

PLAN DE CONTRÔLE

***Appellation d'Origine
« Jambon sec de Corse »
ou
« Jambon sec de Corse – Prisuttu »***

VERSION APPROUVEE LE 31/12/2013



Organisme Certificateur

11 Villa Thoréton
75015 PARIS
Tél. : 01.45.30.92.92
Fax : 01.45.30.93.00
E-mail : certipaq@certipaq.com
Site : www.certipaq.com

Date de validation par CERTIPAQ	Date de validation par l'I.N.A.O.
18 décembre 2013	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 270 V01
	<i>Appellation d'origine « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse - Prisuttu »</i>	Validation : 18/12/2013 ----- page 2/49

SOMMAIRE

PREAMBULE	3
1 – SCHEMA DE VIE DU PRODUIT	4
2 - EVALUATION DU FOURNISSEUR POUR SON ADMISSION ET HABILITATION DES OPERATEURS	5
3 - MODALITES D'EVALUATION DES OPERATEURS ET DE L'ODG	8
3.1 – Eléments généraux	8
3.2 – Articulation entre les contrôles internes et les contrôles externes : Eléments de synthèse	11
3.3 – Tableaux détaillés du plan de contrôle	12
4 – MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES	33
4.1 - Autocontrôles	33
4.2 – Contrôles internes	33
4.3 – Contrôles externes	33
5 – TRAITEMENT DES MANQUEMENTS	34
5.1 - Eléments généraux	34
5.2 - Evaluation des manquements externes	34
5.3 - Suivi des manquements	34
5.4 - Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur	37

PREAMBULE

Objet du Plan de Contrôle :

Nouveau plan de contrôle Appellation d'Origine « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse - Prisuttu »

Cahier des Charges :

« Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse - Prisuttu » Appellation d'Origine
Décret du 02/04/2012

Organisme de Défense et de Gestion :

Syndicat de Défense et de Promotion des Charcuteries Corses

Salameria Corsa

Giovicacce

20134 TASSO

Tél. : 06.03.34.18.26

Fax : 06.09.20.32.13

Mail : porcu.nustrale@orange.fr

Opérateurs :

- Eleveurs
- Eleveurs-transformateurs
- Abatteurs
- Transformateurs
- Conditionneurs

1 – SCHEMA DE VIE DU PRODUIT

ETAPE	OPÉRATEUR	POINTS A CONTRÔLER
Eleavage	Eleveur, éleveur transformateur	Situation géographique de l'élevage.
Race.		Race des animaux reproducteurs
Outils d'élevage		-Parc de saillie -Parc de mise bas -Nature du parcours
Saillie		- Age des femelles - Age des males
Allaitement		- Allaitement - Complémentation alimentaire - Interdiction lait artificiel
Sevrage		Age de début de sevrage
Croissance et engraissement		- Parcours de production - Chargement moyen à l'hectare - Alimentation / complémentation
Estive (facultatif)		- Lieux de mise en estive - Période - Alimentation/ complémentation
Finition		- Parcours de finition - Période - Durée - Age des porcs à l'entrée en finition - Chargement moyen à l'hectare - Alimentation
Transport, réception des animaux		Lots d'animaux
Abattage	Eleveur, éleveur transformateur	- Situation géographique de l'abattoir - Période - Age des animaux abattus
Atelier de transformation et d'affinage	Eleveur transformateur et Salaisonnier	Situation géographique de l'atelier de transformation. Et d'affinage
Outil de transformation		- Local d'affinage
Réception des carcasses		- Classe de poids / épaisseur de lard - pH
Découpe et parage		- Découpe - Poids - Forme
Salage		- Délais avant mise au sel - Nature du sel - Méthode - Durée de salage
Dessalage		Méthode de dessalage
Aromatisation		Méthode d'aromatisation / ingrédients
Enrobage		Méthode d'enrobage / éléments d'enrobage
Habillage		Méthode d'habillage/ nature de l'habillage
Bridage		Méthode de bridage
Fumaison (facultatif)		- Combustibles autorisés - Durée - Interdictions: produits et pratiques
Séchage		- Lieux et conditions de séchage - Perte de poids ≥ 25% en fin d'opération
Affinage		- Conditions d'affinage (T°C, hygrométrie) - Durée minimum d'affinage
Atelier de conditionnement	Eleveur transformateur, salaisonnier et conditionneur	Situation géographique de l'atelier de conditionnement.
Découpe, portionnage, tranchage		Matériel
Conditionnement / mise sous vide (pièces portionnées et pièces tranchées)		- Poids minimum portion - Mise sous vide dans les 12h d'une pièce entamée
Commercialisation		- Poids et forme minimum pièce entière - Poids minimum portion - Age minimum de la pièce

	PLAN DE CONTRÔLE <i>Appellation d'origine « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse - Prisuttu »</i>	PC AO 270 V01 Validation : 18/12/2013 ----- page 5/49
---	--	---

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

Les activités d'évaluation comprennent :

- l'**évaluation** proprement dite de l'Organisme de Défense et de Gestion SALAMERIA CORSA (ou « Fournisseur » au sens de la norme d'accréditation en vigueur) en vue de son **admission** ;
- l'**habilitation** des opérateurs.

Ainsi pour pouvoir intervenir dans le processus de certification du « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse - Prisuttu »

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

2.1 – Evaluation de l'ODG

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

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

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

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

Dans le cadre de la convention, un audit d'évaluation est réalisé, selon la procédure de CERTIPAQ référencée PR 05 relative à la gestion des audits d'évaluation des fournisseurs. Cet audit, mené à l'aide d'un support d'audit spécifique, permet l'examen de l'ensemble des points mentionnés au paragraphe 3.3.6 « *Suivi par l'Organisme Certificateur de l'Organisme de Défense et de Gestion* ». Il a notamment montré que l'Organisme de Défense et de Gestion :

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

Remarque : Dans le cadre du changement d'Organisme de Contrôle, l'ODG « Syndicat de Défense et de Promotion des Charcuteries Corses – Salameria Corsa » est réputé admis par Certipaq si les trois conditions ci-dessous sont réunies :

- il est reconnu ODG par l'INAO pour le cahier des charges Appellation d'Origine « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse - Prisuttu »,
- il a fait l'objet d'un suivi sur ses missions mises en œuvre dans le cadre du plan d'inspection du précédent OI,
- l'analyse, par CERTIPAQ, des données d'Inspection transmises par le précédent OI et l'INAO, conformément à la Directive CAC « INAO-DIR-2010-01 », permet de conclure à la reconnaissance d'admission de l'ODG.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 270 V01
	<i>Appellation d'origine « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse - Prisuttu »</i>	Validation : 18/12/2013 ----- page 6/49

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

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 270 V01
	<i>Appellation d'origine « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse - Prisuttu »</i>	Validation : 18/12/2013 ----- page 7/49

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

Tout opérateur souhaitant bénéficier de l'Appellation d'Origine « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse - Prisuttu » est tenu de s'identifier auprès de l'ODG en déposant une déclaration d'identification en vue de son habilitation. La date limite de dépôt de la déclaration d'identification auprès de l'ODG est fixée au 30 avril de la 1^{ère} année de revendication de l'Appellation d'Origine.

L'ODG vérifie la complétude de la déclaration d'identification et revient éventuellement vers l'opérateur si des informations complémentaires doivent être précisées.

L'ODG enregistre la déclaration d'identification: l'ODG inscrit l'opérateur sur le fichier des opérateurs identifiés et tient à jour ce fichier.

Lorsqu'il n'est pas en charge des contrôles en vue de l'habilitation, l'ODG transmet la déclaration d'identification à CERTIPAQ dans un délai maximum de 15 jours à compter du moment où l'ODG réceptionne la déclaration complète.

2.3 – Habilitation des opérateurs

✓ **L'habilitation de chaque éleveur et éleveur-transformateur**, effectuée sous la responsabilité de CERTIPAQ, a pour but de vérifier :

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

Chacun de ces opérateurs fait l'objet d'une évaluation, par l'ODG, de l'aptitude de cet opérateur à satisfaire aux exigences du cahier des charges relatif à l'Appellation d'Origine « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse - Prisuttu » ((c'est à dire vérifier que les opérateurs disposent des moyens nécessaires (organisation, procédures, instructions, enregistrements prévus, matériels, infrastructures, compétence du personnel) pour assurer le respect des exigences).

