

Plan de contrôle de l'IGP Melon du Haut-Poitou

RÉFÉRENCE DU PLAN	DATE D'APPROBATION PAR L'OC OU RÉFÉRENCE DE L'OC	DATE D'APPROBATION	Annule et remplace les plans approuvés le :
CTP-C-IGP-MLHP-03	PC IG 461 V04	23/10/2025	09/05/2023

Plan de contrôle constitué

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

- Décision INAO- DEC-CONT-1

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

VERSION APPROUVEE LE 23 OCTOBRE 2025

DISPOSITIONS DE CONTRÔLE SPECIFIQUES

Melon du Haut-Poitou

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

TABLE DES MATIERES

Introduction

A- Application

1. Les opérateurs

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

B- Modalités d'habilitation des opérateurs

C- Modalités d'évaluation de l'ODG

D- Mise en œuvre des contrôles

1. Répartition du contrôle interne et externe

2. Méthodes de contrôle

3. Organisation des contrôles produits

E- Traitement des manquements spécifiques

INTRODUCTION

Le présent document précise les modalités de contrôle du cahier des charges Melon du Haut-Poitou bénéficiant du signe Indication Géographique Protégée de l'ODG Syndicat des Producteurs de Melon du Haut-Poitou. Certipaq a été choisi par l'ODG pour assurer le contrôle du cahier des charges de ce produit.

Le contrôle du respect du cahier des charges est organisé par le plan de contrôle constitué de :

- dispositions de contrôle communes à tous SIQO (hors AB), document disponible sur le site internet de l'INAO,
- dispositions de contrôle spécifiques développées ci-après (dans le présent document).

Le plan de contrôle précise les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité, les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'ODG et les contrôles externes réalisés par Certipaq.

Il prévoit les modalités de délivrance de l'habilitation reconnaissant l'aptitude de l'opérateur à satisfaire aux exigences du cahier des charges.

Pour cette indication géographique protégée, le plan de contrôle comporte les modalités de désignation des membres de la commission chargée de l'examen organoleptique ainsi que les modalités de fonctionnement de cette commission.

Le plan de contrôle prévoit les modalités de traitement des manquements et mesures associées (pouvant aller jusqu'à la suspension ou le retrait du certificat).

Tous les opérateurs ayant vocation à être inscrits dans le périmètre de certification initiale font l'objet d'une évaluation initiale par Certipaq, avec l'appui de l'ODG, en vue de leur habilitation préalablement à l'octroi de la certification par Certipaq. La certification initiale pourra être délivrée au client, dès lors qu'au moins un opérateur par catégorie nécessaire à une mise en marché du produit, aura fait l'objet d'une habilitation par Certipaq.

Lorsque toutes les conditions requises sont remplies, Certipaq délivre à l'ODG un document de certification officiel (« Certificat ») qui établit de façon claire ou permet d'identifier la portée de la certification octroyée.

Certipaq effectue les contrôles de surveillance des opérateurs tel que prévu dans le plan, dans le respect des fréquences de contrôle qui y figurent.

Certipaq assure la prise de décision de certification sur la base de toutes les informations liées aux évaluations, leur revue et toutes autres informations pertinentes.

A - APPLICATION

1. Les opérateurs

Les présentes dispositions de contrôle spécifiques (DCS) concernent les opérateurs du cahier des charges IGP Melon du Haut Poitou dont l'organisme de défense et de gestion est le Syndicat des Producteurs de Melon du Haut-Poitou.

Les catégories d'opérateurs concernées par le plan de contrôle sont les suivantes :

- Producteurs
- Stations de conditionnement

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

Durée minimum de conservation des documents relatifs aux autocontrôles : 2 ans.

