		
S01	Localisation des opérateurs et des outils de production non conforme	suivi	RB des lots concernés	SH	RH
S02H	Variété non-conforme	hab	Refus d'habilitation		
S02	Variété non-conforme	suivi	RB des lots concernés	SH	RH
S03H	Densité de plantation non-conforme	hab	Refus temp. hab.	Refus d'habilitation	
S03	Densité de plantation non-conforme	suivi	RB des parcelles concernées'	SH	RH
S04H	Distance minimale entre noyers non conforme	hab	Refus temp. hab.	Refus d'habilitation	
S04	Distance minimale entre noyers non conforme	suivi	RB des parcelles concernées'	SH	RH
S05H	Nombre de pollinisateurs non-conforme	hab	Refus temp. hab.	Refus d'habilitation	
S05	Nombre de pollinisateurs non-conforme	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	SH
S06H	Cultures intercalaires non conformes	hab	Refus temp. hab.	Refus d'habilitation	

Code point à contrôler	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S06	Cultures intercalaires non conformes	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	SH
S07	Période d'irrigation non conforme	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	SH
S08H	Méthode d'irrigation non conforme	hab	Refus temp. hab.	Refus d'habilitation	
S08	Méthode d'irrigation non conforme	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	SH
S09H	Utilisation de régulateurs de croissance et d'activateurs de maturité	hab	Refus temp hab	Refus d'habilitation	
S09	Utilisation de régulateurs de croissance et d'activateurs de maturité	suivi	RB des lots concernés	SH	RH
S10H	Enherbement non conforme	Hab	Refus temp hab	Refus d'habilitation	
S10	Enherbement non conforme	Suivi	AV	Contrôle supplémentaire	SH
S11	Apport maximal d'azote ou répartition non conforme	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	SH
S12	Rendement moyen non-conforme	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	SH
S13	Récolte avant maturité	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	SH

Code point à contrôler	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S14H	Méthode prévisionnelle de séchage non conforme	hab	Refus temp. hab.	Refus d'habilitation	
S14	Méthode de séchage non conforme	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	SH
S15	T°C de séchage par méthode autre que naturelle non-conforme ou non enregistrées	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	SH
S16	Trempage des noix	suivi	Contrôle supplémentaire	SH	RH
S17	Traitement à l'hypochlorite des noix coques sèches	suivi	RB des lots concernés	SH	RH
S18	Méthode de cassage non conforme	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	RB des lots concernés
S19	Tri non réalisé (enoisage mécanique)	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	SH
S20	Caisses de transport des noix pré-cassées et/ou cerneaux non alimentaires	suivi	Contrôle supplémentaire	RB des lots concernés	SH
S21	Caisses de transport des noix pré-cassées et/ou cerneaux non propres	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	SH

Code point à contrôler	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S22	Caisses de transport des noix pré-cassées et/ou cerneaux non identifiées	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	SH
S23H S28H S29H	Absence de procédure d'agrèage ou procédure non pertinente	hab	Refus temp. hab.	Refus d'habilitation	
S23 S28 S29	Défaut d'agrèage	Suivi	AV	RB des lots concernés	SH
S24 S25a	Température de stockage non-conforme	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	SH
S25b	Température de stockage des noix sèches à partir du 01/03 non enregistrée	suivi	Cf Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des SIQO hors AB , Op3		
S26 S27a	Hygrométrie de stockage non-conforme	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	SH
S27b	Hygrométrie de stockage des noix sèches à partir du 01/03 non enregistrée	suivi	Cf Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des SIQO hors AB , Op3		
S30	Noix fraîches et/ou primeur en emballage étanche	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	RB des lots concernés
S31	Matériau utilisé pour le conditionnement des noix et/ou cerneaux non conforme	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	RB des lots concernés
S32	Poids des emballages non conforme	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	RB des lots concernés

Code point à contrôler	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S33H	Etiquetage prévu non conforme	hab	Refus temp. hab.	Refus d'habilitation	
S33	Défaut d'étiquetage	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	SH
S34	Non-respect dates d'expédition	suivi	Contrôle supplémentaire	SH	RH
S35	Expédition de noix coques et/ou cerneaux en vrac à l'extérieur de l'aire de production	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	SH
S36	Contenance des pallox pour l'expédition de noix coques et cerneaux en vrac à l'intérieur de l'aire de production non conforme	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	RB des lots concernés
S37	Transformation de noix fraîches en noix sèches	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	RB des lots concernés

2. Répertoire de traitement des manquements spécifiques au contrôle produit

Code point à contrôler	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S38a	Taux d'humidité non conforme (écart ≤10%)	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	RB des lots concernés
S38b	Taux d'humidité non conforme (écart >10%)	suivi	Contrôle supplémentaire	RB des lots concernés	SH
S39	Non acceptabilité du produit en AOP	suivi	AV	Contrôle supplémentaire	RB des lots concernés



Instruction pour la réalisation des Commissions d'examens organoleptiques, le prélèvement des échantillons et leur bonne conservation

AOP « Noix et Cerneau de Noix du Périgord »

✓ Modalités de prélèvements des échantillons

Les lots à prélever sont choisis par le préleveur.