L'audit des éleveurs et éleveurs-transformateurs, en vue de leur habilitation par Certipaq, porte sur **les points suivants du plan de contrôle** défini au chapitre 3.3 « Tableaux détaillés du plan de contrôle » :

- Pour les éleveurs :
 - o PM1 : Situation géographique de l'élevage (appartenance à l'aire délimitée),
 - o PM2 : Race des animaux reproducteurs,
 - o PM3 : Outils d'élevage : Parc de saillie, Parc de mise bas, Nature du parcours,
 - o PM4 : Composition alimentation
 - o PM11 : Abattage : Situation géographique de l'abattoir (appartenance à l'aire délimitée),
- Pour les éleveurs-transformateurs :
 - o PM1 : Situation géographique de l'élevage (appartenance à l'aire délimitée),
 - o PM2 : Race des animaux reproducteurs,
 - o PM3 : Outils d'élevage : Parc de saillie, Parc de mise bas, Nature du parcours,
 - o PM4 : Composition alimentation
 - o PM11 : Abattage : Situation géographique de l'abattoir (appartenance à l'aire délimitée),
 - o PM13 : Situation géographique de l'atelier de transformation et d'affinage (appartenance à l'aire délimitée),
 - o PM14 : Outils de transformation : Local de séchage, Local d'affinage,
 - o PM25 : Situation géographique de l'atelier de conditionnement (appartenance à l'aire délimitée),

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 270 V01 Validation : 18/12/2013
	<i>Appellation d'origine « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse - Prisuttu »</i>	----- page 8/49

- o PM26 : Outils de conditionnement.

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

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

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

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

- PM13 : Situation géographique de l'atelier de transformation et d'affinage (appartenance à l'aire délimitée),
- PM14 : Outils de transformation : Local de séchage, Local d'affinage,
- PM24 : Situation géographique de l'atelier de conditionnement (appartenance à l'aire délimitée),
- PM25 : Outils de conditionnement.

Ces audits sont menés à l'aide d'un **soutien d'audit spécifique** au produit « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse – Prisuttu » Appellation d'Origine.

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

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

Selon les modalités définies par CERTIPAQ, l'habilitation peut être prononcée, en cas de manquements mineurs constatés à condition que ces manquements fassent l'objet de propositions d'actions correctives et de délais associés jugés recevables (plan de mise en conformité accepté pour les manquements mineurs constatés). Cette décision doit être prise par le Comité de Certification.

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

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

Certipaq tient à jour la liste des opérateurs habilités.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 270 V01 Validation : 18/12/2013
	<i>Appellation d'origine « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse - Prisuttu »</i>	----- page 9/49

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

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

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

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

Exemple de modifications majeures :

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

Dispositions transitoires

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

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

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

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

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

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 270 V01
	<i>Appellation d'origine « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse - Prisuttu »</i>	Validation : 18/12/2013 ----- page 10/49

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

3.1 - Eléments généraux

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

L'organisation générale mise en place pour assurer la certification du « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse - Prisuttu » Appellation d'Origine s'articule entre trois types de contrôles définis ci-dessous :

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

3.1.1 – L'auto-contrôle

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

3.1.2 – Le contrôle interne

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

- ✓ **Contrôle interne des opérateurs au sein de la filière « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse - Prisuttu » Appellation d'Origine**

Pour assurer ses engagements concernant le respect du cahier des charges « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse – Prisuttu » Appellation d'Origine, l'ODG met en place les mesures suivantes :

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

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

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

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

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 270 V01
	<i>Appellation d'origine « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse - Prisuttu »</i>	Validation : 18/12/2013 ----- page 11/49

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

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

Opérateur contrôlé	Type de Contrôle	Qualification du contrôleur interne	Connaissances nécessaires
Eleveurs	Contrôle	BTA ou équivalent Mandaté par l'ODG et formé à la technique de contrôle	- Production agricole, - Connaissance de la filière porc, - Conditions de production des Appellations d'Origine
Eleveurs-transformateurs, Transformateurs (salaisonniers),	Audit	BTS ou équivalent Mandaté par l'ODG et formé à la technique d'audit	- Fonctionnement d'un atelier d'abattage ou de découpe ou de transformation - Connaissances du produit - Conditions de production des Appellations d'Origine - Règles d'hygiène / HACCP

Ces contrôles internes doivent par ailleurs être réalisés par des agents indépendants de l'opérateur contrôlé.

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

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

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 270 V01
	<i>Appellation d'origine « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse - Prisuttu »</i>	Validation : 18/12/2013 ----- page 12/49

3.1.3 – Le contrôle externe

Il est mis en œuvre par l'Organisme Certificateur **CERTIPAQ**. Il lui permet de s'assurer du respect des exigences liées à la certification Appellation d'Origine.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Structures contrôlées / Thèmes	Type de contrôle	Contrôle interne		Contrôle externe		Fréquence minimale globale de contrôle
		Fréquence minimum	Resp.	Fréquence minimum	Resp.	
ODG	Audit	/	/	2 audits / an	Auditeur externe	2 audits / an
Activité d'élevage (Eleveurs / Eleveurs – transformateurs)	Contrôle Audit	20% des opérateurs / an	Contrôleur interne	20% des opérateurs / an	Auditeur externe	40% des opérateurs / an
Activité transformation-conditionnement (Eleveurs – transformateurs / Transformateurs)	Audit	20% des opérateurs / an	Contrôleur interne	20% des opérateurs / an	Auditeur externe	40% des opérateurs / an
Obligations déclaratives	Contrôle documentaire	100% des déclarations / an	Auditeur interne	Par sondage, lors de l'audit de l'ODG	Auditeur externe	100% des déclarations / an + Par sondage, lors de l'audit de l'ODG
Contrôle produit	Analytique	Chez 80% des opérateurs : 1 lot / opérateur / an si moins de 200 pièces revendiquées + 1 lot / opérateur / an par tranche de 200 pièces supplémentaires Au-delà de 1600 pièces, 9 lots / opérateur / an	Laboratoire désigné par l'ODG	Chez 20% des opérateurs : 1 lot / opérateur / an si moins de 200 pièces revendiquées + 1 lot / opérateur / an par tranche de 200 pièces supplémentaires Au-delà de 1600 pièces, 9 lots / opérateur / an	Laboratoire habilité par l'INAO et accrédité par le COFRAC	Chez 100% des opérateurs : 1 lot / opérateur / an si moins de 200 pièces revendiquées + 1 lot / opérateur / an par tranche de 200 pièces supplémentaires Au-delà de 1600 pièces, 9 lots / opérateur / an
	Organoleptique	Chez 80% des opérateurs : 1 lot / opérateur / an si moins de 200 pièces revendiquées + 1 lot / opérateur / an par tranche de 200 pièces supplémentaires Au-delà de 1600 pièces, 9 lots / opérateur / an	ODG	Chez 20% des opérateurs : 1 lot / opérateur / an si moins de 200 pièces revendiquées + 1 lot / opérateur / an par tranche de 200 pièces supplémentaires Au-delà de 1600 pièces, 9 lots / opérateur / an Dont 1 supervision annuelle	Certipaq	Chez 100% des opérateurs : 1 lot / opérateur / an si moins de 200 pièces revendiquées + 1 lot / opérateur / an par tranche de 200 pièces supplémentaires Au-delà de 1600 pièces, 9 lots / opérateur / an Dont 1 supervision annuelle

Règle d'arrondi mathématique pour le calcul du nombre d'opérateurs à contrôler : si 20% des éleveurs-transformateurs correspond à 15,2 opérateurs => arrondi à 15. Si 20% des éleveurs-transformateurs correspond à 15,6 opérateurs => arrondi à 16.

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

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 270 V01
	<i>Appellation d'origine « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse - Prisuttu »</i>	Validation : 18/12/2013 ----- page 14/49

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

Les tableaux ci-après détaillent pour chaque caractéristique :

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

Aide à la lecture du plan de contrôle

Critères définis dans le cahier des charges
« Jambon sec de Corse » ou « Jambon
sec de Corse – Prisuttu » Appellation
d'Origine

Articulation plan de contrôle

Interne / Externe

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

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

PM = Point à Maîtriser

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

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

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

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 270 V01
	<i>Appellation d'origine « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse - Prisuttu »</i>	Validation : 18/12/2013 ----- page 16/49

3.3.1 – Elevage (Eleveurs, Eleveurs-transformateurs)

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Opérateur/ Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM1	Situation géographique de l'élevage	L'élevage doit être dans l'aire géographique de l'appellation définie dans le cahier des charges	AC	Envoi de la déclaration d'identification (DI) dûment renseignée et complétée des pièces annexes à fournir.	Chaque identification	Eleveur Eleveur-transformateur	Documentaire 	Déclaration d'identification
			CI	Vérification de la DI sur site	20% des opérateurs / an	Auditeur interne	Documentaire  Visuel 	
			CE	Vérification de la DI	20% des opérateurs / an	Auditeur externe	Documentaire  Visuel 	
PM2	Race des animaux reproducteurs	Les mâles et les femelles sont de race « nustrale ». La carrière des reproducteurs est respectivement de 5 ans maximum pour les mâles et de 8 ans maximum pour les femelles.	AC	Identification et déclaration des reproducteurs	Chaque nouveau reproducteur	Eleveur Eleveur-transformateur	Documentaire 	Documents d'identification et de déclaration des reproducteurs
			CI	Vérification de l'identification et de la déclaration des reproducteurs Vérification de l'âge des reproducteurs	20% des opérateurs / an	Auditeur interne	Documentaire  Visuel 	
			CE	Vérification de l'identification et de la déclaration des reproducteurs Vérification de l'âge des reproducteurs	20% des opérateurs / an	Auditeur externe	Documentaire  Visuel 	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 270 V01
	<i>Appellation d'origine « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse - Prisuttu »</i>	Validation : 18/12/2013 ----- page 17/49