Opérateurs	Points à contrôler concernés		Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
Producteur	S1	Situation géographique de la parcelle	Fiche parcellaire Carte pédologique
	S2	Rotation des cultures	Bons de livraison ou factures des semences et plants
	S3	Texture du sol	Fiche ou carnet de semis sous serre
	S4	Variété utilisée	Bulletins d'analyse des reliquats azotés
	S5	Semis sous serre	Garanties du laboratoire d'analyse
	S6	Greffage	Conseil/avertissement en irrigation Ou calcul d'un bilan hydrique Ou valeurs tensiométriques de mesures aux champs (sondes) Ou stations météos
	S7	Préparation de la plantation	Garantie agrément de la société de collecte des FAU
	S8	Date de plantation	Fiche d'agrèage
	S9	Densité de plantation	
	S10	Protection contre le gel	
	S11	Fertilisation	
	S11bis	Irrigation	
	S11ter	Plastique et Recyclage	
	S12	Récolte à maturité	
S13	Mode de récolte		
S14	Mode de transport		
Station de conditionnement	S17	Situation géographique de la station de conditionnement	Déclaration d'identification Fiche d'agrèage Certificat d'alimentarité ou étiquetage
	S18	Brossage des melons	Fiches palox ou fiches tracteur
	S19	Triage	Bons de livraison
	S20	Calibrage	Enregistrements de température
	S21	Agréeur	
	S22	Agréage	
	S22bis	Caractéristiques organoleptiques	

Opérateurs	Points à contrôler concernés		Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
	S23	Conditionnement	
	S24	Stockage	
	S25	Délai d'expédition	
	S26 (Op2)	Obligation déclarative : Déclaration des volumes commercialisés en IGP	
	S27	Etiquetage	

B - MODALITES D'HABILITATION DES OPERATEURS

Catégorie d'opérateurs / activités	Cas 1	Cas 2		Cas 3
	Contrôle sur site en vue de l'habilitation réalisé par (OCO/ODG)	Contrôle documentaire hors site réalisé par (OCO/ODG) suivi d'un contrôle sur site par l'OCO dans un délai de (en mois)	<i>Contrôle documentaire réalisé par</i>	<i>Suivi du contrôle sur site réalisé par l'OCO dans un délai de</i>
Producteurs	ODG	/	/	/
Station de conditionnement	OC	/	/	/

C - MODALITES D'EVALUATION DE L'ODG

Durée minimum de conservation des documents relatifs au contrôle interne : 5 ans.

Numéro	Thématique	Points à évaluer lors de l'évaluation initiale	Points à évaluer au cours de l'évaluation de suivi
S1 à S3	Référencement des parcelles	Mise en place d'une liste des parcelles référencées	<p>Contrôle documentaire de l'examen réalisé par l'ODG en vue du référencement des parcelles</p> <p>Contrôle documentaire de la tenue à jour des parcelles référencées</p> <p><i>Liste des parcelles référencées</i></p>
S21	Agréeur	Contrôle documentaire de la présence et la pertinence de l'instruction de qualification des agréeurs	<p>Contrôle documentaire de la tenue à jour de la liste des agréeurs qualifiés pour chaque station</p> <p><i>Liste des agréeurs qualifiés</i></p>

D - MISE EN OEUVRE DES CONTRÔLES

1. Répartition du contrôle interne et externe

Les visites de contrôle sont réalisées en présence de l'opérateur ou de son représentant.
10 % de l'ensemble des contrôles externes des opérateurs sont réalisés sans préavis.

La période de référence pour l'application des contrôles pour les opérateurs est l'année civile.

Ces fréquences sont calculées sur la base du nombre d'opérateurs habilités au début de la campagne de production de l'année N.

