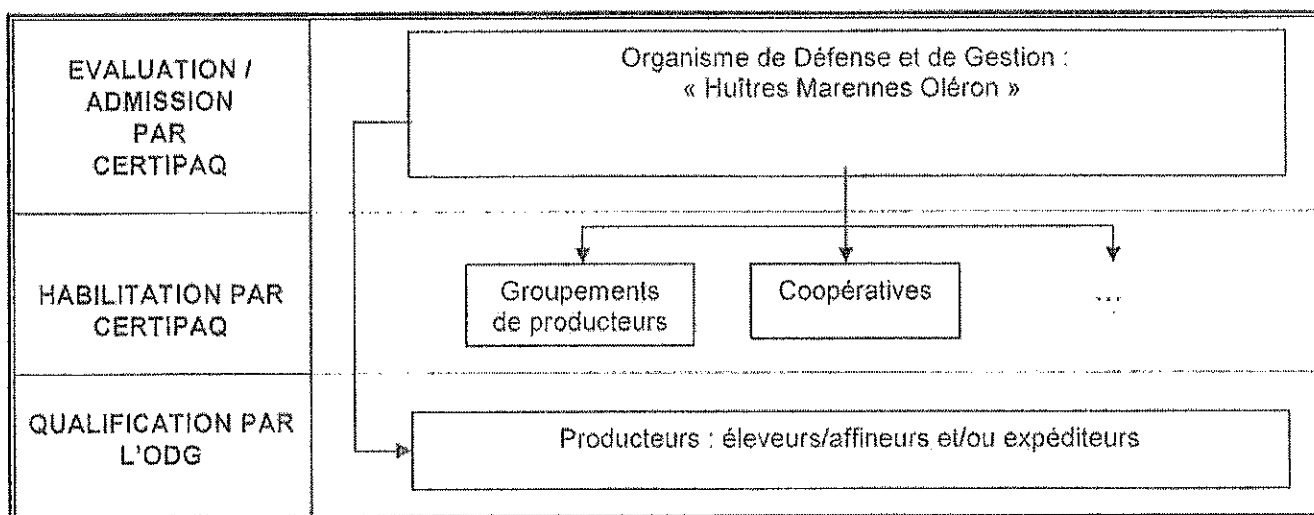
	PLAN DE CONTRÔLE	PC LA 08 V 03 Validation : 17/07/2007 Remplace : PC 08 V02 ----- page 11 / 57
	<i>HUÎTRES FINES DE CLAIRES VERTES</i> LABEL ROUGE LA 25-89	

2 - PLAN D'ÉVALUATION, D'ADMISSION, DE QUALIFICATION ET D'HABILITATION

Le plan d'évaluation, d'habilitation et de qualification est appliqué aux différents intervenants de la filière « Huîtres Fines de Claires Vertes » Label Rouge comme décrit dans le schéma ci-dessous :



Remarque : Le producteur est un éleveur/affineur et/ou expéditeur d'huîtres Label Rouge. Les seuls acteurs concernés, à ce jour, par la démarche Label Rouge sont les ostréiculteurs. Ces derniers sont **qualifiés** par l'Organisme de Défense et de Gestion « Huîtres Marennes Oléron », conformément à ses procédures, ayant fait l'objet d'une habilitation par CERTIPAQ.

Les structures de type groupement de producteurs ou coopérative assurent l'élevage/affinage et/ou l'expédition d'huîtres Label Rouge. A ce jour, aucune structure de ce type n'est impliquée dans la démarche Label Rouge. Cependant, si un tel organisme intégrait la démarche « Huître Fines de Claires vertes » Label Rouge, celui-ci serait **habilité** par CERTIPAQ conformément à ses procédures et selon les modalités prévues dans le présent chapitre.


Les activités d'évaluation comprennent :

- l'**évaluation** proprement dite de l'Organisme de Défense et de Gestion en vue de son **admission** ;
- l'**habilitation** des groupements de producteurs ou coopératives, adhérents à l'ODG
- la **qualification** des producteurs (éleveur/affineur et/ou expéditeur).

Ainsi l'Organisme de Défense et de Gestion « Huîtres Marennes Oléron » et ces opérateurs doivent respectivement avoir été **évalué et habilités** par l'Organisme Certificateur, pour pouvoir intervenir dans le processus d'obtention du produit Label Rouge.

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

Une **convention** a été signée entre l'Organisme Certificateur CERTIPAQ et l'Organisme de Défense et de Gestion « Huîtres Marennes Oléron » afin de définir les responsabilités prises par les deux entités.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC LA 08 V 03 Validation : 17/07/2007 Remplace : PC 08 V02 ----- page 12 / 57
	HUÎTRES FINES DE CLAIRES VERTES LABEL ROUGE LA 25-89	

Dans le cadre de cette convention, un audit d'évaluation a été réalisé, selon la procédure de CERTIPAQ référencée PR 05 "Processus d'évaluation". Cet audit, mené à l'aide d'un support d'audit spécifique, permet l'examen de l'ensemble des points mentionnés dans le plan de surveillance au paragraphe 3.2.7 – "Suivi par l'Organisme de Certification de l'Organisme de Défense et de Gestion « Huîtres Marennes Oléron »".