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM3	Outils d'élevage	-parc de saillie -parc de mise bas -nature du parcours (production / finition)	AC	Envoi de la déclaration d'identification (DI) dument renseignée	Chaque identification	Eleveur Eleveur-transformateur	Documentaire 	Déclaration d'identification
			CI	Vérification de la DI Contrôle visuel des outils d'élevage	20% des opérateurs / an	Auditeur interne	Documentaire  Visuel 	
			CE	Vérification de la DI Contrôle visuel des outils d'élevage	20% des opérateurs / an	Auditeur externe	Documentaire  Visuel 	
PM4	Allaitement : mode d'alimentation	L'allaitement se fait uniquement sous la mère. La complémentation doit respecter les exigences du cahier des charges L'aliment porcelet présente les caractéristiques suivantes : -une teneur en protéine brute comprise entre 16 et 18 % ; -une teneur en cellulose brute comprise entre 3 et 5 % ; -une teneur en matières grasses brutes comprise entre 1,5 et 3 % ; -une teneur en cendres brutes comprise entre 5 et 6 %. Les aliments sont composés d'au moins 90 % de céréales, oléagineux, légumineuses et leurs produits dérivés, en poids de la formule d'aliments et en moyenne pondérée, avec un minimum de 60 % de céréales et de leurs produits dérivés (blé, orge, maïs). Produits d'origine animale interdits à l'exception du lactosérum	AC	Respect des exigences du cahier des charges Identification et déclaration des portées	En continu Chaque nouvelle portée	Eleveur Eleveur-transformateur	Documentaire 	Bon de livraison, facture des aliments porcelet Composition des aliments porcelet Document d'identification et déclaration des portées
			CI	Vérification des enregistrements Vérification de la composition des aliments Vérification de l'identification et déclaration des portées	20% des opérateurs / an	Auditeur interne	Documentaire  Visuel 	
			CE	Vérification des enregistrements Vérification de la composition des aliments Vérification de l'identification et déclaration des portées	20% des opérateurs / an	Auditeur externe	Documentaire  Visuel 	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM5	Âge de début de sevrage	Le sevrage s'effectue à partir de l'âge de 2 mois	AC	Tenue à jour du carnet d'enregistrement Archivage des déclarations de naissance	En continu Chaque nouvelle portée	Eleveur Eleveur-transformateur	Documentaire 	Déclarations de naissance Carnet d'enregistrement
			CI	Vérification du carnet d'enregistrement et des déclarations de naissance	20% des opérateurs / an	Auditeur interne	Documentaire  Visuel 	
			CE	Vérification du carnet d'enregistrement et des déclarations de naissance	20% des opérateurs / an	Auditeur externe	Documentaire  Visuel 	
PM6	Parcours, âge d'entrée et chargement moyen à l'hectare en croissance-engraissement	L'entrée sur le parcours de croissance engraissement se fait à l'âge de 2 mois minimum. Taux de chargement moyen maximum : 5 porcs / ha Parcours spécifique de production.	AC	Respect des exigences du cahier des charges	En continu	Eleveur Eleveur-transformateur	Documentaire 	Déclaration d'identification Carnet d'enregistrement
			CI	Vérification de la DI Vérification des enregistrements et des déclarations Vérification du chargement moyen à l'hectare Vérification visuelle du parcours	20% des opérateurs / an	Auditeur interne	Documentaire  Visuel 	
			CE	Vérification de la DI Vérification des enregistrements et des déclarations Vérification du chargement moyen à l'hectare Vérification visuelle du parcours	20% des opérateurs / an	Auditeur externe	Documentaire  Visuel 	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM7	Alimentation en croissance et engraissement	L'aliment distribué durant cette phase est l'aliment croissance-engraissement, dont la ration est comprise entre 1 et 2 kg/jour/porc et peut comporter du maïs jusqu'à 45 jours avant l'entrée en finition. L'aliment croissance-engraissement présente les caractéristiques suivantes : -une teneur en protéine brute comprise entre 12 et 16 % ; -une teneur en cellulose brute comprise entre 4,5 et 5,5 % ; -une teneur en matières grasses brutes comprise entre 1 et 2 % ; -une teneur en cendres brutes comprise entre 5 et 5,5 % Les aliments sont composés d'au moins 90 % de céréales, oléagineux, légumineuses et leurs produits dérivés, en poids de la formule d'aliments et en moyenne pondérée, avec un minimum de 60 % de céréales et de leurs produits dérivés (blé, orge, maïs) Produits d'origine animale interdits	AC	Respect des exigences du cahier des charges	En continu	Eleveur Eleveur-transformateur	Documentaire 	Bon de livraison, facture des aliments croissance engraissement Composition des aliments croissance engraissement Carnet d'enregistrement
			CI	Vérification de la composition des aliments et de la ration	20% des opérateurs / an	Auditeur interne	Documentaire  Visuel 	
			CE	Vérification de la composition des aliments et de la ration	20% des opérateurs / an	Auditeur externe	Documentaire  Visuel 	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM8	Estive (facultatif) : -période -alimentation	Durant la phase de croissance-engraissement, les animaux peuvent être déplacés vers les hauts plateaux de montagne, sur des espaces où ils profitent des ressources fourragères disponibles. Durant l'estive, la complémentation est autorisée avec de l'aliment croissance-engraissement, dont la ration est inférieure à 1 kg/jour/porc et peut comporter du maïs jusqu'à 45 jours avant l'entrée en finition. L'aliment croissance-engraissement présente les caractéristiques suivantes : -une teneur en protéine brute comprise entre 12 et 16 % ; -une teneur en cellulose brute comprise entre 4,5 et 5,5 % ; -une teneur en matières grasses brutes comprise entre 1 et 2 % ; -une teneur en cendres brutes comprise entre 5 et 5,5 % Les aliments sont composés d'au moins 90 % de céréales, oléagineux, légumineuses et leurs produits dérivés, en poids de la formule d'aliments et en moyenne pondérée, avec un minimum de 60 % de céréales et de leurs produits dérivés (blé, orge, maïs) Produits d'origine animale interdits	AC	Respect des exigences du cahier des charges Tenir à jour le carnet d'enregistrement.	En continu	Eleveur Eleveur-transformateur	Documentaire 	Bon de livraison, facture des aliments croissance engraissement Composition des aliments croissance engraissement Déclaration d'identification Carnet d'enregistrement
			CI	Vérification de la DI Vérification des déclarations et enregistrements Vérification de la composition des aliments	20% des opérateurs / an	Auditeur interne	Documentaire  Visuel 	
			CE	Vérification de la DI Vérification des déclarations et enregistrements Vérification de la composition des aliments	20% des opérateurs / an	Auditeur externe	Documentaire  Visuel 	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 270 V01
	<i>Appellation d'origine « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse - Prisuttu »</i>	Validation : 18/12/2013 ----- page 21/49

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM9	Finition : - Période - Durée - Alimentation - Chargement moyen à l'hectare - Age des porcs à l'entrée en finition	Parcours exclusivement sous chênes et/ ou châtaigniers Durée minimale de 45 jours entre octobre et mars Age minimal des porcs à l'entrée en finition : 10.5 mois Taux de chargement moyen à l'hectare =< 8 porcs Alimentation constituée de glands et de châtaignes prélevés sur le parcours Cumul des rations quotidiennes d'orge =< 30% de la ration en glands et châtaignes durant la période de finition Ration d'orge < 4 kg/porc/jour Interdiction de tout autre aliment que la châtaigne, le gland ou l'orge	AC	Respect des exigences du cahier des charges Tenir à jour le carnet d'enregistrement.	En continu	Eleveur Eleveur-transformateur	Documentaire 	Déclaration d'identification Déclaration parcellaire Déclaration d'entrée en finition Composition de l'alimentation Bon de livraison, facture d'orge Déclaration de complémentation à l'orge Carnet d'enregistrement
			CI	Vérification visuelle du parcours Vérification de la tenue des enregistrements Vérification du chargement moyen à l'hectare (documentaire en fonction du total parcours finition sur la déclaration parcellaire) Vérification de la déclaration d'entrée en finition Vérification de la composition de l'alimentation et de la déclaration de complémentation à l'orge Vérification de l'absence d'aliment autre la châtaigne, le gland ou l'orge	20% des opérateurs / an	Auditeur interne	Documentaire  Visuel 	
			CE	Vérification visuelle du parcours Vérification de la tenue des enregistrements Vérification du chargement moyen à l'hectare (documentaire en fonction du total parcours finition sur la déclaration parcellaire) Vérification de la déclaration d'entrée en finition Vérification de la composition de l'alimentation et de la déclaration de complémentation à l'orge Vérification de l'absence d'aliment autre la châtaigne, le gland ou l'orge	20% des opérateurs / an	Auditeur externe	Documentaire  Visuel 	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 270 V01
	<i>Appellation d'origine « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse - Prisuttu »</i>	Validation : 18/12/2013 ----- page 22/49