Les contrôles des opérateurs habilités de l'IGP Melon du Haut Poitou sont répartis entre le contrôle interne et le contrôle externe selon les fréquences suivantes :

Libellé de l'activité ou du type de contrôle concerné	Fréquences minimales des contrôles internes	Fréquences minimales des contrôles externes
Producteurs	1 contrôle par an par producteur	40 % des producteurs habilités par an
Station de conditionnement	Contrôle qualité produit (nombre par campagne et par station) : - 2 contrôles jusqu'à 240 tonnes (soit 20ha) de variété Haut Poitou - 4 contrôles jusqu'à 600 tonnes (soit 50ha) de variété Haut Poitou - 6 contrôles au-delà	1 contrôle par an par site (il intègre également le contrôle systématique de toute la partie relative à la production des melons en complément des aspects liés au conditionnement)
Examen organoleptique du produit	/	1 lot / station / an

2. Méthodes de contrôle

Opérateurs	Numéro	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Producteur	S1	Situation géographique de la parcelle	PPC	Contrôle visuel et documentaire de l'implantation géographique des parcelles sélectionnées <i>Fiche parcellaire</i>	Enregistrement des références des parcelles sélectionnées sur la fiche de culture	Contrôle visuel et documentaire de l'implantation géographique des parcelles sélectionnées <i>Fiche parcellaire</i>
Producteur	S2	Rotation des cultures	/	Contrôle documentaire de la durée entre deux cultures de melon <i>Fiche parcellaire</i>	Enregistrement des cultures précédentes sur la fiche parcellaire	Contrôle documentaire de la durée entre deux cultures de melon <i>Fiche parcellaire</i>
Producteur	S3	Texture du sol	PPC	Contrôle documentaire de la nature des sols sur carte pédologique et/ou réalisation d'un test à l'acide <i>Carte pédologique</i>	/	Contrôle documentaire de la nature des sols sur carte pédologique et/ou réalisation d'un test à l'acide <i>Carte pédologique</i>
Producteur	S4	Variété utilisée	PPC	Sans objet	Enregistrement sur la fiche parcellaire des variétés cultivées et Conservation des bons de livraison ou factures des semences et des plants	Contrôle documentaire hors site des garanties des variétés utilisées <i>Dossiers de sélections variétales</i> <i>Liste des variétés utilisables</i> <i>Fiches variétales GEVES</i> <i>Fiches semenciers</i> <i>Tout autre document prouvant le respect du type variétal et des caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques</i> Contrôle documentaire des variétés utilisées <i>Fiche parcellaire et bons de livraison ou factures des semences et plants</i>

Opérateurs	Numéro	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Producteur	S5	Semis sous serre	/	Sans objet	Enregistrement permettant de retrouver le nom du producteur, le n° de serre, l'îlot de plantation, la variété semée et la date de semis	Contrôle documentaire du respect des dates de semis et de la durée de culture sous serre <i>Fiche ou carnet de semis sous serre</i>
Producteur	S6	Greffage	/	Sans objet	Enregistrement sur la fiche parcellaire des éventuels travaux de greffage	Contrôle visuel des pratiques Contrôle documentaire des éventuels travaux de greffage <i>Fiche parcellaire</i>
Producteur	S7	Préparation de la plantation	/	Sans objet	Enregistrement sur la fiche parcellaire des travaux de préparation de la plantation	Contrôle documentaire des travaux de préparation de la plantation <i>Fiche parcellaire</i>
Producteur	S8	Date de plantation	/	Sans objet	Enregistrement sur la fiche parcellaire des dates de la plantation	Contrôle documentaire des dates de plantation <i>Fiche parcellaire</i>
Producteur	S9	Densité de plantation	/	Sans objet	Enregistrement sur la fiche parcellaire de la densité de plantation et conservation du bon de livraison ou de la facture des plants utilisés	Contrôle documentaire de la quantité de plants utilisés par rapport à la surface de la parcelle Mesure des écartements entre rangs et entre plants pour calcul de la densité <i>Fiche parcellaire et bon de livraison ou facture des plants</i>
Producteur	S10	Protection contre le gel	/	Sans objet	Enregistrement sur la fiche parcellaire de la date de plantation et de la date d'ouverture des tunnels ou baches selon la variété	Contrôle documentaire de la durée de maintien des protections contre le gel <i>Fiche parcellaire</i>

