



Manuel de contrôle¹

Huile de noix vaudoise

Version du 21 février 2022

Approuvé par Interprofession *Huile de noix vaudoise* le :

Approuvé par le Conseil des Gérants de l'OIC² le :

Transmis au SAS et à l'OFAG le :

¹ D'après l'article 8 de l'Ordonnance du DFE du 11 juin 1999 sur les exigences minimales relatives au contrôle des appellations d'origine et des indications géographiques protégées (RS 910.124), ce document est strictement confidentiel et ne doit en aucun cas être transmis à des tiers (organismes de contrôle et de certification inclus), sans l'accord explicite de l'OIC.

² Organisme Intercantonal de Certification Sàrl

Sommaire

| | |
|--|-----------|
| 1. CONTROLES ET CERTIFICATIONS..... | 4 |
| 1.1 Généralités..... | 4 |
| 1.1.1 Description..... | 4 |
| 1.1.2 Déclaration d'engagement..... | 4 |
| 1.2 Mandant..... | 4 |
| 1.3 Contrôles..... | 4 |
| 1.3.1 Réalisation des contrôles..... | 4 |
| 1.3.2 Fréquence des contrôles..... | 5 |
| 1.3.3 Gestion des contrôles..... | 5 |
| 1.3.4 Modifications et changements..... | 5 |
| 1.3.5 Sous-traitance des contrôles..... | 6 |
| 1.4 Analyses chimiques..... | 6 |
| 1.5 Taxations..... | 6 |
| 1.6 Gestion de la traçabilité..... | 6 |
| 1.7 Certifications..... | 6 |
| 1.7.1 Délivrance de l'agrément..... | 6 |
| 1.7.2 Délivrance de la certification..... | 7 |
| 1.7.3 Edition du certificat..... | 7 |
| 2. REGLEMENT DES SANCTIONS..... | 8 |
| 2.1 Généralités..... | 8 |
| 2.1.1 But..... | 8 |
| 2.1.2 Obligations légales de transmission de l'information aux autorités concernées..... | 8 |
| 2.1.3 Description..... | 8 |
| 2.1.4 Mesures..... | 8 |
| 2.1.5 Système de sanctions..... | 8 |
| 2.2 Types de non-conformités..... | 9 |
| 2.2.1 Non-conformité mineure..... | 9 |
| 2.2.2 Non-conformité majeure..... | 9 |
| 2.2.3 Non-conformité majeure avec refus/retrait..... | 9 |
| 2.3 Catalogue de sanctions..... | 10 |
| 3. DOCUMENTATION..... | 12 |

Abréviations

| | |
|------------|---|
| AOP | Appellation d'Origine Protégée |
| CL | Check-list de contrôle |
| D | Déclassement de la marchandise |
| Délai | Délai de remise en conformité |
| DEFR | Département fédéral de l'économie, de la formation et de la recherche |
| H | Huilerie |
| ISO 17'020 | Norme d'accréditation pour les organismes d'inspection |
| ISO 17'025 | Norme d'accréditation pour les laboratoires |
| ISO 17'065 | Norme d'accréditation pour les organismes certifiant les produits, les procédés et les services |
| L | Liste |
| MC | Manuel de contrôle |
| M | Non-conformité Majeure |
| m | Non-conformité mineure |
| NC | Non-conformité |
| OFAG | Office Fédéral de l'Agriculture |
| OIC | Organisme Intercantonal de Certification Sàrl |
| PN | Producteur de noix |
| R | Refus/retrait de certificat ou d'agrément |
| RS | Recueil Systématique |
| SAS | Service d'Accréditation Suisse |

Définitions

Agrément : Autorisation de livraison des noix en vue de transformation.

Déclassement : Interdiction d'utiliser la dénomination *Huile de noix vaudoise* sur un lot donné.

Mandant : Interprofession *Huile de noix vaudoise*.

Producteur de noix : Fournisseur de noix à l'huilerie, propriétaire ou non des noyers.

