



AOC CHATAIGNE D'ARDECHE



PLAN D'INSPECTION

VERSION 1-0

- A. **Vu** le code rural et notamment les articles L. 642-2., L. 642-3, L. 642-27, L. 642-31 à L. 642-33, R. 642-39, R.642-46, R. 642-56 à R. 642-60.
- B. **Vu** la proposition de l'organisme ORIGINE Traçabilité Contrôle représenté par sa Directrice, Madame Sylvie CHAMPION, en date du 19 juillet 2010, révisé le 17 août 2010 ;
- C. **Vu** l'avis du Syndicat de Défense de la Châtaigne d'Ardèche représenté par son président Monsieur Daniel VERNOL en date du (à compléter).

Le présent plan d'inspection/contrôle a été approuvé par le conseil des agréments et contrôles de l'Institut national de l'origine et de la qualité le :

VERSION	DATE	EVOLUTION	APPROBATION
1-0	19-07-10 Révision du 17-08-2010	Révision selon CDC comité national du 07-07-10	<i>Le président du conseil des agréments et contrôles</i> Michel PRUGUE

INTRODUCTION

Ce plan d'inspection a pour objet d'organiser le contrôle du cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « **Châtaigne d'Ardèche** »

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

L'ensemble des conditions de production sont décrites dans le cahier des charges homologué par le décret en date du ([à compléter](#)).

Ce plan d'inspection est présenté par Sylvie CHAMPION, directrice d'ORIGINE TRACABILITE CONTROLE, organisme d'inspection agréé par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) INS AOC N°16.

Ce plan d'inspection rappelle et précise :

- le champ d'application = schéma de vie du produit et opérateurs ;
- l'organisation générale des contrôles : contrôles initiaux d'habilitation, répartition entre autocontrôles, contrôles internes et contrôles externes ;
- les modalités de délivrance de l'habilitation des opérateurs ;
- les méthodes d'évaluation, les fréquences de contrôle (et les responsables du contrôle) précisés pour chaque point de contrôle ;
- les modalités de désignation des membres de la commission chargée de l'examen organoleptique ainsi que les modalités de fonctionnement de cette commission ;
- les mesures sanctionnant les manquements au cahier des charges et les non-conformités des produits au regard de leur acceptabilité dans l'espace sensoriel de l'appellation.

SOMMAIRE

I.CHAMP D'APPLICATION	p 3
II.ORGANISATION DES CONTRÔLES	p 10
III.MODALITES DES AUTOCONTRÔLES, CONTRÔLES INTERNES ET CONTRÔLES EXTERNES	p 13
IV.MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES	p 22
ANNEXE 1 – METHODOLOGIE DE REALISATION DES CONTROLES	p 30
GRILLE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS	p 28

I – CHAMP D'APPLICATION

A – SCHEMA DE VIE

ETAPES	OPERATEURS	POINTS A CONTRÔLER
I. HABILITATION DES OPERATEURS		
<i>Identification des opérateurs</i>	Tous les opérateurs	<ul style="list-style-type: none"> - Déclaration d'identification de l'opérateur et description de l'outil de production - Conformité de l'outil de production vis-à-vis du cahier des charges
II. CONDITIONS DE PRODUCTIONS DES CHATAIGNES		
<i>Aire géographique et aire délimitée Potentiel annuel de production</i>	Producteurs de châtaigne	Déclaration des châtaigniers Identification et situation de la parcelle Appartenance de la parcelle à la liste des vergers identifiés Variétés locales anciennes conformes Densité de la plantation, distance minimale entre les arbres Date de la plantation et/ou surgreffage Greffage conforme
<i>Culture, entretien, rendement des châtaigniers</i>	Producteurs de châtaigne	Pratiques culturales/arbre : <ul style="list-style-type: none"> - Elagage - Culture intercalaire autorisée - Suppression des rejets - Entretien du couvert végétal - Respect des conditions d'épandage - Fertilisation et amendements - Rendement
<i>Récolte des châtaignes</i>	Producteurs de châtaigne	Modalités de récolte <ul style="list-style-type: none"> - Date de récolte - Volume récolté (kg) - Volume revendiqué en appellation d'origine contrôlé - Technique de récolte et/ou ramassage conforme
III. CONDITIONS DE RECEPTION ET STOCKAGE DES CHATAIGNES RECOLTEES		
<i>Réception des châtaignes</i>	Producteurs/expéditeurs, et/ou Expéditeurs (expéditeurs = station fruitière et/ou négociant, et/ou GIE) et/ou Producteurs/transformateurs, et/ou Transformateurs	<ul style="list-style-type: none"> - Identité de l'apporteur - Date réception - Volume de châtaignes par variété - Etat sanitaire - Contenants conformes
<i>Stockage</i>	Expéditeurs et/ou transformateurs, à l'exclusion des seuls prestataires	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôle sanitaire - Localisation sur l'aire - Local conforme
IV. ELEMENTS SPECIFIQUES COMMERCIALISATION DES CHATAIGNES FRAICHES		
<i>Techniques de préparation</i>	Producteurs, Producteurs/expéditeurs Expéditeurs	Tri, désinsectisation, calibrage Congélation interdite
<i>Conditionnement</i>	Producteurs/expéditeurs Expéditeurs	Localisation sur l'aire Emballages et capacité contenants conformes Conditions ambiantes et manipulations conformes
<i>Traçabilité tous les lots conditionnés</i>	Producteurs/expéditeurs Expéditeurs	Tenue de documents de traçabilité : Comptabilité matières et registres

		Système de marquage conforme
ETAPES	OPERATEURS	POINTS A CONTRÔLER
V. ELEMENTS SPECIFIQUES COMMERCIALISATION CHATAIGNES SECHES OU FARINE		
Transformation Châtaignes sèches		
Conditions de production	Producteurs/transformateurs Transformateurs	- Conformité produit mis en œuvre pour la transformation - Séchage - Dépiquage et tri
Stockage avant transformation et conditionnement		- Conditions de stockages et contenants conformes
Farine de Châtaigne		
Conditions de production	Producteurs/transformateurs Transformateurs	- Moulinage conforme - Proportion fruits à défauts ou autres variétés mis en œuvre conforme Tenue de documents de traçabilité : Comptabilité matières et registres
Stockage avant transformation et conditionnement		Conditions de stockages et contenants conformes
Châtaignes sèches ou Farine		
Conditionnement		Localisation sur l'aire Emballages et capacité contenants conformes
Traçabilité et conformité de tous les lots conditionnés	Producteurs/transformateurs Transformateurs	Tenue de documents de traçabilité : Comptabilité matières et registres
IV. CONTROLE PRODUITS		
Châtaignes fraîches		
Contrôle sensoriel	Producteurs/expéditeurs, Expéditeurs	Aspect des fruits conformes Conformité à l'appellation du point de vue des caractéristiques organoleptiques
Châtaignes sèches ou Farine		
Contrôle analytique	Producteurs/transformateurs et/ou Transformateurs	Granulométrie, pourcentage de défauts Taux d'humidité Acceptabilité dans l'Appellation
Contrôle sensoriel	Producteurs/transformateurs et/ou Transformateurs	Conformité à l'appellation du point de vue des caractéristiques organoleptiques

II - ORGANISATION DES CONTRÔLES

A – CONDITIONS GENERALES

1 – Identification et habilitation de l'opérateur réf. Procédure d'agrément prévue à l'art. L 641-5 du Code Rural et directive du Conseil des Agréments et Contrôle en vigueur

1.1- **L'habilitation des opérateurs est délivrée par le directeur de l'INAO**, sur la base des conclusions d'ORIGINE Traçabilité Contrôle. L'habilitation mentionne le (ou les) outil(s) de production sur le(s)quel(s) elle porte.