Opérateurs	Numéro	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Producteur	S11	Fertilisation	/	Sans objet	Conservation des bulletins d'analyse des reliquats azotés (1 par parcelle) et des garanties du laboratoire d'analyse Enregistrement des apports en fertilisant et des dates de récolte sur fiche parcellaire	Contrôle documentaire du respect des conditions de fertilisation <i>Bulletins d'analyse des reliquats azotés</i> <i>Garanties du laboratoire d'analyse</i> <i>Fiche parcellaire</i>
Producteur	S11bis	Irrigation	/	Sans objet	Conservations des données des outils d'aide à la décision d'irrigation Enregistrement des pratiques d'irrigation et des volumes d'eau prélevés sur fiche parcellaire	Contrôle documentaire du respect des conditions d'irrigation <i>Conseil/avertissement en irrigation Ou calcul d'un bilan hydrique Ou valeurs tensiométriques de mesures aux champs (sondes) Ou stations météo</i> <i>Fiche parcellaire</i>
Producteur	S11ter	Plastique et Recyclage	/	Sans objet	Enregistrement des dates de récolte et des dates de soulèvement et enlèvement des FAU sur les fiches parcellaires Conservation des documents attestant de l'agrément de la société de collecte des FAU	Contrôle documentaire du respect des délais de soulèvement et d'enlèvement des FAU Contrôle documentaire des garanties de ma société de collecte des FAU <i>Fiche parcellaire</i> <i>Garantie agrément de la société de collecte des FAU</i>
Producteur	S12	Récolte à maturité	PPC	Sans objet	Enregistrement des dates de récolte sur les fiches parcellaires Evaluation (mesure et contrôle visuel) des critères apparents de maturité et enregistrement sur les fiches d'agrèage (chaque parcelle)	Contrôle documentaire du respect de la période de récolte Contrôle documentaire de l'évaluation des critères apparents de maturité Contrôle visuel de la maturité des melons récoltés sur les melons présents en station <i>Fiche parcellaire</i> <i>Fiche d'agrèage</i>

Opérateurs	Numéro	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Producteur	S13	Mode de récolte	PPC	Sans objet	/	Contrôle visuel de la méthode de récolte et entretien avec le producteur sur la méthode de récolte
Producteur	S14	Mode de transport	/	Contrôle visuel des palox destinés la récolte - Mesure en cas de doute	/	Contrôle visuel des palox destinés la récolte - Mesure en cas de doute
Station de conditionnement	S17	Situation géographique de la station de conditionnement	PPC	Contrôle visuel et documentaire de l'implantation géographique de la station de conditionnement <i>Déclaration d'identification</i>	/	Contrôle visuel et documentaire de l'implantation géographique de la station de conditionnement <i>Déclaration d'identification</i>
Station de conditionnement	S18	Brossage des melons	/	Contrôle visuel de la présence d'un dispositif de brossage sur ligne de conditionnement	/	Contrôle visuel de la présence d'un dispositif de brossage sur ligne de conditionnement
Station de conditionnement	S19	Triage	PPC	Sans objet	/	Contrôle visuel du tri et calibrage des melons et sur produits conditionnés Mesure du poids en cas de doute
Station de conditionnement	S20	Calibrage	PPC	Contrôle visuel de la présence d'un dispositif de calibrage sur ligne de conditionnement - Mesure du poids des melons en cas de doute	/	Contrôle visuel de la présence d'un dispositif de calibrage sur ligne de conditionnement - Mesure du poids des melons en cas de doute
Station de conditionnement	S21	Agréeur	/	Contrôle documentaire de la présence d'un agréeur qualifié au sein de la station	Enregistrement sur les fiches d'agrèage du nom de l'agréeur	Contrôle documentaire de la réalisation des agrèages par un agréeur qualifié <i>Fiche d'agrèage</i>