Huilerie : Entreprise produisant l'*Huile de noix vaudoise* et effectuant son conditionnement.

1. Contrôles et certifications

1.1 Généralités

1.1.1 Description

Ce manuel de contrôle régit l'ensemble des contrôles auxquels sont soumis les entreprises qui consacrent toute ou une partie de leur production à l'*Huile de noix vaudoise*.

Ce manuel de contrôle est basé sur le cahier des charges suivant :

Cahier des charges de l'*Huile de noix vaudoise* du 26 février 2020

En cas de non-respect des exigences (non-conformité), l'OIC applique les sanctions selon le présent manuel de contrôle.

La mise à jour du présent manuel de contrôle est de la responsabilité de l'OIC et doit obligatoirement respecter les exigences du cahier des charges. Si une modification des exigences a lieu, le manuel de contrôle peut être adapté.

Pour utiliser la dénomination *Huile de noix vaudoise*, toutes les entreprises doivent respecter les exigences et être contrôlées/certifiées par l'OIC.

1.1.2 Déclaration d'engagement

Tout producteur de noix s'engage à respecter les exigences du cahier des charges en signant la liste des producteurs, incluant une déclaration d'engagement, et en remplissant et en signant l'extrait du cadastre.

Toute huilerie s'engage à respecter les exigences du cahier des charges en signant un contrat avec l'OIC, incluant une déclaration d'engagement.

1.2 Mandant

La gestion des activités liées aux producteurs de noix et aux huileries est documentée dans la base de données interne de l'OIC. L'Interprofession *Huile de noix vaudoise* (le mandant) peut obtenir certains accès. Le mandant doit avertir l'OIC de suite en cas de nouveautés ou modifications liées aux contrôles, aux agréments ou aux certifications.

L'OIC sous-traite au mandant les taxations, les analyses chimiques et la gestion des marques de traçabilité des produits. L'impartialité, la neutralité et l'indépendance lors des tâches sous-traitées par l'OIC sont vérifiées lors des audits mandant effectués par l'OIC.

1.3 Contrôles

1.3.1 Réalisation des contrôles

Tout producteur de noix (PN) fait l'objet des contrôles suivants :

- Contrôle des parcelles annoncées par le producteur de noix, via Google Maps / OIC.
- Contrôle sur place de parcelle/s annoncée/s par le producteur de noix / OIC.
- Contrôle visuel de la qualité des noix livrées / Huilerie.
- Contrôle de la déclaration d'engagement, via la liste des producteurs à signer / OIC.

Toute huilerie (H) fait l'objet des contrôles suivants :

- Contrôle sur place à l'huilerie, via le rapport de contrôle à remplir par le contrôleur / OIC.

Lors du contrôle sur place à l'huilerie, sauf exception fondée, la totalité du site est contrôlée.

1.3.2 Fréquence des contrôles

| Contrôle | Fréquence de contrôle | Documents |
|---|----------------------------|---|
| PN – Contrôle des parcelles via Google Maps | Chaque extrait de cadastre | 2-HNO-F Extrait du cadastre |
| PN – Contrôle des parcelles sur place | 1x / 10 ans | 2-HNO-CL Producteur de noix |
| PN – Contrôle visuel de la qualité des noix livrées | Chaque livraison | Formulaire de contrôle d'entrée |
| PN – Contrôle de la déclaration d'engagement | 1x / an | 2-HNO-M Liste des producteurs de noix avec déclaration d'engagement |
| H – Contrôle sur site de production | 1x / 2 ans | 2-HNO-CL Huilerie |