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM10	Transport, réception des animaux	Un lot de porcs à abattre ne peut être constitué que d'animaux ayant fait l'objet d'une déclaration d'entrée en finition. Les lots ne peuvent être mélangés.	AC	Vérification de la présence de la déclaration d'entrée en finition Respect des exigences du cahier des charges Tenue à jour du carnet d'enregistrement : date de transport et de réception	Chaque lot entré en finition En continu	Eleveurs Eleveurs-transformateurs	Documentaire 	Déclaration d'entrée en finition Carnet d'enregistrement Composition du lot de porcs abattus (N° tuerie)
			CI	Vérification de la tenue des enregistrements (traçabilité, déclaration d'entrée en finition) Vérification de la composition du lot de porcs abattus et cohérence avec lot Entrée	20% des opérateurs / an	Auditeur interne	Documentaire  Visuel 	
			CE	<i>Vérification de la tenue des enregistrements (traçabilité, déclaration d'entrée en finition) Vérification de la composition du lot de porcs abattus et cohérence avec lot Entrée</i>	20% des opérateurs / an	Auditeur externe	Documentaire  Visuel 	
PM11	Situation géographique de l'abattoir	L'abattoir doit être dans l'aire géographique de l'appellation définie dans le cahier des charges	AC	Envoi de la déclaration d'identification (DI) dûment renseignée et complétée des pièces annexes à fournir.	Chaque identification	Eleveurs Eleveurs-transformateurs	Documentaire 	Déclaration d'identification avec nom et coordonnées du site d'abattage Bordereaux d'abattage
			CI	Vérification de la DI Vérification des bordereaux d'abattage	20% des opérateurs / an	Auditeur interne	Documentaire  Visuel 	
			CE	<i>Vérification de la DI Vérification des bordereaux d'abattage</i>	20% des opérateurs / an	Auditeur externe	Documentaire  Visuel 	
PM12	Période d'abattage et âge des animaux abattus	Période d'abattage : 15 novembre – 31 mars Age des porcs : 12 mois à 36 mois	AC	Respect des exigences du cahier des charges Tenue à jour du carnet d'enregistrement	En continu	Eleveurs Eleveurs-transformateurs	Documentaire 	Carnet d'enregistrement
			CI	Vérification de la période d'abattage et de l'âge des animaux abattus	20% des opérateurs / an	Auditeur interne	Documentaire  Visuel 	
			CE	<i>Vérification de la période d'abattage et de l'âge des animaux abattus</i>	20% des opérateurs / an	Auditeur externe	Documentaire  Visuel 	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 270 V01
	<i>Appellation d'origine « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse - Prisuttu »</i>	Validation : 18/12/2013 ----- page 23/49

3.3.2–Transformation et affinage (Transformateurs, Eleveurs-transformateurs)

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Opérateur/ Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM13	Situation géographique de l'atelier de transformation et affinage	L'atelier de transformation et d'affinage doit être dans l'aire géographique de l'appellation définie dans le cahier des charges	AC	Envoi de la déclaration d'identification (DI) dument renseignée et complétée des pièces annexes à fournir.	Chaque identification	Eleveur-transformateur	Documentaire 	Déclaration d'identification
			CI	Vérification de la DI sur site	20% des opérateurs / an	Auditeur interne	Documentaire Visuel 	
			CE	Vérification de la DI	20% des opérateurs / an	Auditeur externe	Documentaire Visuel 	
PM14	Outil de transformation : - local de séchage -local d'affinage	<u>Séchage</u> : Il est réalisé dans un séchoir, en conditions ambiantes naturelles ou maîtrisées. <u>Affinage</u> : L'affinage s'effectue dans un local d'affinage, en conditions ambiantes naturelles exclusivement avec une température inférieure ou égale à 20°C et une humidité relative supérieure ou égale à 60 %.	AC	Envoi de la DI dument renseignée Enregistrements prévus T° et humidité par thermohydropgraphe	Chaque identification En continu	Eleveur-transformateur	Documentaire 	Déclaration d'identification
			CI	Vérification de la DI Vérification de l'existence des locaux et mesure de la température et l'humidité relative dans le local d'affinage	20% des opérateurs / an	Auditeur interne	Documentaire Visuel Mesure 	
			CE	Vérification de la DI Vérification de l'existence des locaux Vérification visuelle de la température et l'humidité relative affichées dans le local d'affinage-	20% des opérateurs / an	Auditeur externe	Documentaire Visuel 	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Opérateur/ Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM15	Réception des carcasses	Le poids de la carcasse est compris entre 85 et 140 kg. L'épaisseur du lard de la carcasse est comprise entre 2,5 et 6 cm. La mesure de l'épaisseur du lard s'effectue au niveau de la dernière côte. Le pH ultime des carcasses est compris entre 5,2 et 5,7. La mesure du pH se fait au niveau de la longe (dernière côte). Traçabilité garantie	AC	Mesurer le rapport poids et épaisseur de lard ainsi que le pH Tenue à jour du carnet d'enregistrement Conservation des documents de traçabilité	100% des carcasses réceptionnées	Eleveur- transformateur Transformateur	Mesure Documentaire 	Carnet d'enregistrement Documents de traçabilité
			CI	Vérification de la tenue des enregistrements de poids des carcasses, d'épaisseur du lard, de la mesure du pH ultime des carcasses et de la traçabilité	20% des opérateurs / an	Auditeur interne	Documentaire  Visuel 	
			CE	Vérification de la tenue des enregistrements de poids des carcasses, d'épaisseur du lard, de la mesure du pH ultime des carcasses et de la traçabilité	20% des opérateurs / an	Auditeur externe	Documentaire  Visuel 	
PM16	Découpe et parage	Le « Jambon sec de Corse » / « Jambon sec de Corse - Prisuttu » est découpé en forme allongée avec un parage arrondi. L'os du quasi peut être conservé. Le pied est scié au dessus de l'articulation. Le poids frais est compris entre 8 et 14 kg et l'épaisseur de lard entre 2,5 et 5,5 cm. L'épaisseur de lard est de 2,5 à 3,5 cm pour un poids compris entre 8 et 9 kg. L'épaisseur de lard est de 3 à 4,5 cm pour un poids compris entre 9 et 12 kg. L'épaisseur de lard est de 4 à 5,5 cm pour un poids compris entre 12 et 14 kg. Le pH ultime est compris entre 5,4 et 5,9 (site de mesure : semi membraneux). Tous les procédés ayant recours à des températures négatives (congélation, surgélation,...) sont interdits.	AC	Respect des exigences du cahier des charges Tenue à jour du carnet d'enregistrement Mesure du pH ultime des jambons	En continu	Eleveur- transformateur Transformateur	Documentaire  Mesure	Carnet d'enregistrement
			CI	Vérification du respect des exigences de découpe et parage Vérification de la tenue des enregistrements de traçabilité et de poids Vérification de la tenue des enregistrements du pH ultime des jambons	20% des opérateurs / an	Auditeur interne	Documentaire  Visuel 	
			CE	Vérification du respect des exigences de découpe et parage Vérification de la tenue des enregistrements de traçabilité et de poids Vérification de la tenue des enregistrements du pH ultime des jambons	20% des opérateurs / an	Auditeur externe	Documentaire  Visuel 	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Opérateur/ Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM17	Salage	La pièce est mise au sel 72 heures maximum après abattage. Le sel utilisé est du sel de mer (gros sel). Les conservateurs autres que le sel sont interdits. Le salage s'effectue uniquement par enfouissage total ou partiel de la pièce. La durée de salage (en jour par kilogramme de poids frais) est : - au maximum de 3 jours/kg en conditions ambiantes naturelles ; - entre 1 et 2 jours/kg en conditions maîtrisées.	AC	Respect des exigences du cahier des charges Tenue à jour du carnet d'enregistrement	En continu	Eleveur- transformateur Transformateur	Documentaire 	Carnet d'enregistrement Bon de pesée Etiquette d'identification du sel utilisé
			CI	Vérification du respect des exigences du cahier des charges Vérification de la tenue des enregistrements : heure de mise au sel, nature du sel et durée de salage	20% des opérateurs / an	Auditeur interne	Documentaire  Visuel 	
			CE	Vérification du respect des exigences du cahier des charges Vérification de la tenue des enregistrements : heure de mise au sel, nature du sel et durée de salage	20% des opérateurs / an	Auditeur externe	Documentaire  Visuel 	
PM18	Dessalage	Le dessalage est réalisé par brossage et/ou rinçage à l'eau courante.	AC	Respect des exigences du cahier des charges	En continu	Eleveur- transformateur Transformateur	Visuel 	Consignes dessalage
			CI	Vérification du respect des exigences du cahier des charges	20% des opérateurs / an	Auditeur interne	Visuel 	
			CE	Vérification du respect des exigences du cahier des charges	20% des opérateurs / an	Auditeur externe	Visuel  Documentaire 	
PM19	Aromatisation (facultatif)	Trempage de la pièce dans du vin rouge aromatisé (ail, laurier, poivre)	AC	Respect des exigences du cahier des charges	En continu	Eleveur- transformateur Transformateur	Visuel 	Bon de livraison, facture des aromates et du poivre Documents de traçabilité Recette aromatisation
			CI	Vérification du respect des exigences d'aromatisation	20% des opérateurs / an	Auditeur interne	Visuel 	
			CE	Vérification du respect des exigences d'aromatisation	20% des opérateurs / an	Auditeur externe	Visuel  Documentaire 	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 270 V01
	<i>Appellation d'origine « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse - Prisuttu »</i>	Validation : 18/12/2013 ----- page 26/49