Les prélèvements sont réalisés par un agent de CERTISUD en présence de l'opérateur ou de son représentant.

On entend par lot, l'ensemble des produits élaborés dans des conditions présumées uniformes. Il est défini et identifié par l'opérateur. Ce lot est seul concerné par les conclusions du contrôle

Les produits prélevés sont aptes à la mise sur le marché en l'état dans l'appellation :

- ✓ Soit prêts à être commercialisés
- ✓ Soit des produits stockés en vrac en attente de conditionnement (c'est-à-dire qu'ils ne feront plus l'objet d'une intervention de tri).

L'échantillonnage du lot de noix porte sur des fruits parmi les colis composant le lot. Chaque prélèvement comporte environ **130 noix** :

- ✓ Environ 30 fruits destinés à l'examen analytique (taux d'humidité)
- ✓ 100 fruits destinés à l'examen organoleptique ;

De plus, 100 fruits sont conservés par l'opérateur comme lot témoin en cas de contestation du résultat dû à l'examen organoleptique.

L'échantillonnage du lot de cerneaux porte sur des fruits parmi les colis composant le lot.

Chaque prélèvement comporte **environ 400 grammes**:

- 150 g fruits destinés à l'examen analytique
- 250 g fruits destinés à l'examen organoleptique

De même, un échantillon de cerneaux équivalent est conservé par l'opérateur comme lot témoin en cas de contestation du résultat dû à l'examen organoleptique

L'agent de prélèvement établit une fiche de prélèvement contresignée par le opérateur prélevé ou son représentant.

Chaque échantillon prélevé est identifié par le numéro de prélèvement sous la forme :

- Initiales de l'agent de prélèvement
- Date de prélèvement
- N° d'ordre de prélèvement dans la journée

Exemple : EF /171125/2

La fiche de prélèvement permet de faire le lien entre le numéro de lot opérateur et le numéro de prélèvement.

Les prélèvements sont réalisés au plus près de la CEO c'est-à-dire :

- la veille de celle-ci
- ou l'avant-veille en cas, très ponctuel, d'impossibilité de réaliser le prélèvement la veille

Les échantillons destinés à l'examen analytique sont envoyés par colis postal vers le laboratoire dans le cadre du contrôle externe selon la fréquence définie dans le DCS. Les conditions de conservation définies ci-dessous

Les prélèvements sur la campagne N sont réalisés sur des lots représentant à minima 4% des volumes commercialisés lors de la précédente campagne

✓ Commission d'examen organoleptique

L'examen organoleptique se déroule dans une salle mise à disposition par l'ODG.

La pièce utilisée pour la séance de dégustation est tempérée et bénéficie d'une aération et d'une luminosité suffisante.

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

Les conditions d'ambiance permettent que la séance se déroule dans le calme et la sérénité.

✓ Convocation des dégustateurs

Les examens organoleptiques sont sous la responsabilité de Certisud.

L'ODG met à disposition de CERTISUD la liste des membres de la CEO.

Pour intégrer cette liste, un dégustateur devra au préalable avoir été formé par l'ODG selon les règles définies dans l'INAO-DIR-CAC-2.

Certisud planifie les CEO, sélectionne les membres à convoquer dans la liste fournie par l'ODG et envoie les convocations individuelles par mail ou courrier

✓ Anonymat des échantillons

La composition du jury respecte les exigences de l'INAO-DIR-CAC-2.

Le jury évalue uniquement des produits anonymés par l'agent de CERTISUD

L'anonymat des échantillons en vue des CEO consiste à l'apposition sur chaque échantillon d'un code reprenant :

- Les initiales du produit prélevé (NS= noix sèches ; CER = cerneaux ; NF = noix fraîches)
- l'année du plan de contrôle (ex : 15 pour 2015)
- un chiffre correspondant à la position de la CEO dans l'année du PC (dans l'exemple 4^{ème} séance de 2015)
- le numéro d'ordre de présentation dans la séance

Ex : NS- 15- 4 -03

L'anonymat des échantillons est effectué par l'agent de CERTISUD qui est responsable de son respect tout au long de la séance.