1.3.3 Gestion des contrôles

| Art. | Exigences | Contrôle | Resp | Suivi |
|--------------|---|---|----------------|--|
| - | Déclaration d'engagement du producteur de noix | Contrôle sur site | OIC | Rapport de contrôle huilerie |
| - | Contrat de contrôle et de certification des huileries | Contrôle bureau | OIC | Contrat |
| 2 | Aire géographique (situation des parcelles) | Contrôle bureau des parcelles | OIC | Google Maps |
| 2 | Aire géographique (présence des noyers) | Contrôle sur site | OIC | Rapport de contrôle producteur de noix |
| 3 | Caractéristiques physiques | Contrôle sur site Taxations | OIC Mandant | Rapport de contrôle huilerie Audit taxation |
| 4 | Caractéristiques chimiques | Analyses | Mandant | Audit mandant |
| 5 | Caractéristiques organoleptiques | Taxations | Mandant | Audit taxation |
| 6.3 | Noyers | Contrôle sur place des parcelles | OIC | Rapport de contrôle producteur de noix |
| 7.1 | Récolte des noix | Contrôle sur site | OIC | Rapport de contrôle producteur de noix |
| 7.2 | Séchage des noix | Contrôle sur site | OIC | Rapport de contrôle producteur de noix |
| 7.2 | Séchage des noix | Contrôle d'entrée des noix à l'huilerie | Huilerie | Formulaire de contrôle d'entrée |
| 6.1/2 7.3 | Préparation et tri des cerneaux | Contrôle d'entrée des noix à l'huilerie | Huilerie | Formulaire de contrôle d'entrée |
| 7.4 | Transformation | Contrôle sur site | OIC | Rapport de contrôle huilerie |
| 8 | Traçabilité | Contrôle sur site | OIC | Rapport de contrôle huilerie |
| 9 | Etiquetage | Contrôle sur site | OIC | Rapport de contrôle huilerie |

1.3.4 Modifications et changements

Lors de l'acquisition d'une nouvelle unité de production, l'huilerie concernée est soumise à un contrôle initial. Lors de reprise de commerce, de changement de gérant, d'exploitant ou de responsable de fabrication susceptible d'avoir une influence sur la conformité aux exigences, l'huilerie concernée est également soumise à un contrôle initial.

En cas de doute relatif au respect des exigences, chaque producteur de noix ou huilerie peut subir un contrôle sur site indépendamment de la conclusion de conformité ou de non-conformité établie sur les rapports de contrôle. En outre, l'OIC se réserve le droit de faire des contrôles inopinés.

1.3.5 Sous-traitance des contrôles

L'OIC peut sous-traiter les contrôles sur site à d'autres organismes de contrôle dans le but de combiner les différents contrôles auprès de l'entreprise concernée. Les contrôles sur site doivent être effectués par des organismes de contrôle accrédités à la norme ISO 17'020.

L'OIC peut également sous-traiter les contrôles sur site à des contrôleurs indépendants pour autant que ceux-ci respectent les exigences de l'OIC.

1.4 Analyses chimiques

Les analyses chimiques doivent être effectuées par des laboratoires accrédités à la norme ISO 17'025.

Les analyses suivantes sont réalisées :

| Analyse | Fréquence | Exécution |
|--------------------|-----------|-----------|
| Acide gras oméga 3 | 1x/an | Mandant |
| Acide gras oméga 6 | 1x/an | Mandant |
| Acide oléique | 1x/an | Mandant |

Les résultats des analyses sont transmis à l'OIC par le mandant.

En cas de résultat hors des valeurs de tolérance, une seconde analyse peut être réalisée.

La gestion des analyses chimiques est vérifiée par l'OIC lors de l'audit du mandant.

1.5 Taxations

Le mandant organise une analyse sensorielle (taxation) 1x par an.

Un règlement de taxation est élaboré par le mandant et contrôlé par l'OIC. Ce règlement définit les conditions pour lesquelles un lot est accepté ou refusé.

Tout lot non taxé ou refusé lors de la taxation ne peut pas être commercialisé sous la dénomination *Huile de noix vaudoise*.

La gestion des taxations est vérifiée par l'OIC lors de l'audit de taxation.