ORIGINE Traçabilité Contrôle vérifie que l'opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production, la transformation, l'élaboration ou le conditionnement d'un produit à appellation d'origine contrôlée, a déposé une déclaration d'identification.

La déclaration d'identification est adressée par l'opérateur à de l'Organisme de Défense et de Gestion par courrier, simple ou par recommandé avec AR ou par internet, conformément au document validé par le Directeur de l'INAO, et pouvant être adressé à l'opérateur sur simple demande auprès de l'Organisme de Défense et de Gestion. Cette déclaration est accompagnée d'un descriptif de l'outil de production, selon un document fourni par l'Organisme de Défense et de Gestion. L'opérateur doit avoir déposé sa déclaration d'identification à l'ODG avant le 30 avril de l'année de la première revendication en Appellation. A réception, l'ODG réalise un contrôle documentaire. (cf modalités définies tableau page 9 ci-après). Dans les 15 jours ouvrés suivant l'enregistrement, l'ODG transmettra les DI conformes à ORIGINE Traçabilité Contrôle.

En cas de modification majeure de l'outil de production, une nouvelle procédure d'habilitation est engagée. Sont considérées comme modifications majeures :

- Un changement d'identité de l'opérateur autre qu'une modification de la structure juridique de celui-ci ou la transmission par succession à une personne travaillant déjà sur l'exploitation,
- L'augmentation de plus de 20% du potentiel de production affecté en AOC de l'opérateur (basé sur le nombre d'arbres).
- Le changement de qualité de l'opérateur au sein de l'Appellation (mise en place d'une activité de production, transformation ou expédition),
- La construction ou la réhabilitation d'un moulin ou plus généralement d'un atelier de transformation.

Ces modifications déclencheront un contrôle documentaire par l'ODG, ce contrôle sera suivi d'un contrôle externe ciblé, ce contrôle portera sur le documentaire et de sa conformité par un contrôle visuel terrain réalisé par ORIGINE Traçabilité Contrôle. Le contrôle externe dans le cadre du Plan d'Inspection devra être réalisé dans le mois qui suit la transmission de l'information à ORIGINE Traçabilité Contrôle.

Toutes les autres modifications sont considérées comme mineures et doivent être Toutes les autres modifications sont considérées comme mineures et doivent être simplement déclarées auprès de l'ODG dans les deux mois qui suivent cette modification afin que leur déclaration d'identification soit à jour.

1.2 – **Les opérateurs nouvellement identifiés ne sont habilités qu'à l'issue d'un premier contrôle favorable effectué par ORIGINE Traçabilité Contrôle.** Les contrôles documentaires nécessaires à l'instruction du dossier, accompagnés éventuellement de contrôles sur place pour vérifier la conformité avec le déclaratif, sont réalisés selon les modalités prévues dans le présent plan d'inspection (cf tableau page 9). Le coût financier du

contrôle externe réalisé sera à la charge de l'opérateur. Les modalités de réalisation de ce contrôle sont définies dans la méthodologie jointe en annexe au Plan d'Inspection.

1.3 - A l'issue de ces contrôles, le Directeur de l'INAO sur la base du rapport de ORIGINE Traçabilité Contrôle, soit inscrit l'opérateur sur la liste des opérateurs habilités, soit lui notifie un refus d'habilitation motivé.

La décision de refus d'habilitation ou de retrait définitif ou temporaire d'habilitation des opérateurs peut comporter des éléments de mise en conformité nécessaires à l'habilitation. Dans le cas d'un retrait temporaire, les éléments de mise en conformité sont soumis à un calendrier déterminé.

1.4 – La liste des opérateurs habilités (mentionnant les outils de production concernés) est tenue à jour par l'Organisme de Défense et de Gestion et consultable auprès de celui-ci ou auprès des services de l'INAO. Toute modification de cette liste est transmise par l'ODG à l'INAO conformément à la Circulaire INAO-CIRC-2010-03 en vigueur.

En cas de refus ou de retrait définitif d'habilitation, une nouvelle habilitation ne peut être réputée acquise.

2 – Contrôles relatifs au cahier des charges et au contrôle des produits

2.1 - Le contrôle des conditions de production, de transformation, d'élaboration ou de conditionnement et le contrôle des produits comportent l'autocontrôle, le contrôle interne et le contrôle officiel du respect du cahier des charges appelé « contrôle externe ». Ce dernier est assuré par les services de l'INAO sur la base des constats de l'organisme d'inspection agréé.

Autocontrôle

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

Contrôle interne

L'Organisme de Défense et de Gestion met en place une procédure de contrôles internes auprès de ses membres ou auprès de tout autre opérateur volontaire selon les dispositions définies au paragraphe B ci-après.

Lorsque le résultat du contrôle interne donne lieu à des mesures correctives, en cas de non-conformité constatée par l'ODG, le déclenchement du contrôle externe s'effectue de la façon suivante :

- **Constat ou mise en évidence d'un manquement mineur « m » avec calendrier de mise en conformité.**

L'ODG assure seul le suivi de la mise en conformité. ORIGINE Traçabilité Contrôle vérifiera le suivi de ces actions lors de l'évaluation de l'ODG.

En cas de non respect de la mise en conformité par l'opérateur constaté lors de la visite de suivi par l'ODG, celui-ci en informe ORIGINE Traçabilité Contrôle dans les 30 jours ouvrés suivants, aux fins de déclenchement de contrôle externe qui sera réalisé dans le mois.

- **Constat ou mise en évidence d'un manquement majeur « M » ou grave « G »**
 - l'ODG transmet l'information à ORIGINE Traçabilité Contrôle dans les 8 jours ouvrés suivants
 - ORIGINE Traçabilité Contrôle réalise le contrôle dans les 15 jours ouvrés suivants, ce contrôle pourra s'exercer sur les conditions de production

Contrôle externe

Le présent plan d'inspection fixe les modalités, les méthodologies et les fréquences des contrôles externes, lesquels portent sur :

- le contrôle des produits et du respect des conditions de production, de transformation, d'élaboration ou de conditionnement des produits, et des conditions d'habilitation des opérateurs
- la vérification de la réalisation des autocontrôles et des contrôles internes et de leurs résultats
- l'enregistrement des actions correctives et la réalisation de leur suivi

Ces contrôles se feront pour partie :

- 1 **Par sondage** avec prise de rendez-vous téléphonique avec l'opérateur contrôlé au moins trois jours avant le contrôle. L'opérateur devra être présent lors des opérations de contrôle. Il lui sera proposé de signer le rapport en y intégrant éventuellement ses remarques.
- 2 **Par contrôle ciblé**, c'est-à-dire suite à un signalement de manquement par l'ODG ou à la demande des services de l'INAO ou dans le cadre d'une procédure renforcée suite à des manquements répétés (cf Tableau des manquements en annexe I). Il est effectué dans les mêmes conditions qu'à l'alinéa précédent.

2.2 - Tout manquement aux exigences du cahier des charges et toute non conformité du produit au regard de son acceptabilité dans l'appellation, sera examiné selon la procédure détaillée en annexe du présent plan d'inspection « cf. grille de traitement des manquements annexée au présent plan d'inspection ».

B – ENVIRONNEMENT ET ORGANISATION INTERNE PREVUE POUR LE CONTRÔLE

1 – Communication aux opérateurs du plan d'inspection/contrôle

Conformément aux dispositions de l'article R. 642-59 du code rural, ORIGINE Traçabilité Contrôle adresse le plan d'inspection approuvé par le Conseil des Agréments et Contrôles l'INAO à l'Organisme de Défense et de Gestion qui le communique aux opérateurs.