Opérateurs	Numéro	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Station de conditionnement	S22	Agréage	PPC	Sans objet	Agréage et enregistrement sur les fiches d'agrèage (chaque jour de récolte, examen de 5 à 10 melons provenant de chaque nouvelle parcelle)	Contrôle visuel de la conformité des melons sur un échantillon conditionné Contrôle documentaire de la réalisation et de la conformité des agrèages Mesure du degré Brix au réfractomètre et de la fermeté au pénétromètre par le contrôleur en station sur un échantillon de 10 melons correspondant à un lot. Comparaison des résultats obtenus avec les mesures effectuées en auto-contrôle <i>Fiche d'agrèage</i>
Station de conditionnement	S22bis	Caractéristiques organoleptiques	/	Sans objet	/	Commission d'examen organoleptique <i>IT 315 - Instruction technique pour l'examen organoleptique externe du "Melon du Haut-Poitou"</i>
Station de conditionnement	S23	Conditionnement	PPC	Sans objet	Conservation des certificats d'alimentarité des matériaux utilisés pour le conditionnement ou mention d'étiquetage des conditionnement précisant l'aptitude au contact alimentaire Enregistrement et conservation des dates de cueillette et de conditionnement	Contrôle visuel des modalités de conditionnement Contrôle documentaire de l'aptitude au contact alimentaire des conditionnements utilisés Contrôle documentaire du respect du délai de conditionnement <i>Certificat d'alimentarité ou étiquetage Fiches palox ou fiches tracteur Bons de livraison</i>
Station de conditionnement	S24	Stockage	PPC	Sans objet	Enregistrement des relevés de température quotidiens ou enregistrement en continu	Mesure de la température Contrôle documentaire des enregistrements de température <i>Enregistrements de température</i>

Opérateurs	Numéro	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Station de conditionnement	S25	Délai d'expédition	PPC	Sans objet	Enregistrement et conservation des dates de cueillette et d'expédition	Contrôle documentaire du respect des délais d'expédition <i>Fiches palox ou fiches tracteur</i> <i>Bons de livraison</i>
Station de conditionnement	S26 (Op2)	Obligation déclarative : Déclaration des volumes commercialisés en IGP	/	Cf. Op2 DCC tous SIQO	Cf. Op2 DCC tous SIQO	Cf. Op2 DCC tous SIQO
Station de conditionnement	S27	Etiquetage	PPC	Sans objet	/	Contrôle visuel des modalités d'étiquetage et d'identification individuelle des melons

3. Organisation des contrôles produits

A - AUTOCONTRÔLES

Le contrôle produit est intégralement réalisé en externe.

B - CONTRÔLES INTERNES

Le contrôle produit est intégralement réalisé en externe.

C - CONTRÔLES EXTERNES

L'examen organoleptique est réalisé conformément à l'instruction technique IT 315 – « Instructions pour l'examen organoleptique externe du « Melon du Haut- Poitou » » (jointe en annexe du présent document).

E - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS SPECIFIQUES

Manquements opérateurs :

En cas d'habilitation avec manquement impliquant un refus temporaire d'habilitation, lorsqu'un contrôle supplémentaire est prévu, il est réalisé par l'OC ou l'ODG selon les mêmes dispositions que celles prévues au chapitre B - MODALITES D'HABILITATION DES OPERATEURS.