Aucune information susceptible de remettre en cause l'anonymat n'est diffusé durant la séance ; seul l'animateur de la CEO dispose de la correspondance entre le numéro d'ordre et le numéro de prélèvement (et donc le nom de l'opérateur prélevé).

CERTISUD communique les noms des opérateurs prélevés à l'ODG après les séances.

✓ Déroulement des CEO

L'agent de Certisud anime la CEO et veille à son bon déroulement

Le nombre d'échantillons présenté par séance, à chaque membre de la commission d'examen organoleptique, est compris entre 3 et 12

Chaque séance dure en moyenne 2 h et ne peut excéder 3 h 30.

La température ambiante de la salle doit être comprise entre 15 et 20°C.

L'examen de chaque échantillon se fait en deux temps qu'il s'agisse de noix ou de cerneaux :

- Une première partie est un examen collectif qui permet de statuer sur des critères généraux d'aspect
- Une seconde partie individuelle qui correspond pour les noix sèches au cassage des noix et l'évaluation du comptage des défauts internes ; et pour les cerneaux principalement à une dégustation permettant de détecter des anomalies gustatives et olfactives.

Pour l'examen des cerneaux, une balance étalonnée et contrôlée en métrologie légale est nécessaire pour évaluer les pourcentages des défauts ; l'appareil PJ PRECISA JUNOR 2000C répondant à ces critères est mis à disposition par la station expérimentale.

✓ Avis du jury

Chaque membre établit une fiche d'examen organoleptique, sur laquelle il note pour chaque échantillon, les résultats de ses observations, selon un barème de notation présent sur ladite fiche et mis à la disposition des membres de la commission.

Les critères d'acceptabilité sont définis dans les fiches d'examen organoleptiques.

En cas d'avis de refus, celui-ci doit être motivé via la liste des mots de refus en annexe de cette instruction

La synthèse des notations des membres du jury est faite à l'aide de l'outil informatique qui permet d'établir les résultats par critère et une note globale sur 20 qui n'a qu'une valeur indicative pour les cerneaux et les noix sèches.

L'agent de CERTISUD rédige le procès-verbal qui synthétise :

- ✓ Le nombre d'avis favorables et défavorable de chaque échantillon présenté
- ✓ L'acceptabilité du lot dans l'appellation d'origine
- ✓ La notification du motif de la non-acceptabilité issu du consensus

Le procès-verbal de séance est ensuite signé par les membres du jury et l'animateur de la CEO.

Les modalités de notification de résultats aux opérateurs, les possibilités de recours, le processus d'évaluation des dégustateurs ainsi que les bilans annuels des examens organoleptiques sont définies dans le DCS **O-AOP NP-25 001**

<p style="text-align: center;">ANNEXE LISTE DES MOTS DE REFUS LORS D'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EN AOC NOIX DU PERIGORD</p>

1. Noix dont le calibre est inférieur à 28 mm
2. Noix dont le calibre est différent de celui annoncé
3. Noix dont la variété est différente de celle annoncée
4. Noix cassées
5. Noix qui baillent
6. Noix avec une couleur anormale sur plus de 20% de la surface de la coque
7. Noix avec une présence de terre sur plus 5% de la surface de la coque
8. Noix pourries
9. Noix véreuses
10. Noix moisies
11. Noix d'aspect poisseux
12. Noix non mûres, maturité insuffisante
13. Noix avec brou adhérent
14. Noix difficiles ou impossible à peler
15. Noix ne présentant pas un début de brunissement de la cloison interne
16. Noix non consommables
17. Cerneaux différents de la forme annoncée
18. Cerneaux dont le calibre est inférieur à 8 mm
19. Cerneaux pourris
20. Cerneaux véreux
21. Cerneaux moisies
22. Cerneaux flétris
23. Cerneaux ratatinés
24. Cerneaux de couleur foncée
25. Cerneaux vitreux
26. Goût rance
27. Odeur de rance
28. Goût anormal (goût désagréable autre que ceux de la présente liste)
29. Odeur anormale (odeur désagréable autre que celles de la présente liste)
30. Mauvaise présentation
31. Sale
32. Goût de chlore
33. Odeur de chlore
34. Odeur de brûlé
35. Goût de brûlé
36. Cerneaux non consommables
37. Cerneaux dont la variété est non AOC
38. Couleur altérée (couleur ayant perdu son aspect originel)
39. Taché
40. Insuffisant (produit dont les caractères n'ont pas atteint la typicité minimum requise pour bénéficier de l'AOC revendiqué)
41. Apre