2 – Engagement des opérateurs

La déclaration d'identification comporte l'engagement du demandeur à :

- Respecter les conditions de production
- Réaliser des autocontrôles et se soumettre aux contrôles internes et externes prévus par le présent plan d'inspection
- Supporter les frais liés aux contrôles susmentionnés
- Accepter de figurer sur la liste des opérateurs habilités
- Informer l'organisme de défense et de gestion dans les deux mois de toute modification le concernant ou affectant son outil de production. Cette information est transmise par l'ODG à ORIGINE Traçabilité Contrôle dans les 15 jours ouvrés suivants.

3 – Organisation du contrôle interne

Le présent plan d'inspection prévoit que l'Organisme de Défense et de Gestion dispose d'un personnel technique pour assurer des opérations de contrôle interne auprès de ses membres.

En cas d'impossibilité pour l'Organisme de Défense et de Gestion d'assurer les opérations de contrôle interne prévues dans le présent plan d'inspection, le Conseil des Agréments et Contrôles de l'INAO se réserve le droit de modifier le plan d'inspection.

Les contrôles internes, réalisés par l'Organisme de Défense et de Gestion, doivent être exercés par des salariés ou des vacataires de l'Organisme de Défense et de Gestion, accompagnés ou non par des membres de commissions techniques de suivi des conditions de production.

La commission technique de suivi des conditions de production est composée à partir de la liste de personnes qualifiées, choisies et évaluées par l'Organisme de Défense et de Gestion parmi les producteurs de châtaignes, les opérateurs réalisant des opérations de tri, de conditionnement, et de transformation, et autre technicien compétent. Elle comprend au moins trois membres représentant au moins deux des familles professionnelles susvisées, dont au moins un producteur.

Elle se réunit selon le contexte du contrôle et chaque fois que son avis apporte un éclairage sur le contrôle interne effectué (en tant que de besoin entre début septembre et fin décembre).

Les salariés ou vacataires ne sont pas liés à une partie directement engagée dans la production, la transformation, l'élaboration ou le conditionnement d'un produit de l'appellation d'origine contrôlée et toute autre fonction qu'ils exercent par ailleurs ne revêt aucun intérêt économique direct.

C – REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTRÔLES

1 – Contrôles relatifs à l'habilitation

Les contrôles d'habilitation prévus dans le présent plan d'inspection (cf tableau page 9 et suivantes) ont pour objet de reconnaître l'aptitude de l'opérateur à satisfaire aux exigences du cahier des charges. Toute déclaration d'identification d'un nouvel opérateur, ou d'un opérateur ayant modifié de façon majeure son outil de production, doit être traitée selon les modalités et les délais définis au A du chapitre II.

La répartition de la réalisation de ces contrôles entre interne et externe est présentée dans le tableau page 9 du présent plan d'inspection, au chapitre III.

A l'issue de ces contrôles, le directeur de l'INAO, sur la base du rapport d'ORIGINE Traçabilité Contrôle, soit inscrit l'opérateur sur la liste des opérateurs habilités, soit lui notifie un refus d'habilitation motivé.

2 – Contrôles relatifs au cahier des charges et au contrôle des produits (fréquences minimales des différents contrôles obligatoires)

Le tableau ci-dessous présente :

- les fréquences globales de contrôle (contrôles internes et contrôles externes) ;
- les fréquences minimales de contrôle réalisées par l'organisme d'inspection ;
- les fréquences minimales des contrôles internes réalisées par l'organisme de défense et de gestion.

ETAPES	FREQUENCE MINIMALE DES CONTRÔLES INTERNES	FREQUENCE MINIMALES DES CONTRÔLES EXTERNES PAR L'ORGANISME D'INSPECTION	FREQUENCE MINIMALE GLOBALE DE CONTRÔLE
<i>Organisme de défense et de gestion</i>	-----	2 évaluations par an	2 évaluations par an
I. HABILITATION ET REGLES STRUCTURELLES			
<i>Identification opérateurs</i>	Contrôle documentaire de 100% des déclarations d'identification	Demandes de nouvelle habilitation, ou en cas de perte habilitation : contrôle documentaire et visuel de 100% des opérateurs	Contrôle documentaire et visuel de 100% des déclarations d'habilitation
II. REGLES STRUCTURELLES DES CONDITIONS DE PRODUCTIONS DES CHATAIGNES			
<i>Implantation des châtaigniers Variété conforme Potentiel de production Densité</i>	Contrôle documentaire des DI et de la déclaration de châtaigniers (100%) Contrôle documentaire et vérification visuelle sur site 7% des producteurs / an	Contrôle documentaire lors de l'audit de l'ODG sur 10% des déclarations enregistrées et vérifiées Contrôle documentaire et vérification visuelle de 3% des producteurs / an	Contrôle documentaire de la déclaration de châtaigniers (100%) Contrôle (des châtaigniers et des documents) sur site 10% des producteurs / an
III. REGLES ANNUELLES DES CONDITIONS DE PRODUCTIONS DES CHATAIGNES			
<i>Culture des châtaigniers, entretien et rendement</i>	Contrôle documentaire et vérification visuelle sur site 7% des producteurs / an	Contrôle documentaire et vérification visuelle sur site 3% des producteurs / an	Contrôle (des châtaigniers et des documents) sur site 10% producteurs/an
<i>Récolte des châtaignes</i>	Contrôle (documentaire) de 100% des déclarations de récolte Contrôle documentaire et vérification visuelle sur site 7% des producteurs / an	Contrôle documentaire et vérification visuelle sur site 3% des producteurs / an	Contrôle (documentaire) de 100% des déclarations de récolte Contrôle documentaire et vérification visuelle sur site 10% des producteurs / an
IV. CONDITIONS DE RECEPTION ET STOCKAGE DES CHATAIGNES RECOLTEES			
<i>Réception des châtaignes</i>	Contrôle documentaire et vérification visuelle sur site 20% des Producteurs/expéditeurs, et/ou Producteurs /transformateurs, et/ou transformateurs /an	Contrôle documentaire et vérification visuelle sur site 10% des Producteurs/expéditeurs, et/ou Producteurs/ transformateurs, et/ou transformateurs /an	Contrôle documentaire et vérification visuelle sur site 30% des Producteurs/expéditeurs, et/ou Producteurs/ transformateurs, et/ou transformateurs /an
<i>Stockage</i>			