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Réurrence Mesure de traitement en 2ème constat	Réurrence Mesure de traitement en 3ème constat
Producteur	S1	Situation géographique de la parcelle	Sélection d'une parcelle en dehors de la zone géographique	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
Producteur	S1	Situation géographique de la parcelle	Sélection d'une parcelle en dehors de la zone géographique	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Producteur	S2	Rotation des cultures	Durée d'interculture insuffisante	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
Producteur	S2	Rotation des cultures	Durée d'interculture insuffisante	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Producteur	S3	Texture du sol	Nature des sols non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
Producteur	S3	Texture du sol	Nature des sols non conforme	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Producteur	S4	Variété utilisée	Utilisation d'une variété non autorisée	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Producteur	S4	Variété utilisée	Défaut de garantie d'une variété utilisée qui ne serait pas dans la liste de variétés listées dans le CDC	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Producteur	S5	Semis sous serre	Non respect des conditions de semis sous serre	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en	Récurrance	Récurrance
					1er constat	Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
Producteur	S6	Greffage	Non respect des conditions de greffage	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Producteur	S7	Préparation de la plantation	Non respect des règles de préparation de la plantation	Suivi	/	Avertissement	Suspension d'habilitation
Producteur	S8	Date de plantation	Non respect des dates de plantation	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Producteur	S9	Densité de plantation	Non respect de la densité de plantation	Suivi	/	Avertissement	Suspension d'habilitation
Producteur	S10	Protection contre le gel	Durée de maintien des protections de contre le gel non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Producteur	S11	Fertilisation	Non respect des conditions de fertilisation	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Producteur	S11bis	Irrigation	Non respect des conditions d'irrigation	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Producteur	S11ter	Plastique et Recyclage	Non respect des modalités relatives à la gestion de soulevage, d'enlevage et/ou de collecte des FAU	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Producteur	S12	Récolte à maturité	Défaut d'évaluation des critères apparents de maturité	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Producteur	S12	Récolte à maturité	Récolte avant validation de l'évaluation de chacun des critères apparents de maturité	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Producteur	S13	Mode de récolte	Non respect des critères de maturité à la récolte	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Producteur	S14	Mode de transport	Méthode de transport non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
Producteur	S14	Mode de transport	Méthode de transport non conforme	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Réurrence Mesure de traitement en 2ème constat	Réurrence Mesure de traitement en 3ème constat
Station de conditionnement	S17	Situation géographique de la station de conditionnement	Conditionnement en dehors de l'aire	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
Station de conditionnement	S17	Situation géographique de la station de conditionnement	Tri, calibrage et/ou conditionnement en dehors de l'aire	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Station de conditionnement	S18	Brossage des melons	Absence de matériel de brossage	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
Station de conditionnement	S18	Brossage des melons	Absence de brossage des melons	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe
Station de conditionnement	S19	Triage	Non respect des conditions de triage	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Station de conditionnement	S20	Calibrage	Absence de dispositif de calibrage	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
Station de conditionnement	S20	Calibrage	Défaut de calibrage des melons	Suivi	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe	Suspension d'habilitation
Station de conditionnement	S21	Agréeur	Absence d'agréeur qualifié	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	/
Station de conditionnement	S21	Agréeur	Réalisation de l'agrégage par un agréeur non qualifié	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe
Station de conditionnement	S22	Agrégage	Non respect des conditions d'agrégage	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Station de conditionnement	S22bis	Caractéristiques organoleptiques	Caractéristiques organoleptiques non conformes	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe
Station de conditionnement	S23	Conditionnement	Non respect des conditions de conditionnement	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Station de conditionnement	S24	Stockage	Température de stockage non conforme	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrance Mesure de traitement en 2ème constat	Récurrance Mesure de traitement en 3ème constat
Station de conditionnement	S25	Délai d'expédition	Non respect du délai d'expédition	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Station de conditionnement	S26 (Op2)	Obligation déclarative : Déclaration des volumes commercialisés en IGP	Cf. Op2 DCC tous SIQO	Cf. Op2 DCC tous SIQO	Cf. Op2 DCC tous SIQO	Cf. Op2 DCC tous SIQO	Cf. Op2 DCC tous SIQO
Station de conditionnement	S27	Etiquetage	Non-respect des conditions d'étiquetage et/ou d'identification des melons	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation

Manquements ODG :

Numéro	Thématique	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S1 à S3	Référencement des parcelles	Absence de liste des parcelles référencées	Initial	Refus temporaire de certification	Refus de certification	/
S1 à S3	Référencement des parcelles	Défaut de tenue à jour de la liste des parcelles référencées	Suivi	Avertissement	Evaluation supplémentaire	Suspension de certification
S21	Agréreur	Absence d'instruction de qualification des agréeurs	Initial	Refus temporaire de certification	Refus de certification	/
S21	Agréreur	Défau de tenue à jour de la liste des agréeurs référencés	Suivi	Avertissement	Evaluation supplémentaire	Suspension de certification