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Opérateur/ Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM20	Enrobage	La pièce est enrobée sur les parties musculaires et graisseuses de poivre noir moulu et/ou de mélange d'épices et/ou d'aromates autorisés (cf. cahier des charges)	AC	Respect des exigences du cahier des charges	En continu	Eleveur-transformateur Transformateur	Visuel 👁	Bon de livraison, facture des aromates et du poivre Documents de traçabilité Recette enrobage
			CI	Vérification du respect des exigences d'enrobage	20% des opérateurs / an	Auditeur interne	Visuel 👁	
			CE	Vérification du respect des exigences d'enrobage	20% des opérateurs / an	Auditeur externe	Visuel 👁 Documentaire 📖	
PM21	Fumage (facultatif)	Il est réalisé uniquement avec des bois de feuillus locaux (notamment châtaigniers, chênes, hêtres). Les bois de résineux sont exclus. L'additif liquide « fumage » est interdit. La durée de fumage est inférieure à 7 jours. L'étuvage est interdit.	AC	Respect des exigences du cahier des charges Tenue à jours du carnet d'enregistrement	En continu	Eleveur-transformateur Transformateur	Documentaire 📖	Bon de livraison, facture de bois de feuillus locaux Carnet d'enregistrement
			CI	Vérification du respect des exigences du fumage Vérification de la tenue des enregistrements	20% des opérateurs / an	Auditeur interne	Documentaire 📖 Visuel 👁	
			CE	Vérification du respect des exigences du fumage Vérification de la tenue des enregistrements : nature du bois et durée de fumage	20% des opérateurs / an	Auditeur externe	Documentaire 📖 Visuel 👁	
PM22	Séchage	Il est réalisé dans un séchoir, en conditions ambiantes naturelles ou maîtrisées. La perte de poids en fin de séchage est supérieure ou égale à 25 %.	AC	Respect des exigences du cahier des charges Tenue à jours du carnet d'enregistrement	En continu	Eleveur-transformateur Transformateur	Documentaire 📖	Carnet d'enregistrement
			CI	Vérification du respect des exigences du cahier des charges Vérification de la tenue des enregistrements	20% des opérateurs / an	Auditeur interne	Documentaire 📖 Visuel 👁	
			CE	Vérification du respect des exigences de séchage Vérification de la tenue des enregistrements de calcul de la perte en poids	20% des opérateurs / an	Auditeur externe	Documentaire 📖 Visuel 👁	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 270 V01
	<i>Appellation d'origine « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse - Prisuttu »</i>	Validation : 18/12/2013 ----- page 27/49

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Opérateur/ Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM23	Affinage	L'affinage s'effectue dans un local d'affinage, en conditions ambiantes naturelles exclusivement avec une température inférieure ou égale à 20°C et une humidité relative supérieure ou égale à 60 %. La température peut dépasser 20°C sans toutefois excéder 25°C. Les dépassements peuvent être répartis sur un maximum de 7 jours sur le nombre total de jours constituant la période d'affinage. La pièce doit avoir 12 mois minimum (de la date d'abattage à la date de commercialisation). La durée d'affinage, elle, doit être supérieure à 4 mois.	AC	Respect des exigences du cahier des charges Tenue à jours du carnet d'enregistrement	En continu	Eleveur- transformateur Transformateur	Documentaire 	Carnet d'enregistrement
			CI	Vérification du respect des exigences d'affinage Vérification de la tenue des enregistrements : durée d'affinage, relevé journalier de la température, l'humidité Vérification du contrôle du poids des pièces Mesure du poids des pièces	20% des opérateurs / an	Auditeur interne	Documentaire  Visuel  Mesure	
			CE	Vérification du respect des exigences d'affinage Vérification de la tenue des enregistrements : durée d'affinage, relevé journalier de la température, l'humidité Vérification du contrôle du poids des pièces	20% des opérateurs / an	Auditeur externe	Documentaire  Visuel 	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 270 V01
	<i>Appellation d'origine « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse - Prisuttu »</i>	Validation : 18/12/2013 ----- page 28/49

3.3.3 – Conditionnement (Eleveurs-transformateurs, Transformateurs (Salaisonniers))

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM24	Situation géographique de l'atelier de conditionnement	L'atelier de conditionnement doit être dans l'aire géographique de l'appellation définie dans le cahier des charges	AC	Envoi de la déclaration d'identification (DI) dûment renseignée et complétée des pièces annexes à fournir.	Chaque identification	Eleveur-transformateur Transformateur	Documentaire 	Déclaration d'identification
			CI	Vérification de la DI sur site	20% des opérateurs / an	Auditeur interne	Documentaire  Visuel 	
			CE	Vérification sur site de la DI	20% des opérateurs / an	Auditeur externe	Documentaire  Visuel 	
PM25	Outils de conditionnement	Le matériel autorisé pour le tranchage est le suivant : un couteau désosseur, un couteau trancheur, un couteau type « saumon » et un socle à jambon ou tout autre support.. Si conditionnement en tranché ou en portion : matériel de mise sous-vide.	AC	Envoi de la déclaration d'identification (DI) dûment renseignée et complétée des pièces annexes à fournir.	Chaque identification	Eleveur-transformateur Transformateur	Documentaire 	Déclaration d'identification
			CI	Vérification de la DI sur site	20% des opérateurs / an	Auditeur interne	Documentaire  Visuel 	
			CE	Vérification sur site de la DI	20% des opérateurs / an	Auditeur externe	Documentaire  Visuel 	

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM26	Conditionnement	Le tranchage est réalisé manuellement, au couteau exclusivement. Le portionnement et le tranchage sont suivis d'une mise sous-vide immédiate des produits. Le maigre se caractérise par une couleur rouge à rouge soutenu. Le gras se caractérise par une saveur, un arôme, une couleur et un brillant qui lui sont propres. De même, une pièce entamée est entièrement conditionnée dans les 12 heures. Produit commercialisé sous formes : - En pièce entière - Tranché sous-vide - En portion sous-vide, d'un poids minimal de 300g (présenté avec ou sans couenne) Traçabilité garantie Mentions obligatoires sur emballage : - le nom de l'appellation d'origine « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse – Prisuttu » ; - le symbole AOP de l'Union européenne, à compter de l'enregistrement communautaire ; - la mention « appellation d'origine contrôlée » ou « AOC » jusqu'à l'enregistrement communautaire. - Une mention « finition châtaigne et/ou gland » ou « porcs finis à la châtaigne et/ou au gland » ou « 100 % châtaignes/glands » peut figurer sur l'étiquette pour les seuls produits issus d'animaux ayant eu une finition à la châtaigne et/ou au gland exclusivement.	AC	Respect des exigences du cahier des charges Tenue à jours du carnet d'enregistrement (n° de lot, poids de la portion, mode commercialisation) Respect de la durée d'affinage Identification des pièces Conservation des documents de traçabilité Emploi d'étiquetages conformes fournis ou validés par l'ODG	En continu	Eleveur- transformateur Transformateur	Documentaire 	Déclaration d'identification Carnet d'enregistrement Etiquetages
			CI	Vérification du respect des exigences du cahier des charges Vérification de la tenue à jour des enregistrements Mesure du poids de portions Vérification de l'identification des produits Test de traçabilité / bilan matière Vérification de l'utilisation d'étiquetages conformes	20% des opérateurs / an	Auditeur interne	Documentaire  Visuel  Mesure	
			CE	Vérification du respect des exigences de conditionnement Vérification de la couleur du produit Vérification de la tenue à jour des enregistrements Vérification de l'identification des produits Réalisation d'un test de traçabilité amont/aval/bilan matière Vérification de l'utilisation d'étiquetages conformes	20% des opérateurs / an	Auditeur externe	Documentaire  Visuel 	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 270 V01
	<i>Appellation d'origine « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse - Prisuttu »</i>	Validation : 18/12/2013 ----- page 30/49