ETAPES	FREQUENCE MINIMALE DES CONTRÔLES INTERNES	FREQUENCE MINIMALES DES CONTRÔLES EXTERNES PAR L'ORGANISME D'INSPECTION	FREQUENCE MINIMALE GLOBALE DE CONTRÔLE
DECLARATIONS OBLIGATOIRES			
Déclarations stock et commercialisation	Contrôle documentaire : 100% des déclarations		Contrôle documentaire : 100% des déclarations
V. ELEMENTS SPECIFIQUES COMMERCIALISATION CHATAIGNES FRAICHES			
Techniques de préparation et conditionnement	Contrôle documentaire et vérification visuelle sur site 7% Producteurs de châtaignes	Contrôle documentaire et vérification visuelle sur site 3% Producteurs de châtaignes	Contrôle documentaire et vérification visuelle sur site 10% Producteurs de châtaignes
Traçabilité et conformité de tous les lots conditionnés	Contrôle documentaire et vérification visuelle sur site 20 % des producteurs/expéditeurs /an	Contrôle documentaire et vérification visuelle sur site 10 % des producteurs/expéditeurs /an	Contrôle documentaire et vérification visuelle sur site 30 % des producteurs/expéditeurs /an
VI. ELEMENTS SPECIFIQUES COMMERCIALISATION CHATAIGNES SECHES ENTIERES OU FARINE DE CHATAIGNE			
Techniques de transformation et conditionnement	Contrôle documentaire et vérification visuelle sur site 20 % des transformateurs et/ou producteurs/ transformateurs /an	Contrôle documentaire et vérification visuelle sur site 10 % des transformateurs et/ou producteurs/ transformateurs /an	Contrôle documentaire et vérification visuelle sur site 30 % des transformateurs et/ou producteurs/transformateurs /an
Traçabilité et conformité de tous les lots			
I. CONTROLE PRODUITS CHATAIGNES FRAICHES			
Contrôle organoleptique	Contrôle d'un lot minimum d'au moins 30% des Producteurs/expéditeurs /an et transmission des résultats à l'organisme d'inspection	Contrôle documentaire de la réalisation des pressions de contrôle lors de l'audit de l'ODG	Contrôle d'un lot minimum d'au moins 30% des Producteurs/expéditeurs/an et transmission des résultats à l'organisme d'inspection
CHATAIGNES SECHES ENTIERES			
Contrôle analytique		Contrôle d'un lot d'au moins 60% des transformateurs et/ou producteurs/ transformateurs/an minimum	Contrôle d'un lot d'au moins 60% des transformateurs et/ou producteurs/ transformateurs/an minimum
Contrôle organoleptique		Contrôle d'un lot d'au moins 60% des transformateurs et/ou producteurs/ transformateurs/an minimum	Contrôle d'un lot d'au moins 60% des transformateurs et/ou producteurs/ transformateurs/an minimum
FARINE DE CHATAIGNE			
Contrôle analytique		Contrôle d'un lot d'au moins 60% des transformateurs et/ou producteurs/ transformateurs/an minimum	Contrôle d'un lot d'au moins 60% des transformateurs et/ou producteurs/ transformateurs/an minimum
Contrôle organoleptique			









III – MODALITES DES AUTOCONTRÔLES, CONTRÔLES INTERNES ET CONTRÔLES EXTERNES










Le tableau ci-après fixe les points à contrôler, la répartition entre autocontrôles, contrôles internes et contrôles externes, comment sont réalisés ces contrôles et leur fréquence








Sauf pour la déclaration d'identification et les déclarations annuelles (récolte, fabrication, stock) les enregistrements en autocontrôle se font sur tout document ou registre à la convenance de l'opérateur et sont conservés pendant deux ans.








Les principaux points à contrôler sont en gras souligné

POINTS A CONTROLER	VALEUR DE REFERENCE	TYPE	TYPES DE CONTROLE  documentaire  visuel  ou de mesure ET FREQUENCE		
			AUTOCONTRÔLES	CONTRÔLES INTERNES	CONTRÔLES EXTERNES
HABILITATION ET REGLES STRUCTURELLES					
Identification (producteurs, stations fruitières, producteurs/expéditeurs, producteurs/transformateurs, transformateurs)	Déclaration d'identification et description de l'outil de production Engagement de l'opérateur Déclaration de toute modification de l'outil de production		Imprimé-type et ses annexes adressés à l'ODG avant le 30 avril de l'année de la première revendication en AOC (variétés, dates de plantation / surgreffage, nombre d'arbres, surface). Déclaration modifications mineures ou majeures à transmettre à l'ODG dans les 2 mois	Enregistrement et transmission des déclarations d'identification conformes, par l'ODG à l'organisme d'inspection dans les délais prévus (sous 15 jours). Enregistrement et transmission à l'organisme d'inspection des déclarations pour modification majeure du potentiel de production (sous 15 jours)	1 - Réception de nouvelles déclarations ou à la suite d'une modification majeure ou d'un retrait / suspension de l'habilitation 2 - Contrôles documentaires et sur site avant toute production de 100% des nouvelles déclarations ou suite à modification. 3 - Transmission du rapport de l'OI pour habilitation à l'INAO sous 20 jours ouvrés suivants.
Point à contrôler en vue de l'habilitation des producteurs /transformateurs/expéditeurs de châtaigne - Détention et connaissance du CDC et du PI, - Localisation de la parcelle et déclaration de châtaigniers à l'INAO - Variétés - Age de la plantation - Ecartement minimum - Densité de plantation - Matériels conformes	Cahier des charges Plan d'Inspection <u>Localisation de la parcelle</u> Inscription sur la liste des opérateurs habilités	  	Vérification de la : - Détention et Connaissance du CDC et du PI Respect CDC et conformité avec les points à contrôler - Enregistrements - Localisation de la parcelle et déclaration de châtaigniers INAO - Variétés,(hybride interdit) - âge de la plantation - mesure de l'écartement moyen entre les arbres - densité de plantation - Matériels conformes selon l'activité de l'opérateur		Vérification visuelle de la présence des documents, de l'existence et de la conformité des parcelles ainsi que du type de matériel de stockage et de transport.
Déclaration de non-intention et de reprise de production des moyens de production			Imprimé à transmettre à l'ODG avant le 30 avril qui précède la campagne, précisant le retrait de tout ou partie de l'outil de production. Document à conserver un an.	Enregistrement et envoi d'un accusé de réception de la déclaration de non intention d'affectation des moyens de production. Transmission à l'O.I. dans les 15 jours à compter de la réception.	Vérification du respect de la procédure lors de l'audit de l'ODG.










POINTS A CONTROLER	VALEUR DE REFERENCE	TYPE	TYPES DE CONTROLE  documentaire  visuel  ou de mesure ET FREQUENCE		
			AUTOCONTRÔLES	CONTRÔLES INTERNES	CONTRÔLES EXTERNES
Récolte des châtaignes (entre le 10 septembre et le 31 décembre)	<ul style="list-style-type: none"> - Comptabilisation séparée AOC dans les déclarations de revendication - Fruit à maturité, chute naturelle (gaulage) - Respect non utilisation matériel et / ou produits interdits - Ramassage sur filet manuel ou mécanique conforme - Rendement annuel maxi 100 kg/arbre (moyenne de l'exploitation) - Conformité du verger <5tonnes/ha en moyenne sur l'exploitation - Production livrée aux stations ou transformateurs : proportion fruits à défauts (traces d'attaque champignons) 	 	Comptabilité matières : <ul style="list-style-type: none"> - Conservation des Bons d'apport <ul style="list-style-type: none"> - Date récolte - Volume par variété - Identité de l'apporteur - Références de l'opérateur destinataire - Enregistrement du contrôle des proportions fruits à défaut 	Contrôle documentaire et vérification visuelle sur site 7% des opérateurs identifiés dans l'appellation/an.	Contrôle documentaire et vérification visuelle sur site 3% des producteurs par an.
Réception des châtaignes -Vérification de la tenue des enregistrements.	Bons d'apport : réf. Opérateurs, quantités/variété, date livraison Déclaration de stock	 	Conservation des Bons d'apport : <ul style="list-style-type: none"> - Date réception - Volume par variété - Identité de l'apporteur - Références de l'opérateur destinataire 	- Contrôle documentaire et visuel sur site par sondage de 20 % des producteurs/expéditeurs et/ou expéditeurs, producteurs/transformaters et/ou transformateurs / an	- Contrôle documentaire et visuel sur site par sondage de 10 % des producteurs/expéditeurs et/ou expéditeurs, producteurs/transformaters et/ou transformateurs / an
Déclaration annuelle de stock et de commercialisation	Cf document ODG validé Quantité par forme de présentation Entrée/mise en œuvre/Commercialisée et en stock		Déclaration à adresser à l'ODG avant le 10 septembre de l'année suivant la récolte.	Contrôle 100% des déclarations pour l'ensemble des produits : frais et transformés	