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « MELON DU HAUT-POITOU »	IT 315 V 01 Validation : 17/01/23 Page 1/6
	IGP	

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 : Le cahier des charges « Melon du Haut-Poitou » définit des caractéristiques organoleptiques. Dans ce cadre, l'ODG s'inspire des modalités de contrôle des produits finis sous Indication Géographique Protégée pour mettre en place un suivi organoleptique dans le cadre du plan de contrôle externe, 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 dans le cadre du plan de contrôle IGP « Melon du Haut-Poitou ».

1. DEFINITIONS (Source : Directive INAO-DIR-CAC-2 – Commission chargée de l'examen organoleptique) :

Commission chargée de l'examen organoleptique : « Ensemble de membres choisis par l'organisme de contrôle au sein de la liste des personnes formées par l'ODG* [...] pour examiner une même série d'échantillons ».

*Organisme de Défense et de Gestion

Juré : « Personne physique formée par l'ODG susceptible de siéger dans une commission chargée de l'examen organoleptique (ou jury) ».

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 aux critères définis dans le cahier des charges IGP en vérifiant, par des tests, son appartenance organoleptique à la famille de produits, c'est-à-dire à l'IGP « Melon du Haut-Poitou ».

Par conséquent, la commission d'examen organoleptique doit :

- d'une part, conclure sur l'appartenance du produit à la famille du produit revendiqué : Melon du Haut-Poitou,
- d'autre part, procéder à des observations permettant la description du produit et l'identification d'éventuels défauts.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « MELON DU HAUT-POITOU »	IT 315 V 01 Validation : 17/01/23 Page 2/6
	IGP	

2.2 Critères de composition de la commission :

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

- **Collège « techniciens »** (jurés justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière)
- **Collège « porteurs de mémoire du produit »** (opérateurs habilités ou retraités reconnus par la profession)
- **Collège « usagers du produit »** (par exemple : restaurateurs et emplois de la restauration, opérateurs participant au commerce alimentaire, consommateurs avertis issus d'associations de consommateurs reconnues...).

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'indication géographique ;
- Présentation des critères de dégustation ;
- Présentation des déviations / défauts organoleptiques pouvant apparaître sur le produit ;
- 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'IGP « Melon du Haut-Poitou ».

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

L'ODG tient à jour la liste de l'ensemble des dégustateurs formés et garde copie des attestations individuelles fournies à chacun d'eux.

2.4 Constitution du jury « Melon du Haut-Poitou »

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

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

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

CERTIPAQ choisit, parmi les membres de la commission, la composition du jury « Melon du Haut-Poitou ». Le choix est réalisé sur la base de la fonction des membres, de leur compétence et leur répartition par collège.

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

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « MELON DU HAUT-POITOU »	IT 315 V 01 Validation : 17/01/23 Page 3/6
	IGP	

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

L'ODG renouvelle la liste de membres potentiels de la commission en s'appuyant notamment sur leur évaluation réalisée par CERTIPAQ. L'ODG informe CERTIPAQ de toute évolution de la liste des jurés.

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

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

Rappel : L'examen organoleptique a pour finalité de confirmer l'acceptabilité du produit au sein de son indication géographique protégée.

3.1 Notion de lot

Le lot, ensemble de produits élaborés dans des conditions présumées uniformes, est défini et identifié par l'opérateur.

3.2 Règles d'échantillonnage et de prélèvement

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

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

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

- Cocher les cases correspondant à la certification concernée, au type d'analyse à réaliser.
- Compléter les éléments suivants : - Nature du produit ; - Nombre d'unités ; - N° de lot ; - DLC/DLUO : si elle existe ; - Date de prélèvement.