3.3.4 – Obligations déclaratives

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM27	Obligations déclaratives	Identification et déclaration des reproducteurs : A transmettre à l'ODG avant le 30 avril de chaque campagne	AC	Formalisation des déclarations et transmission des déclarations dans les délais définis	Selon délais défini pour chaque déclaration	Eleveurs Eleveurs-transformateurs	Documentaire 	Identification et déclaration des reproducteurs Identification et déclaration des portées Déclaration d'entrée en finition Déclaration de complémentation à l'orge
		Identification et déclaration des portées : A transmettre à l'ODG au plus tard 15 jours après le sevrage	CI	Vérification des déclarations transmises et du respect du délai	100% des déclarations	ODG	Documentaire 	
		Déclaration d'entrée en finition : A transmettre à l'ODG 45 jours avant le lâché des porcs en finition	CE	Vérification des déclarations transmises et du respect du délai	20% des opérateurs en élevage / an pour ce qui concerne l'élevage 20% des opérateurs en transformation / an pour ce qui concerne la transformation	Certipaq	Documentaire 	
		Déclaration de complémentation à l'orge : A transmettre à l'ODG à partir du 30ème jour après le début d'entrée en finition						
		Déclaration de complémentation à l'orge : A transmettre à l'ODG avant le 30 avril de chaque campagne						
		Déclaration de revendication : A transmettre à l'ODG pour chaque opérateur intervenant dans la transformation avant le 30 avril de chaque année. Celle-ci précise notamment les quantités produites et revendiquées en Appellation d'Origine.						

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 270 V01
	<i>Appellation d'origine « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse - Prisuttu »</i>	Validation : 18/12/2013 ----- page 31/49

3.3.5 – Contrôle produits

Code	Points à contrôler	Valeurs cibles	AC CI CE	Auto-contrôles (AC) Contrôles internes (CI) Contrôle externe (CE)	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Méthode	Documents et enregistrement
PM28	Examen organoleptique	Qualité organoleptique conforme à la grille de dégustation	CI	Examen organoleptique	Chez 80% des opérateurs : 1 lot / opérateur / an si moins de 200 pièces revendiquées + 1 lot / opérateur / an par tranche de 200 pièces supplémentaires Au-delà de 1600 pièces, 9 lots / opérateur / an	ODG	Examen organoleptique Examen organoleptique	Registre de production Résultats des examens organoleptiques
			CE	Examen organoleptique	Chez 20% des opérateurs : 1 lot / opérateur / an si moins de 200 pièces revendiquées + 1 lot / opérateur / an par tranche de 200 pièces supplémentaires Au-delà de 1600 pièces, 9 lots / opérateur / an <i>Dont 1 supervision annuelle</i>	Certipaq		
PM29	Examen analytique	En % du produit sec : - Lipides totaux du gras ≥ 89% - Pourcentage de sel compris entre 6.5 et 10% - Lipides intramusculaires ≥ 6% - Pourcentage d'humidité dans le maigre compris entre 45% et 55% - Pourcentage d'acide oléique (monoinsaturé) de ≥ 45%	CI	Examen analytique	Chez 80% des opérateurs : 1 lot / opérateur / an si moins de 200 pièces revendiquées + 1 lot / opérateur / an par tranche de 200 pièces supplémentaires Au-delà de 1600 pièces, 9 lots / opérateur / an	ODG	Examen analytique	Registre de production Résultats des examens analytiques
			CE	Examen analytique	Chez 20% des opérateurs : 1 lot / opérateur / an si moins de 200 pièces revendiquées + 1 lot / opérateur / an par tranche de 200 pièces supplémentaires Au-delà de 1600 pièces, 9 lots / opérateur / an	Laboratoire habilité par l'INAO et accrédité par le COFRAC	Examen analytique	

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 270 V01
	<i>Appellation d'origine « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse - Prisuttu »</i>	Validation : 18/12/2013 ----- page 32/49

3.3.6 – Suivi par l'Organisme Certificateur de l'Organisme de Défense et de Gestion SALAMERIA CORSA

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

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 270 V01
	<i>Appellation d'origine « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse - Prisuttu »</i>	Validation : 18/12/2013 ----- page 33/49

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

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 270 V01
	<i>Appellation d'origine « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse - Prisuttu »</i>	Validation : 18/12/2013 ----- page 34/49

4 - MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

4.1 - Autocontrôles

Absence d'autocontrôle sur le contrôle produit.

4.2 - Contrôles internes

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

4.3 - Contrôles externes

4.3.1 - Examens analytiques :

Les critères analysés dans le cadre des examens analytiques sont définis au chapitre 3.3.5 du présent plan de contrôle. Les modalités de réalisation de ces analyses sont formalisées dans la procédure de CERTIPAQ PR 08 – « Gestion des analyses produits ».

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

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

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

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

4.3.2 - Examens organoleptiques :

L'examen organoleptique est réalisé dans le cadre du contrôle externe conformément à la procédure de CERTIPAQ PR 08 – « Gestion des analyses produits » et à l'instruction technique spécifique IT 141 – « Instructions pour l'examen organoleptique externe du « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse - Prisuttu » » (jointe en annexe du présent document).

Ainsi, les modalités de désignation, d'évaluation, de composition et l'organisation pratique de la commission d'examen, sont formalisées dans cette instruction IT 141, en application de la directive du CAC de l'INAO.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 270 V01 Validation : 18/12/2013
	<i>Appellation d'origine « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse - Prisuttu »</i>	----- page 35/49

5 - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

5.1 - Eléments généraux

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

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

5.2 - Evaluation des manquements externes

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

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

5.3 - Suivi des manquements

5.3.1 - Gestion des manquements constatés lors des contrôles internes

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

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

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

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

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

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

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 270 V01
	<i>Appellation d'origine « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse - Prisuttu »</i>	Validation : 18/12/2013 ----- page 36/49

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

L'agent qualifié chargé des contrôles internes archive les fiches de manquement et les tient à la disposition de CERTIPAQ lors de ses contrôles périodiques.

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

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

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

✓ Suivi des manquements

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

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

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

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

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

✓ Sanctions

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

Elles peuvent être :

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 270 V01 Validation : 18/12/2013
	<i>Appellation d'origine « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse - Prisuttu »</i>	----- page 37/49

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

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

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

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

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

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

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

5.4 - Tableau récapitulatif : évaluation des manquements et sanctions appliquées par l'Organisme Certificateur

5.4.1 – Evaluation des manquements constatés au niveau des opérateurs

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
/	Absence de déclaration d'identification. Déclaration d'identification déposée plus de 10 jours ouvrés après la date limite		X		Absence d'habilitation					
/	Absence d'identification dans le cadre d'un démarrage de production		X		Refus d'habilitation					
/	Déclaration d'identification erronée	X			X					
	<i>ponctuel</i>		X				X			
	<i>récurrent</i>			X					X	X
/	Absence d'information de l'ODG de toute modification concernant l'opérateur ou affectant son (ou ses) outils de production	X			X					
	<i>ponctuel</i>		X				X			
	<i>récurrent</i>			X					X	X
PM1	Parc de saillie, parc de mise bas, parcours de production, estive ou parcours de finition situés hors de l'aire d'appellation			X					X	X
PM2	Race non conforme au cahier des charges			X		X			X	X
PM2	Non respect de la carrière des reproducteurs imposée par le cahier des charges		X		X		X			
	<i>ponctuel</i>			X					X	X
PM3	Absence ou non-conformité des outils d'élevage (parc de saillie, parc de mise bas, parcours de finition)	X			X					
	<i>ponctuel</i>		X				X			
	<i>récurrent</i>			X		X			X	X
PM4	Non respect des dispositions du CDC concernant l'allaitement		X		X		X			
	<i>ponctuel</i>			X					X	X
PM4	Utilisation de produits d'origine animale autre que le lactosérum pour l'alimentation des porcelets			X		X			X	X
PM4	Composition et/ou caractéristiques de l'aliment porcelet non conformes aux dispositions du CDC	X			X					
	<i>ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>récurrent</i>			X					X	X
PM4	Non respect du maximum de complémentation alimentaire autorisée en allaitement	X			X					
	<i>ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>récurrent</i>			X					X	X
PM4	Emploi de lait artificiel en allaitement		X		X		X			
	<i>ponctuel</i>			X					X	X
PM5	Sevrage des porcelets avant 2 mois	X			X					
	<i>ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>récurrent</i>			X					X	X

Légende des sanctions :