POINTS A CONTROLER	VALEUR DE REFERENCE	TYPE	TYPES DE CONTROLE documentaire  visuel  ou de mesure  ET FREQUENCE		
			AUTOCONTRÔLES	AUTOCONTRÔLES	AUTOCONTRÔLES
- ELEMENTS SPECIFIQUES CHATAIGNES FRAICHES					
Techniques de préparation	<p>Fruits frais, entiers et non épluchés Congélation interdite</p> <p>Registres de manipulation (<u>tri</u>, sur table ou par flotaison <u>désinsectisation</u>, par trempage >=9j suivi ressuage, choc thermique ou fumigation</p> <p>Dérogation circuit court, <u>désinsectisation</u> <=10 novembre qui suit la récolte (mention obligatoire sur étiquetage) A compter du 10 novembre, les fruits doivent faire l'objet d'une désinsectisation en conformité avec le CDC</p> <p>Calibrage sur grilles à trous ronds, 100 fruits maxi/kg</p>	  	<p>Comptabilité matières : - Registre des entrées de châtaignes (bons d'apport) - Registre des opérations : tri, désinsectisation (date et type), calibrage.</p> <p>Présence et conformité du matériel de calibrage</p> <p>Enregistrement des déclarations et respect des dates</p>	- Contrôle de 20 % des producteurs/expéditeurs et/ou expéditeurs / an	- Contrôle de 10 % des producteurs/expéditeurs et/ou expéditeurs / an
Conditionnement, stockage	<p>Etiquetage conforme Contenant capacité <=10kg</p> <p>Local sur l'aire de l'Appellation</p> <p>Stockage : - en local ventilé conforme - en chambre froide : Th minimum - 1°C</p>	  	<p>Enregistrements, Respect conformité conditions de stockage, conditionnement, contenants et étiquetage</p>	- Contrôle de 20 % des producteurs/expéditeurs et/ou expéditeurs :	- Contrôle de 10 % des producteurs/expéditeurs et/ou expéditeurs :











POINTS A CONTROLER	VALEUR DE REFERENCE	TYPE	TYPES DE CONTROLE documentaire  visuel  ou de mesure  ET FREQUENCE		
			AUTOCONTRÔLES	CONTRÔLES INTERNES	CONTRÔLES EXTERNES
ELEMENTS SPECIFIQUES CHATAIGNES SECHES ENTIERES					
Etapes : séchage, dépiquage, tri	conformité outil de production respect interdiction congélation - séchage , Date limite de séchage <= 31 janvier suivant récolte , Th<50°C - dépiquage : séparation mécanique ou manuelle des deux peaux et de l'amande - tri : écarter les fruits présentant traces d'attaques par champignons ou insectes et châtaignes mal épluchées - respect condition séchage au feu de bois	  	Comptabilité matières : - Dates et quantités de châtaignes fraîches entrées - Registre des opérations de séchage (T°, type et date) - Registre de sorties, quantités commercialisées, dates de sortie, destination - Identification et suivi des lots	- Contrôle de 20 % des producteurs/transformateurs et/ou transformateurs :	- Contrôle de 10 % des producteurs/transformateurs et/ou transformateurs
Stockage avant transformation et conditionnement	Conformité contenant (hermétique, protégeant de l'humidité, de l'air et de la lumière)		Respect des conditions de stockage	- Contrôle de 20 % des producteurs/transformateurs et/ou transformateurs :	- Contrôle de 10 % des producteurs/transformateurs et/ou transformateurs
ELEMENTS SPECIFIQUES FARINE DE CHATAIGNE					
Stockage châtaigne sèche AVANT transformation farine	Respect dates : au plus tard 31 août qui suit la récolte, sauf dérogation INAO			Demande à adresser à l'INAO	Vérification documentaire traçabilité auprès des opérateurs concernés lors du contrôle (de 10 % des producteurs/transformateurs et/ou transformateurs) Et vérification documentaire lors de l'audit de l'ODG

Moulinage	<ul style="list-style-type: none"> - 2% maxi châtaignes non issues variétés locales anciennes - 5% maxi châtaignes à défauts (début attaque insectes ou champignons) - 5% maxi châtaignes > 1/3 surface recouverte tan séché. Cumul <=8% nbre châtaignes mises en œuvre Tx humidité de la farine <=10% Conformité outil de production : à marteau ou à meule 	  	Respect des % de fruits à défaut, enregistrements et traçabilité des volumes mis en œuvre Mesure du taux d'humidité	- Contrôle de 20 % des producteurs/transformateurs et/ou transformateurs :	- Contrôle de 10 % des producteurs/transformateurs et/ou transformateurs
Stockage avant conditionnement	Conformité contenant (hermétique, protégeant de l'humidité, de l'air et de la lumière)	 	Respect des conditions de stockage	- Contrôle de 20 % des producteurs/transformateurs et/ou transformateurs et/ou producteur/expéditeurs	- Contrôle de 10 % des producteurs/transformateurs et/ou transformateurs et/ou producteur/expéditeurs
ELEMENTS SPECIFIQUES CHATAIGNES SECHES ENTIERES ET FARINE DE CHATAIGNE					
Conditionnement / Stockage	Emballages hermétiques, neufs et propres Capacité <=10kg Conformité emballage d'origine Conformité du stockage produits conditionnés	 	Conformité emballage et volumes Conformité étiquetage obligatoire Registre de manipulation : conditionnement	- Contrôle de 20 % des producteurs/transformateurs et/ou transformateurs et/ou producteur/expéditeurs	- Contrôle de 10 % des producteurs/transformateurs et/ou transformateurs et/ou producteur/expéditeurs

III – CONTRÔLE PRODUIT

POINTS A CONTROLER	Valeur de référence	TYPE	TYPES DE CONTROLE  documentaire  visuel  ou de mesure ET FREQUENCE		
			AUTOCONTRÔLES	CONTRÔLES INTERNES	CONTRÔLES EXTERNES
Châtaignes fraîches					
Examens organoleptiques	-Aspect général -Homogénéité variétale -Calibre minimal -Qualité sanitaire : Fruits présentant des traces d'attaques : inférieur ou égal à 10%	 	Réalisation du contrôle et enregistrement du résultat sur tout document à sa convenance, à conserver trois ans.	Contrôle d'un lot minimum d'au moins 30% des transformateurs et/ou producteurs/ transformateurs/an et/ou producteur/expéditeurs et transmission des résultats à l'organisme d'inspection	Vérification réalisation des pressions de contrôle et information de l'organisme d'inspection lors de l'audit de l'ODG
Châtaignes sèches entières, farine de châtaigne					
Examens analytiques		 	Conformité du taux d'humidité $\leq 10\%$ pour les châtaignes sèches et la farine Conformité de la granulométrie $\leq 0.8\text{mm}$ pour la farine de châtaigne		Contrôle d'un lot minimum d'au moins 60% des transformateurs et/ou producteurs/ transformateurs/an
Examens sensoriels <u>Acceptabilité à l'AOC</u>	- Qualité sanitaire : Fruits présentant des traces d'attaque inférieures ou égales à 2%	 	Evaluation en interne des lots avant mise en marché, par tout moyen à la convenance de l'opérateur Enregistrement du résultat sur tout document à sa convenance.		Réalisation de l'examen sensoriel de l'acceptabilité du produit à l'AOC au plus proche de la mise en marché (défaut d'aspect : châtaignes sèches entières) ;(critères descriptifs : châtaignes sèches et farine). Contrôle d'un lot minimum d'au moins 60% des transformateurs et/ou producteurs/ transformateurs/an par un jury défini au point C du IV.