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

Cette fiche est retournée à CERTIPAQ par le préleveur.

Les melons sont prélevés (1 melon minimum par opérateur) dans les champs ou en station de conditionnement le lundi matin précédant la dégustation du jeudi suivant (date ajustée en fonction des éventuels jours fériés).

Ils sont conservés en chambre froide jusqu'au mercredi matin (date ajustée en fonction des éventuels jours fériés).

Le préleveur est responsable de l'acheminement des échantillons jusqu'au lieu de la dégustation.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « MELON DU HAUT-POITOU »	IT 315 V 01 Validation : 17/01/23 Page 4/6
	IGP	

Les melons prélevés sont ensuite récupérés et placés à température ambiante jusqu'à la dégustation, le jeudi à 16h.

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.

3.3.2 Préparation de l'examen organoleptique

L'examen organoleptique se déroule dans une salle mise à disposition par l'ODG climatisée ou tempérée, bénéficiant de fenêtres et d'une bonne luminosité. Le matériel nécessaire pour conserver les échantillons dans des conditions préservant leur intégrité est également mis à disposition.

La salle 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 melons sont découpés environ 1 heure avant la séance en 10 / 12 tranches.

Ils sont dégustés à 20/25 ° environ, température ambiante.

3.3.3 Critères de dégustation et notation

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

- visuel
- olfactif
- gustatif

L'évaluation sensorielle comprend donc la perception de critères sensoriels et l'évaluation de leur intensité.

Les critères évalués figurent dans les grilles de dégustation ; leur signification ainsi que le niveau acceptable attendu sont détaillés dans la fiche récapitulative de dégustation. Cette dernière est accessible aux membres durant la dégustation.

Les grilles de dégustation sont connues de tous les membres. Elles sont fournies 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.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « MELON DU HAUT-POITOU »	IT 315 V 01 Validation : 17/01/23 Page 5/6
	IGP	

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. Seul l'animateur dispose de la correspondance des codes avec le nom de chacun des opérateurs.

Chaque produit est évalué et dégusté l'un après l'autre et noté indépendamment du ou des précédent(s). Il ne s'agit pas de comparer les produits mais de les apprécier de manière individuelle. Dans ce cadre, les échantillons sont présentés aux dégustateurs en monadique séquentiel (il s'agit d'un mode de présentation de produits selon lequel plusieurs produits sont évalués par un même sujet au cours d'une même séance. Le sujet reçoit les produits les uns après les autres, il les déguste et les évalue aussitôt. Aucun retour sur un produit déjà évalué n'est autorisé). Les dégustateurs notent donc chaque melon l'un après l'autre et selon l'ordre du questionnaire. Chaque dégustation est enregistrée sur une grille.

Compte tenu des variations d'un melon à l'autre, tous les dégustateurs goûtent le même fruit.

3.3.5 Avis du jury

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

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

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 la synthèse établie, 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

Pour être acceptable en IGP, le melon doit répondre aux critères suivants :

- Que la note d'acceptabilité soit supérieure ou égale à 7 et que,
- D'autre part au moins 3 des 5 critères essentiels (couleur, arôme melon, ferme, juteux et sucré en bouche) répondent aux cibles suivantes :
 - o Intensité de couleur orange \geq à 6,
 - o Intensité d'arôme melon en bouche \geq à 6.2,
 - o Intensité de sucré soit \geq à 7,
 - o Fermeté \geq à 6 et \leq à 9,
 - o Juteux \geq à 6,8.

CERTIPAQ	INSTRUCTIONS POUR L'EXAMEN ORGANOLEPTIQUE EXTERNE DU « MELON DU HAUT-POITOU »	IT 315 V 01 Validation : 17/01/23 Page 6/6
	IGP	

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 manquement et/ou d'une mesure de traitement.

5. DOCUMENTS D'APPLICATION

FE 01 : Fiche de suivi d'échantillon

Fiche de présence aux séances de dégustation

Grilles de dégustation

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

Synthèse des résultats