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

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

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
PM6	Taux de chargement à l'hectare non conforme en engraissement			X					X	X
PM6	Parcours non spécifique à l'engraissement <i>ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>récurrent</i>			X					X	X
PM6	Mise sur parcours avant l'âge minimum de 2 mois <i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X		X			
	<i>systématique</i>			X					X	X
PM7	Alimentation non conforme : ration de maïs dans les 45 jours précédant l'entrée en finition			X					X	X
PM7	Composition et/ou caractéristiques de l'aliment croissance – engraissement non conformes aux dispositions du CDC <i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X		X			
	<i>systématique</i>			X					X	X
PM7	Utilisation de produits d'origine animale pour l'alimentation en engraissement			X					X	X
PM7	Ration d'aliment croissance – engraissement > à 2 kg/ jour / porc <i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X		X			
	<i>systématique</i>			X					X	X
PM8	Ration d'aliment croissance – engraissement > à 1 kg / jour / porc en estive <i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X		X			
	<i>systématique</i>			X					X	X
PM8	Composition et/ou caractéristiques de l'aliment croissance – engraissement non conformes aux dispositions du CDC <i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X		X			
	<i>systématique</i>			X					X	X
PM8	Ration de maïs dans les 45 jours précédant l'entrée en finition lors de l'estive <i>ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>récurrent</i>			X					X	X
PM9	Taux de chargement à l'hectare en finition non conforme au cahier des charges			X					X	X
PM9	En finition, non respect de l'alimentation exclusive en châtaigne / glands durant les 30 premiers jours			X					X	X
PM9	Non respect de la durée minimum de la phase de finition			X					X	X
PM9	Nature du parcours de finition non conforme au cahier des charges			X					X	X
PM9	Non respect de la période de finition d'octobre à mars <i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X		X			
	<i>systématique</i>			X					X	X
PM9	Non respect de l'âge minimum des porcs pour l'entrée en finition <i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X		X			
	<i>systématique</i>			X					X	X

Légende des sanctions :

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

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

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
PM9	Complémentation à l'orge supérieure au maximum imposé par le CDC (30% des rations journalières châtagnes / glands cumulées et maximum 4 kg / jour / porc)									
	<i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X		X			
PM10	Le lot de porc à abattre n'est pas exclusivement constitué d'animaux ayant fait l'objet d'une déclaration d'entrée en finition									
	<i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X		X			
PM10	Lots d'animaux mélangés lors du transport									
	<i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X		X			
PM10				X					X	X
	<i>systématique</i>			X					X	X
PM11	Abattoir situé hors de l'aire géographique délimitée			X					X	X
				X					X	X
				X					X	X
PM12	Non respect de la période d'abattage									
	<i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X		X			
PM12				X					X	X
	<i>systématique</i>			X					X	X
PM12	Non respect de l'âge minimum ou maximum des porcs pour l'abattage									
	<i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X		X			
PM12				X					X	X
	<i>systématique</i>			X					X	X
PM13	Atelier de transformation, séchoir ou local d'affinage situés hors de l'aire géographique délimitée			X					X	X
				X					X	X
				X					X	X
PM14	Absence d'un local d'affinage en conditions ambiantes naturelles et/ou d'un séchoir en conditions ambiantes naturelles ou maîtrisées			X					X	X
				X					X	X
				X					X	X
PM15	Absence d'appareils de mesure de la température et de l'hygrométrie dans le local d'affinage			X					X	X
				X					X	X
				X					X	X
PM15	Poids de carcasses non conformes									
	<i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X		X			
PM15				X					X	X
	<i>systématique</i>			X					X	X
PM15	Épaisseur de lard sur carcasse non conforme									
	<i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X		X			
PM15	Méthode de mesure de l'épaisseur de lard non conforme									
	<i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X		X			
PM15				X					X	X
	<i>systématique</i>			X					X	X
PM15	Méthode de mesure du pH ultime non conforme									
	<i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X		X			
PM15				X					X	X
	<i>systématique</i>			X					X	X

Légende des sanctions :

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

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

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
PM15	pH ultime non conforme	X			X					
	<i>ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>récurrent</i>			X					X	X
PM16	Découpe des jambons non conforme au CDC	X			X					
	<i>ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>récurrent</i>			X					X	X
PM16	Epaisseur de lard en fonction du poids du jambon non conforme	X			X					
	<i>ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>récurrent</i>			X					X	X
PM16	Méthode de mesure du pH ultime non conforme	X			X					
	<i>ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>récurrent</i>			X					X	X
PM16	pH ultime des jambons non conforme	X			X					
	<i>ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>récurrent</i>			X					X	X
PM16	Poids frais des pièces non conforme	X			X					
	<i>ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>récurrent</i>			X					X	X
PM16	Utilisation de la congélation / surgélation			X					X	X
	<i>ponctuel</i>									
PM17	Délai de mise au sel supérieur au maximum fixé dans le CDC	X			X					
	<i>ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>récurrent</i>			X					X	X
PM17	Utilisation d'un autre conservateur	X			X					
	<i>ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>récurrent</i>			X					X	X
PM17	Non respect de la durée minimum / maximum de salage	X			X					
	<i>ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>récurrent</i>			X					X	X
PM17	Méthode de salage non conforme au CDC	X			X					
	<i>ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>récurrent</i>			X					X	X
PM18	Méthode de dessalage non conforme au CDC	X			X					
	<i>ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>récurrent</i>			X					X	X
PM19	Méthode d'aromatization et/ou ingrédients non préconisés par le CDC	X			X					
	<i>ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>récurrent</i>			X					X	X

Légende des sanctions :

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

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

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
PM20	Méthode d'enrobage et / ou ingrédients non autorisés par le CDC									
	<i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X		X			
	<i>systématique</i>			X					X	X
PM21	Combustibles non préconisés par le CDC pour le fumage									
	<i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X		X			
	<i>systématique</i>			X					X	X
PM21	Emploi d'additif liquide « fumage »									
	<i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X		X			
	<i>systématique</i>			X					X	X
PM21	Réalisation d'un étuvage									
	<i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X		X			
	<i>systématique</i>			X					X	X
PM22	Perte de poids en fin de séchage inférieure à 25%									
	<i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X		X			
	<i>systématique</i>			X					X	X
PM23	Température et/ou hygrométrie non conformes lors de l'affinage									
	<i>ponctuel</i>		X		X	X	X			
	<i>récurrent</i>			X					X	X
PM23	Durée d'affinage inférieure au minimum imposé par le CDC									
	<i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X	X	X			
	<i>systématique</i>			X		X			X	X
PM23	Pièces de moins de 3 mois à la première mise en marché									
	<i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X		X			
	<i>systématique</i>			X					X	X
PM24	Atelier de conditionnement situé hors de l'aire géographique délimitée			X					X	X
PM25	Outil de conditionnement non adapté. Absence de couteau trancheur, de couteau désosseur, de couteau type « saumon », de socle à jambon ou de tout autre support. Absence de matériel de mise sous-vide si conditionnement en tranché ou en portion			X					X	X
PM26	Non respect des modalités de conditionnement									
	<i>ponctuel</i>	X			X	X				
	<i>récurrent</i>		X		X	X	X			
	<i>systématique</i>			X		X			X	X
PM26	Non respect des modalités d'étiquetage									
	<i>ponctuel</i>	X			X	X				
	<i>récurrent</i>		X		X	X	X			
	<i>systématique</i>			X		X			X	X

Légende des sanctions :

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

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

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
PM1 à PM29	Approvisionnement auprès d'un opérateur non habilité			X		X	X		X	X
	Absence de maîtrise de la traçabilité :									
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X	X			
	<i>Récurrent</i>			X	X	X	X		X	
	Absence de mise à jour des documents de traçabilité :									
	<i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X		X	X	X		X	
	<i>Systématique</i>			X		X			X	X
	Perte d'identification et de traçabilité :									
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X	X			
	<i>Récurrent</i>			X	X	X	X		X	
	<i>Systématique</i>			X		X			X	X
	Non-respect des engagements pris lors de la déclaration d'identification :									
	<i>Ponctuel</i>	X			X		X	X		
	<i>Récurrent</i>		X	X	X	X	X		X	
	<i>Systématique</i>			X		X			X	X
	Absence documents en vigueur :									
	<i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X		X		X	
	<i>systématique</i>			X		X			X	X
	Absence de déclassement de lots suite à des manquements relevés lors de la réception ou transformation du produit :									
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X	X			
	<i>Récurrent</i>			X	X	X	X		X	
	<i>Systématique</i>			X		X			X	X
	Absence de déclassement de lots suite à une décision de l'OC			X					X	X
	Absence d'autocontrôle :									
	<i>Ponctuel</i>	X			X					
	<i>Récurrent</i>		X		X	X	X	X	X	
	<i>Systématique</i>			X		X			X	X
	Absence de réalisation du contrôle interne (suite au non paiement des cotisations à l'ODG)			X					X	X
	Absence de réalisation du contrôle externe (suite au non paiement des frais de contrôle externe à l'OC)			X					X	X
	Non-respect des fréquences de contrôle interne :									
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X	X	X		
	<i>Récurrent</i>			X		X	X	X	X	
	Absence de réponse à manquement, absence d'actions correctives en cas de manquement ou actions correctives inadaptées et/ou tardives :									
	<i>Ponctuel</i>		X		X	X	X	X		
	<i>Récurrent</i>			X		X	X	X	X	X