IV – EVALUATION DE L'ODG

POINT A CONTROLER	ACTION DE CONTRÔLE	TYPE		FREQUENCE
<i>Habilitation des opérateurs</i>	Evaluation ODG		Vérification de 10 % des enregistrements et traitements des demandes reçues	2 évaluations / an compte tenu de la réalisation de pression de contrôle interne prévu par l'ODG
<i>Maîtrise des moyens humains et matériels</i>	Evaluation ODG		Vérification documentaire (contrats, conventions,...) et visuelle des moyens permettant d'assurer les missions de l'ODG et la réalisation du contrôle interne	
<i>Maîtrise de la tenue des registres et documents adressés par les opérateurs</i>	Evaluation ODG		Vérification visuelle de l'organisation documentaire	
<i>Contrôle des déclarations effectuées par les opérateurs auprès de l'ODG</i>	Evaluation ODG		Vérification par sondage documentaire de 10% des contrôles réalisés	
<i>Contrôles internes</i>	Evaluation ODG		Vérification par sondage documentaire de 10% des contrôles réalisés	
			Observation en situation de l'activité du contrôle interne	
			Maîtrise des moyens humains et matériels	
<i>Mesures correctives prononcées</i>	Evaluation ODG		Vérification par sondage documentaire de 10% des contrôles réalisés	
<i>Suivi des mesures correctives prononcées</i>	Evaluation ODG		Vérification par sondage documentaire de 10% des contrôles réalisés	
<i>Gestion des réclamations des opérateurs</i>	Evaluation ODG			
<i>Formation des Jurés</i>	Evaluation ODG		Vérification du programme de formation, de l'état de présence, de la conformité de la liste des jurés	

IV – MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET SENSORIELS

Des examens analytique et organoleptique sont réalisés sur des échantillons prélevés par sondage parmi les lots conditionnés.

Les châtaignes sèches et la farine sont soumises à un examen analytique réalisé par un laboratoire agréé par les pouvoirs publics : leur taux d'humidité est mesuré, ainsi que la granulométrie pour la farine. Les échantillons ayant été jugés conformes à l'examen analytique sont soumis à un examen organoleptique.

Pour les châtaignes fraîches, un examen organoleptique est réalisé sur tous les échantillons prélevés. Il porte sur l'homogénéité variétale, le calibre minimal, la qualité sanitaire des fruits (extérieure et intérieure, après découpe), l'aspect général des fruits. En outre, une partie des échantillons fait l'objet d'une dégustation (pour cela, les châtaignes fraîches sont cuites) afin d'en vérifier la conformité par rapport aux autres éléments décrits au point II du cahier des charges ci-après :

L'appellation d'origine « Châtaigne d'Ardèche » est réservée aux fruits issus des variétés locales anciennes de *Castanea sativa* Miller et produits dans l'aire géographique.

Il s'agit de fruits de forme elliptique de taille petite à moyenne, avec un apex prononcé terminé par un plumet.

D'une couleur allant du châtain clair au marron foncé, les fruits sont marqués par des stries verticales. La cicatrice placentaire (le hile) est petite, de forme rectangulaire et ne remonte pas sur les faces latérales du fruit. Le tan (ou peau intérieure) est fin et duveteux, de couleur marron clair, et peut pénétrer l'amande jusqu'à la partager. Après épluchage, l'amande du fruit est de couleur blanc crémeux à jaune pâle et présente des nervures en surface.

L'appellation d'origine «Châtaigne d'Ardèche» se présente sous forme de châtaignes fraîches, de châtaignes sèches entières ou de farine de châtaignes.

La châtaigne fraîche possède les caractéristiques suivantes :

- Un fruit frais dont l'amande est turgescente et le péricarpe brillant, présenté à la vente au consommateur en lots de calibre homogène, *comportant au plus* 100 fruits/kilogramme.
- Une fois cuite, une texture ferme puis fondante en bouche.
- Des arômes typiques se caractérisant par des notes discrètes de brioche, de pain au lait, de potimarron, de patate douce et de miel.
- Un goût sucré distinctement perceptible, éventuellement accompagné d'une légère amertume.

La châtaigne sèche possède les caractéristiques suivantes :

- Une châtaigne entière, débarrassée de son péricarpe et de son tan présentant une amande de forme elliptique.
- Un taux d'humidité n'excédant pas 10%.
- Une couleur allant du jaune pâle au jaune soutenu,
- Des nervures verticales de l'amande clairement visibles pouvant présenter des traces résiduelles de tan.
- Des odeurs de fruits secs du type amande et noisette, et de gâteau, voire des notes fumées quand il s'agit de produits fumés au feu de bois.
- Après réhydratation, des caractéristiques physiques et aromatiques proches de la châtaigne fraîche.

La farine de châtaignes possède les caractéristiques suivantes :

- Une couleur allant du blanc cassé au jaune, avec une touche de gris
- Une granulométrie inférieure ou égale à 0,8 mm ce qui lui donne une texture fine au toucher.
- Au niveau des odeurs et des arômes en bouche : des notes de fruits secs du type amande et noisette, et de gâteau, voire des notes fumées quand il s'agit de produits fumés au feu de bois.
- Un goût typique de châtaigne d'Ardèche également bien présent.
- Une perception du sucré et de l'amertume plus marquée que dans le fruit frais.

Pour les produits conditionnés, des tolérances de calibres et de défauts sont définies ci-après.

Pour les **châtaignes fraîches**, la présence de châtaignes de calibres inférieurs au calibre indiqué sur l'étiquetage est tolérée dans la limite maximale de 10 % du nombre de fruits. Dans chaque contenant, la présence de châtaignes présentant des traces d'attaque interne par un champignon ou un insecte est tolérée dans la limite maximale de 10 % du nombre de fruits.

Pour les contenants où figure le nom de la variété, la présence d'autres variétés de l'appellation d'origine que celle indiquée est tolérée dans la limite maximale de 10 % du nombre de fruits.

Pour les **châtaignes sèches entières**, la présence de châtaignes présentant des traces d'attaque par des champignons ou des insectes est tolérée dans la limite maximale de 2% du nombre de châtaignes. La présence de châtaignes sèches dont plus d'un tiers de la surface est recouvert de seconde peau séchée ou de châtaignes brisées est tolérée dans la limite maximale de 5 % du nombre de châtaignes.

La quantité totale de châtaignes présentant des traces d'attaque ou des défauts d'épluchage ne peut pas dépasser 5% du nombre total de châtaignes sèches conditionnées.

Pour les deux formes de présentation ci-dessus, les châtaignes issues d'autres variétés que les variétés locales anciennes de l'espèce *Castanea sativa* Miller n'excèdent pas 2 % du nombre de fruits par contenant.

A – AUTOCONTRÔLES

L'opérateur, conformément au plan d'inspection, doit, selon tout moyen à sa convenance, procéder à l'évaluation de l'acceptabilité du produit dans l'espace sensoriel de son appellation au plus proche de la mise en marché. Il peut, s'il estime être compétent, procéder à celle-ci en interne à l'entreprise ou faire appel à une évaluation extérieure. Cette dégustation donne lieu à un enregistrement qui devra être contrôlé par l'Organisme de Défense et de Gestion comme indiqué dans le plan d'inspection. Cet enregistrement devra être conservé trois ans.