Il doit notamment évaluer chez l'Organisme de Défense et de Gestion :

- l'organisation mise en place pour la maîtrise de la qualité et de l'origine des produits,
- les moyens et la capacité d'organiser et/ou superviser des actions de coordination et de surveillance interne (contrôles, audits), et de mener les actions correctives nécessaires ;
- l'organisation générale et le fonctionnement de la qualification et de suivi interne ainsi que la compétence des agents chargés de ces missions, qu'ils appartiennent à l'Organisme de Défense et de Gestion ou que ces missions soient sous-traitées ;
- les moyens permettant la maîtrise du cahier des charges par les opérateurs et le respect du plan de surveillance interne mis en œuvre ;
- la gestion de la formation et l'information des producteurs engagés ;
- l'élaboration de rapports de visite et le suivi des résultats de contrôle interne, en particulier les règles de prises de décision pour la délivrance et le maintien de la qualification des producteurs ;
- la mise à jour et la transmission de la liste des producteurs dûment qualifiés ;
- le suivi des résultats des contrôles externes réalisés par l'Organisme Certificateur ;
- et plus généralement, les moyens 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.


✓ L'habilitation de chaque structure, effectuée par CERTIPAQ selon la procédure référencée PR 30 "Processus d'habilitation", a pour but de vérifier :

- l'aptitude des organismes à répondre aux exigences du référentiel et du plan de contrôle les concernant,
- leurs engagements à appliquer le référentiel Label Rouge "Huîtres Fines de Claires Vertes".

A cet effet, les audits d'habilitation réalisés sur le(s) site(s) des différents organismes permettent l'examen de l'ensemble des points mentionnés dans le plan de surveillance défini au chapitre 3 du présent dossier, complétés systématiquement des items suivants :

- La mise en place, par l'opérateur, d'une étude d'analyse des risques basée sur les principes de l'HACCP,
- L'hygiène et la sécurité des sites,
- L'influence du site sur son environnement,
- L'état des locaux et de l'équipement,
- La lutte contre les nuisibles ainsi que la gestion des opérations de nettoyage,
- Le fonctionnement d'un laboratoire interne et/ou d'un sous-traitant éventuel, et les méthodes d'analyse employées,
- La maintenance du matériel et métrologie des appareils de mesure,
- La formation continue du personnel,
- La gestion des non-conformités,
- La mise en place d'une procédure de rappel de lots.

Ces audits, menés à l'aide d'un support d'audit spécifique aux "Huîtres Marennes Oléron Fines de Claires Vertes" Label Rouge, permettent donc de réaliser une description complète du (des) site(s) des organismes engagés dans la démarche Label Rouge.

	PLAN DE CONTRÔLE	PC LA 08 V 03 Validation : 17/07/2007 Remplace : PC 08 V02
	HUÎTRES FINES DE CLAIRES VERTES LABEL ROUGE LA 25-89	----- page 13 / 57

De plus, dans le cadre de l'habilitation, les analyses sur produit fini suivantes seraient réalisées (si des structures telles que coopérative ou groupement de producteurs étaient engagées dans la démarche) :

- Analyse microbiologique,
- Analyse physico-chimique,
- Profil sensoriel.

Les modalités de prélèvement d'échantillons sont définies dans la procédure CERTIPAQ PR 08 « Gestion des analyses produits » et l'instruction de travail IT 04 « Consigne de prélèvement d'échantillons sur site ». Toutes les unités de produits d'un même prélèvement proviennent d'un même lot ou d'une même fabrication. On entend par « lot », l'ensemble de produits comportant la même codification (numéro de lot) attribuée par l'entreprise considérée.

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 et les résultats d'essais réalisés font l'objet d'un rapport circonstancié transmis aux membres du Comité de Certification "LR/CCP" du CERTIPAQ, qui décident ou non l'admission de l'Organisme de Défense et de Gestion (octroi de la Licence et du (des) Certificat(s)) et l'habilitation des opérateurs (octroi des Diplômes d'Habilitation).

✓ **Qualification des producteurs par l'Organisme de Défense et de Gestion « Huîtres Marennes Oléron »**

Les ostréiculteurs (éleveurs/affineurs/expéditeurs) doivent avoir été qualifiés pour pouvoir intervenir dans le processus d'obtention des huîtres Fines de Claires Vertes Label Rouge.

La qualification est la reconnaissance par l'ODG, de l'aptitude du producteur à satisfaire aux exigences des référentiels et du plan de contrôle le concernant, et de son engagement à les appliquer.

Suite à la demande d'un ostréiculteur, la qualification est délivrée par l'Organisme de Défense et de Gestion « Huîtres Marennes Oléron », à l'issue d'une visite d'évaluation sur le lieu de l'exploitation, conformément à la procédure en vigueur, validée par l'Organisme Certificateur CERTIPAQ.

L'audit de qualification interne permet l'examen de l'ensemble des points mentionnés dans le plan de surveillance défini au chapitre 3 du présent dossier.

Le support de cet audit, établi par l'Organisme de Défense et de Gestion « Huîtres Marennes Oléron », est validé par CERTIPAQ lors de ses audits du suivi de l'Organisme de Défense et de Gestion.

La décision de qualification est notifiée par écrit à l'ostréiculteur par l'ODG (charte d'adhésion signée entre le producteur et le Président de l'Organisme de Défense et de Gestion).

Les producteurs qualifiés font l'objet de contrôle de la part de l'Organisme Certificateur, conformément aux dispositions du plan de surveillance (voir chapitres 3.2 "Tableaux détaillés du plan de surveillance interne et externe" et 3.3 "Articulation entre les contrôles internes et les contrôles externes : Eléments de synthèse").

De plus, au cours de ces visites sur site, l'auditeur externe vérifie la cohérence entre les rapports de contrôle interne (qualification ou suivi des ostréiculteurs), et la réalité constatée chez ces éleveurs/affineurs/expéditeurs.

Une liste des producteurs qualifiés tenue à jour est transmise sur demande et au minimum une fois avant chaque début de campagne à l'Organisme Certificateur CERTIPAQ.

Après la phase d'évaluation de l'Organisme de Défense et de Gestion, d'habilitation et de qualification des différents intervenants engagés dans la démarche Label Rouge, se met en place le plan de surveillance qui intègre le contrôle interne et le contrôle externe.