Légende des sanctions :

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

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

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
PM1 à PM29	Non-respect des exigences contractuelles fixées par l'ODG (procédure des réclamations consommateurs, étiquetage, plan de contrôle interne...) :									
	<i>Ponctuel</i>	X			X		X	X		
	<i>Récurrent</i>		X	X	X	X	X		X	
	<i>Systématique</i>			X		X			X	X
	Cumul de manquements lors d'une même visite ou lors de deux visites successives :									
	<i>mineurs</i>		X		X		X	X		
	<i>Majeurs</i>			X	X	X	X	X	X	
	<i>GRAVES</i>			X		X			X	X
	Moyens (humain, technique, documentaire...) mis à disposition pour la bonne réalisation de l'audit externe insuffisants		X		X		X			
	Refus de visite – refus d'accès aux documents			X					X	X
	Faux caractérisé			X		X			X	X

Légende des sanctions :

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

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

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 270 V01
	<i>Appellation d'origine « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse - Prisuttu »</i>	Validation : 18/12/2013 ----- page 45/49

5.4.2 – Evaluation des manquements constatés concernant les obligations déclaratives

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
PM27	Non-respect du délai de transmission de la déclaration <i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X	X	X			
	<i>systématique</i>			X	X	X			X	
PM27	Déclaration non conforme <i>ponctuel</i>	X			X					
	<i>récurrent</i>		X		X	X				
	<i>systématique</i>			X	X	X	X		X	
PM27	Absence de déclaration <i>ponctuel</i>		X		X	X				
	<i>récurrent</i>			X			X		X	

Liste des obligations déclaratives : identification et déclaration des reproducteurs, identification et déclaration des portées, déclaration d'entrée en finition, déclaration de complémentation à l'orge, déclaration de revendication

5.4.3 – Evaluation des manquements constatés lors des contrôles produits

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation (m : mineur / M : Majeur / G : Grave)			Sanction					
					AV	DL	RA	RE	SH	RH
PM29 PM30	Refus de prélèvement	G						X*	X	X
PM29	Contrôle organoleptique non conforme lors du 1 ^{er} examen organoleptique externe	m			X	X***		X**		
	Contrôle organoleptique non conforme lors du 2 ^{ème} examen organoleptique externe		M		X	X***		X**		
	Contrôle organoleptique non conforme lors du 3 ^{ème} examen organoleptique externe			G		X***			X	X
PM29	Contrôle analytique non conforme lors de la 1 ^{ère} analyse externe	m			X			X**		
	Contrôle organoleptique non conforme lors de la 2 ^{ème} analyse externe		M		X	X		X**		
	Contrôle organoleptique non conforme lors de la 3 ^{ème} analyse externe			G		X			X	X

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

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

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

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 270 V01
	Appellation d'origine « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse - Prisuttu »	Validation : 18/12/2013 ----- page 46/49

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

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

Légende des sanctions :

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

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

Légende des sanctions :

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

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

	PLAN DE CONTRÔLE	PC AO 270 V01
	<i>Appellation d'origine « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse - Prisuttu »</i>	Validation : 18/12/2013 ----- page 48/49

ANNEXE

INSTRUCTION TECHNIQUE CONTRÔLE PRODUIT

(cf. document de CERTIPAQ, référencé IT 141, ci-après)

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « JAMBON SEC DE CORSE » OU « JAMBON SEC DE CORSE - PRISUTTU »	IT 141 V 01 Validation : 22/11/13 Page 1/6
	AO	

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

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

OBJET : La présente instruction technique définit la composition de la commission chargée de l'examen organoleptique, les principes généraux de prélèvement et de fonctionnement de la commission d'examen organoleptique du « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse - Prisuttu » dans le cadre du plan de contrôle Appellation d'Origine « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse - Prisuttu ».

1. DEFINITIONS :

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

*Organisme de Défense et de Gestion

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

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

2.1 Objectifs de la commission chargée de l'examen organoleptique

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

Par conséquent, la commission d'examen organoleptique doit :

- d'une part, conclure sur l'appartenance du produit à la famille du produit revendiqué : Jambon sec de Corse ou Jambon sec de Corse - Prisuttu ,
- d'autre part procéder à des observations analytiques permettant la description du produit et l'identification d'éventuels défauts.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « JAMBON SEC DE CORSE » OU « JAMBON SEC DE CORSE - PRISUTTU »	IT 141 V 01 Validation : 22/11/13 Page 2/6
	AO	

2.2 Critères de composition de la commission :

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

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

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

2.3 Compétences des membres de la commission

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

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

- Présentation du cahier des charges de l'appellation ;
- Présentation des critères de dégustation ;
- Présentation de la grille de dégustation (barème) et du mode de fonctionnement de la commission.

Il s'agit d'une formation initiale théorique et pratique qui permet au dégustateur d'acquérir ou de conforter ses compétences en matière d'évaluation organoleptique pour l'appellation d'origine « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse - Prisuttu ».

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

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

2.4 Constitution du jury « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse - Prisuttu »

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

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

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

CERTIPAQ choisit, parmi les membres de la commission, la composition du jury « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse - Prisuttu ». Le choix est réalisé sur la base de la fonction des membres, de leur compétence et leur répartition par collège.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « JAMBON SEC DE CORSE » OU « JAMBON SEC DE CORSE - PRISUTTU »	IT 141 V 01 Validation : 22/11/13 Page 3/6
	AO	

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

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

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

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

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

3.1 Notion de lot

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

Un lot correspond à un lot d'abattage. Un lot de revendication peut englober plusieurs lots d'abattage si l'opérateur le souhaite. Il suffit que les produits possèdent la même « date d'intention de mise en marché ».

Chaque lot est identifié par l'opérateur. Les numéros de lots des pièces doivent permettre l'identification du jour de fabrication.

3.2 Règles d'échantillonnage et de prélèvement

Un échantillon est constitué d'une pièce entière de Prisuttu.

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

Les échantillons sont transportés sous couvert du froid à une température supérieure à 10°C et n'excédant pas 20°C. Ils sont conservés, dans un local à l'abri de la lumière et respectant les conditions suivantes : Température ≤ 20°C ; Humidité relative ≥ 60%.

Le délai de conservation de l'échantillon, entre le prélèvement et le contrôle organoleptique, ne peut excéder 15 jours ouvrés.

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

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

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

2 échantillons / lot sont prélevés et scellés. La destination de ces échantillons est la suivante :

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « JAMBON SEC DE CORSE » OU « JAMBON SEC DE CORSE - PRISUTTU »	IT 141 V 01 Validation : 22/11/13 Page 4/6
	AO	

- Un échantillon « recours » reste chez l'opérateur (en condition d'affinage). Cet échantillon est scellé par un dispositif inviolable.
- Un échantillon destiné à la dégustation et l'analyse.

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

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

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

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

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

3.3 Déroulement de l'examen organoleptique

3.3.1 Convocation du jury par CERTIPAQ

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

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

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

3.3.2 Préparation de l'examen organoleptique

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

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

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

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

Les échantillons sont répartis équitablement entre tous les jurys.

3.3.3 Critères de dégustation et notation

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « JAMBON SEC DE CORSE » OU « JAMBON SEC DE CORSE - PRISUTTU »	IT 141 V 01 Validation : 22/11/13 Page 5/6
	AO	

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

- visuel
- olfactif
- gustatif

L'examen organoleptique se déroule en deux temps :

- Dans un premier temps, les membres du jury évaluent l'aspect général des produits (forme, couleur).
- Dans un second temps les experts évaluent alors en bouche la consistance et le goût des produits.

Les analyses organoleptiques permettent de caractériser le Prisuttu en fonction de sa couleur, son aspect, sa texture, son arôme.

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

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

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

3.3.4 Présentation des produits

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

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

L'ordre de présentation des échantillons proposés au jury est aléatoire.

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

La dégustation n'excèdera pas une demi-journée, hors délibérations.

3.3.5 Avis du jury

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

Tout avis négatif d'un membre de jury doit être formulé par écrit sur cette fiche. Cet avis est motivé.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « JAMBON SEC DE CORSE » OU « JAMBON SEC DE CORSE - PRISUTTU »	IT 141 V 01 Validation : 22/11/13 Page 6/6
	AO	

En cas de résultat non-conforme, les membres sont amenés à se prononcer sur la remise en cause ou non de l'appartenance du produit dégusté dans l'appellation d'origine.

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

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

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

4. EXPLOITATIONS DES RESULTATS PAR CERTIPAQ

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

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

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

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

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

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

5. DOCUMENTS D'APPLICATION

FE 01 : Fiche de suivi d'échantillon

Grilles de dégustation

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

Synthèse des résultats