B – CONTRÔLES INTERNES

L'Organisme de Défense et de Gestion assure la contrôle sur les châtaignes fraîches.

I. Définition du lot

Pour les châtaignes fraîches, chaque lot correspond au maximum à la quantité de châtaignes conditionnées au cours d'une journée. En cas de fractionnement de la quantité journalière conditionnée en plusieurs lots, le volume de chaque lot ne peut être inférieur à une tonne de châtaigne.

II. Prélèvement des échantillons

Il est effectué de façon aléatoire sur des lots conditionnés et identifiés, dans leur emballage d'origine non ouvert, situés dans le lieu de conditionnement et de stockage figurant sur la déclaration d'identification des installations de l'opérateur.

Pour les châtaignes fraîches :

Trois sous-échantillons sont prélevés, dans leur emballage d'origine, et scellés, à partir d'un échantillon de 5 kg de châtaignes fraîches. Ces échantillons sont prélevés juste avant la mise en marché. Ils sont conservés dans un local frais à l'abri de la lumière et de la chaleur, au réfrigérateur au delà de 24h. La destination de ces échantillons est la suivante :

- Un échantillon « témoin » reste chez l'opérateur (1kg)
- Un échantillon est destiné à la commission technique (150 châtaignes minimum)
- Un échantillon est destiné à la commission dégustation réalisé dans le cadre des contrôles internes (1kg)

Pour les châtaignes fraîches :

Les lots présentés sont prélevés dans les 72h précédant la commission chez les opérateurs commercialisant de la châtaigne fraîche sous appellation. Ces échantillons sont prélevés dans leur conditionnement d'origine. Ils sont conservés dans un local frais à l'abri de la lumière et de la chaleur, au réfrigérateur au delà de 24h. L'ODG assure le respect de l'anonymat des échantillons présentés. Les jurys sont composés à partir de la liste de membres évalués et formés par l'Organisme de Défense et de Gestion. Le nombre de dégustateurs est de cinq, dont au moins deux producteurs, répartis entre les trois catégories définies ci dessous :

- Porteurs de mémoire du produit (producteurs)
- Les techniciens
- Les usagers du produit (commerce, restaurateurs, consommateurs,...)

La dégustation se déroule dans une salle tempérée et correctement éclairée. Le nombre d'échantillons dégustés par chaque jury ne peut être supérieur à dix. Chaque dégustateur dispose d'une fiche de dégustation standard dont le modèle est joint en annexe. Les avis exprimés dans cette dégustation ne peuvent être que « favorable » ou « défavorable ».

Dans le cadre du suivi des actions correctives, l'Organisme de Défense et de Gestion peut demander à l'opérateur de procéder à une nouvelle dégustation sur un lot « défavorable ». Dans ce cas seul les membres du jury y assisteront.

C – CONTRÔLES EXTERNES

ORIGINE Traçabilité Contrôle organise régulièrement des commissions de contrôle sensoriel d'évaluation de l'acceptabilité organoleptique du produit dans un espace situé sur la zone de son appellation.

I. Définition du lot

Sont soumis à cet examen sensoriel, les échantillons de lots prélevés par ORIGINE Traçabilité Contrôle chez le producteur/expéditeur et/ou expéditeur; le producteur/transformateur et/ou le transformateur.

Pour les châtaignes présentées sous les formes de conservation sèches ou farine de châtaigne, un lot correspond au maximum au volume conditionné par forme de conservation au cours d'une journée.

II. Prélèvement des échantillons

Il est effectué de façon aléatoire sur des lots conditionnés et identifiés, dans leur emballage d'origine non ouvert, situés dans le lieu de conditionnement et de stockage figurant sur la déclaration d'identification des installations de l'opérateur.

Pour les châtaignes sèches entières ou farine de châtaigne :

Quatre échantillons sont prélevés dans leur contenant d'origine, étiquetés et scellés. La destination de ces échantillons est la suivante :

- Un échantillon « témoin » reste chez l'opérateur,
- Un échantillon est destiné à l'analyse,
- Un échantillon est destiné à la dégustation,
- Un échantillon « témoin » est conservé par l'organisme d'inspection dans un local tempéré à l'abri de la lumière et de la chaleur.

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

L'examen analytique est réalisé sur les châtaignes sèches, et farine de châtaigne préalablement à l'examen sensoriel. L'analyse du taux d'humidité et/ou granulométrique sera effectuée par un laboratoire accrédité et inscrit sur la listes des laboratoires agréés par l'INAO et choisi par ORIGINE Traçabilité Contrôle.

III - Examen sensoriel.

Une commission d'expertise de l'organisme d'inspection ORIGINE Traçabilité Contrôle, chargée de procéder aux examens sensoriels, est constituée.

Elle est composée de dégustateurs :

- a) évalués régulièrement et choisis par ORIGINE Traçabilité Contrôle dans la liste des dégustateurs formés par l'Organisme de Défense et de Gestion
- b) formés à l'évaluation de l'acceptabilité du produit dans l'espace sensoriel de son appellation par l'Organisme de Défense et de Gestion.

Le nombre de dégustateurs est de cinq, dont au moins deux producteurs, répartis entre les trois catégories définies ci dessous :

- Porteurs de mémoire du produit (producteurs)
- Les techniciens
- Les usagers du produit (commerce, restaurateurs, consommateurs,...)

La dégustation se déroule dans une salle tempérée et correctement éclairée. Le nombre d'échantillons dégustés par chaque jury ne peut être supérieur à dix. Chaque dégustateur dispose d'une fiche de dégustation standard dont le modèle est joint en annexe.

1. Organisation de la formation des jurés à l'espace sensoriel de l'Appellation :

- L'organisme de défense et de gestion (O.D.G) établit un calendrier de la réalisation de la formation.
- Les dégustations de formation des jurés devront être réalisées par des personnes compétentes ayant une connaissance reconnue de l'espace sensoriel de l'appellation Châtaigne d'Ardèche.
- Les jurés devront participer à une formation initiale de deux séances de deux heures réparties en deux thèmes : Une sur les défauts visuels et gustatifs des produits (frais et transformés) et une sur la définition de l'espace sensoriel de l'AOC Châtaigne d'Ardèche
- Les jurés devront, ensuite, participer chaque année à une formation de perfectionnement de deux heures sur l'espace sensoriel de l'appellation.
- L'ODG tient à jour la liste des jurés formés et la met à disposition d'ORIGINE TRAÇABILITÉ CONTRÔLE

2. Organisation de l'examen :

1- L'examen porte notamment sur la couleur, l'odeur et la saveur ainsi que sur l'aspect, le calibre / la granulométrie et le respect des pourcentages maximum de défauts, tel que défini en préambule de ce chapitre.

2 - Les échantillons soumis à la dégustation sont présentés de façon anonyme selon une numérotation établie par ORIGINE TRAÇABILITÉ CONTRÔLE

3 - Le nombre d'échantillons minimum soumis à cet examen est de cinq minimum et de dix maximum par commission.

4 - Les dégustateurs sont choisis sur une liste tenue par ORIGINE TRAÇABILITÉ CONTRÔLE sur proposition de l'ODG. Ils devront obligatoirement avoir participé aux formations initiales et de perfectionnements mentionnées ci-dessus et seront évalués par l'Organisme d'Inspection au cours des examens sensoriels).

Ils sont répartis en trois collèges : Les Porteurs de mémoires, les techniciens et les usagers du produit.

5 - Les dégustations se dérouleront le matin. Elles feront l'objet d'une convocation qui sera adressée par courrier/fax/courriel et relance téléphonique à chacun des membres du jury désignés. La dégustation se déroulera dans un lieu situé dans la zone de l'appellation. La salle sera tempérée et correctement éclairée.

6 - Chaque commission de dégustation comprend au moins cinq membres (représentant au moins deux familles collèges dont au moins celui des porteurs de mémoire) convoqués par ORIGINE TRAÇABILITÉ CONTRÔLE.

Un agent de l'organisme d'inspection établit le procès-verbal de la séance de dégustation.

2.1. Examen organoleptique :

- Le comptage des défauts des fruits (châtaigne sèches) est réalisés avant les séances par l'agent de l'organisme d'inspection et le résultat en est communiqué aux membres de la commission.

Le comptage des défauts d'aspects est réalisé sur au minimum 400 g de châtaignes entières sèches.

- Les fiches individuelles des dégustateurs sont renseignées en fonction des termes tels que codifiés sur la feuille d'évaluation sensorielle jointe en annexe 5,

- L'avis de la commission est donné à la majorité. Il est formulé selon l'une des mentions suivantes :

Les avis exprimés ne peuvent être que « conforme » (constat sans remarque) ou « non-conforme » (constat avec remarque).

Dans le cas où l'échantillon est jugé « non-conforme » par la majorité des dégustateurs, un commentaire détaillé de non-conformité doit être rédigé de manière concerté entre les dégustateurs ayant relevé cette « non-conformité » afin d'être transmis à l'opérateur par l'INAO.

- Un agent de l'organisme d'inspection établit le procès-verbal de la séance de dégustation. L'avis de chaque membre est communicable par l'agent de l'organisme d'inspection uniquement aux services de l'INAO.

V – Rapport de constat.

L'organisme d'inspection communique les rapports de l'examen analytique et de l'examen sensoriel aux services de l'INAO suivant les modalités ci-dessous :

1 – Examen analytique et examen sensoriel

a) - Si les résultats analytiques et l'examen sensoriel sont conformes, l'organisme d'inspection avise l'opérateur dans le délai de dix jours à compter de la date de l'avis de la commission d'examen sensoriel.

b) - Si les résultats analytiques sont reconnus non conformes à la réglementation ou au cahier des charges, l'échantillon n'est pas soumis au contrôle sensoriel.

ORIGINE Traçabilité Contrôle mettra en oeuvre une procédure spécifique pour permettre aux opérateurs qui le souhaiteraient, de faire un recours, conformément à la Circulaire INAO en vigueur.

c) - Si le rapport de l'organisme d'inspection définitif, suite à l'examen sensoriel, fait état d'un constat « non conforme », il est transmis aux services de l'INAO dans les plus brefs délais et au plus tard :

- dans les cinq jours ouvrés à compter de la date du constat si le manquement ne peut donner lieu à un déclassement ou une sanction plus importante

- dans les deux jours ouvrés à compter de la date de constat si le manquement fait encourir un déclassement ou une sanction plus importante.

Les services de l'INAO notifient, ce rapport à l'opérateur.

2 – Demande d'un deuxième examen sensoriel

L'opérateur peut solliciter qu'un nouvel examen, à sa charge, soit réalisé selon les dispositions prévues au II du C de l'annexe 1 du présent plan d'inspection relative au traitement des manquements. Celui-ci est réalisé dans les conditions décrites ci-dessus au point 2 du IV.

ANNEXE 2

**METHODOLOGIE DE LA REALISATION
DES CONTROLES INTERNES ET CONTROLES EXTERNES**

POINT A CONTROLER	METHODOLOGIE	
	Réalisation des contrôles internes et externe	Observations
Identification des opérateurs	Vérification des documents déclaratifs fournis par l'opérateur : <ul style="list-style-type: none"> - Déclaration d'identification - Déclaration annuelle de non-intention d'affectation des moyens de production - Demande annuelle de dérogation à la désinsectisation 	
Implantation des châtaigniers	Contrôle documentaire des enregistrements et cohérence avec le contrôle visuel constaté sur les points suivants : Déclaration des châtaigniers Situation de la parcelle (classement de la commune) <ul style="list-style-type: none"> - Variétés traditionnelles conformes - Densité de la plantation - Date de la plantation et/ou surgreffage - Greffage conforme 	
Culture des châtaigniers	Contrôle documentaire des enregistrements et cohérence avec le contrôle visuel constaté sur les points suivants : Cahier de culture (Pratiques culturales) <ul style="list-style-type: none"> - Elagage - Culture intercalaire - Entretien du couvert végétal - Respect des conditions d'épandage - Fertilisation et amendements 	
Récolte des châtaignes	Contrôle documentaire des enregistrements et cohérence avec le contrôle visuel constaté sur les points suivants : Déclaration de récolte (Modalités de récolte) <ul style="list-style-type: none"> - Date de récolte - Volume récolté (kg) - Volume revendiqué en appellation d'origine contrôlée (d'après la déclaration de récolte de l'année considérée) - Technique de récolte (voir le 	

	matériel) - Sélection/séparation des variétés conformes et non conformes (conformation des parcelles, des châtaigniers et organisation de l'exploitation) - Conditions de stockage (présence de matériel)	
Réception des châtaignes	Contrôle documentaire des enregistrements : - Bons d'apport - Identité de l'apporteur - Identité du destinataire - Date réception - Volume de châtaignes par variété - Contrôle sanitaire	
CHATAIGNES FRAICHES		
Techniques de préparation	Contrôle documentaire des enregistrements et cohérence avec le contrôle visuel par vérification de la présence de matériel conforme pour les opérations suivantes: Tri, calibrage, désinsectisation. Stockage avant conditionnement	
Conditionnement	Contrôle documentaire des enregistrements et cohérence avec le contrôle visuel par vérification de la présence de matériel conforme pour les opérations suivantes: - Stockage après conditionnement - Conditionnement	
Traçabilité et conformité de tous les lots conditionnés	Contrôle documentaire des enregistrements : Comptabilité matières et registres	
CHATAIGNES SECHES ENTIERES ET FARINE DE CHATAIGNE		
Techniques de préparation et conditionnement	Contrôle documentaire des enregistrements concernant les points suivants : - Caractéristiques de la matière première mise en œuvre - Date de transformation finale	
	Contrôle documentaire des enregistrements et cohérence avec le contrôle visuel par vérification de la présence de matériel conforme pour les opérations suivantes: - Séchage (date, T° et type) - Dépiquage et tri - Taux d'humidité - Concassage, calibrage, moulinage - Conditionnement - Stockage avant et après conditionnement	

Traçabilité et conformité de tous les lots conditionnés	Contrôle documentaire des enregistrements concernant les points suivants : Comptabilité matières et registres	
CONTROLE PRODUITS		
Contrôle analytique	Conformité du taux d'humidité <=10% pour les châtaignes sèches et la farine Conformité de la granulométrie <=0.8mm pour la farine de châtaigne	Réalisé par un laboratoire accrédité et/ou agréé et inscrit sur liste INAO
Contrôle sensoriel	Châtaignes fraîches : Examen technique de la qualité sanitaire de 150 fruits par lot de châtaignes fraîches : maximum 10% de fruits non conformes	
	Châtaignes transformées : Acceptabilité dans l'Appellation de tous les produits confondus : châtaigne sèche ; farine.	Préalablement à leur dégustation, un examen complémentaire sera réalisé sur les formes de conservation selon la procédure suivante : Le contrôle de la granulométrie de farines est réalisée par tamisage d'au minimum 400 grammes de ces produits. Le comptage des défauts d'aspects est réalisé au minimum sur 400 grammes de châtaignes sèches