1.6 Gestion de la traçabilité

La traçabilité doit être garantie par toutes les huileries concernées. Tout produit dont la traçabilité ne peut être garantie sera déclassé, c'est-à-dire non livré/vendu comme *Huile de noix vaudoise*.

Le mandant organise la gestion des marques de traçabilité. La gestion des marques de traçabilité est vérifiée par l'OIC lors des audits mandant.

1.7 Certifications

1.7.1 Délivrance de l'agrément

Pour l'obtention de l'agrément initial, tout producteur de noix doit s'engager à remplir toutes les exigences du cahier des charges et, en cas de contrôle, n'avoir aucune non-conformité majeure en suspens (les non-conformités mineures sont admises pour autant que les délais de remise en conformité soient respectés).

Pour l'obtention du renouvellement de l'agrément, un producteur ne doit avoir aucune sanction de retrait.

Dans le cas d'un délai de remise en conformité non respecté, une sanction de refus/retrait d'agrément sera édictée par l'OIC.

1.7.2 Délivrance de la certification

Pour l'obtention de la certification initiale, toute huilerie doit remplir toutes les exigences du cahier des charges et n'avoir aucune non-conformité majeure en suspens (les non-conformités mineures sont admises pour autant que les délais de remise en conformité soient respectés).

Pour l'obtention du renouvellement de la certification, l'huilerie ne doit avoir aucune sanction de retrait.

Dans le cas d'un délai de remise en conformité non respecté, une sanction de refus/retrait de certification sera édictée par l'OIC.

1.7.3 Edition du certificat

Un certificat est délivré à chaque huilerie obtenant la certification. La durée de validité du certificat correspond à la fréquence de contrôle.

2. Règlement des sanctions

2.1 Généralités

2.1.1 But

Ce règlement a pour but d'offrir à tous un traitement équitable et égal.

Toutes les décisions en matière de certification faisant suite aux contrôles sont du ressort de l'OIC. Les producteurs de noix et les huileries sont tenus, en cas de recours sur une décision de l'OIC, d'apporter la preuve de la conformité de leur production respectivement de leur huilerie.

2.1.2 Obligations légales de transmission de l'information aux autorités concernées

Les non-conformités sont signalées aux autorités concernées, conformément à l'instruction de l'OFAG du 1^{er} janvier 2017. L'OIC doit répondre aux demandes des autorités concernées.

Si les autorités d'exécution du droit alimentaire informent l'OIC d'un manquement lié au respect du cahier des charges, l'OIC doit prendre les mesures nécessaires conformément aux dispositions du présent manuel de contrôle.

2.1.3 Description

Dans le catalogue de sanctions, chaque sanction décrite correspond à une non-conformité liée à un point de contrôle correspondant au cahier des charges.

Le catalogue de sanctions n'est pas exhaustif. Selon la nature de la non-conformité, l'OIC peut édicter des sanctions encore non décrites.

Dans les cas de récidive (la même non-conformité en 2 ans), la sanction décrite peut être alourdie par l'OIC. Les frais de contrôles supplémentaires seront à la charge de l'entreprise/exploitation concernée.

2.1.4 Mesures

En cas de constat de non-conformité, l'OIC peut prendre différents types de mesures :

- ◆ L'enregistrement et la comptabilisation de la non-conformité, éventuellement accompagné d'un délai pour la remise en conformité.
- ◆ Un refus ou un retrait d'agrément, qui se traduit par l'interdiction de transformer les noix issues du producteur concerné pour la fabrication d'*Huile de noix vaudoise* / interdiction de livraison.
- ◆ Un refus ou un retrait de certificat s'appliquant à un lot donné et/ou à une période donnée (=déclassement).
- ◆ Un refus ou un retrait de certificat s'appliquant à une huilerie. Dans ce cas, l'huilerie concernée ne peut ni transformer ni mettre sur le marché de l'*Huile de noix vaudoise*.

Ces mesures peuvent être prises conjointement ou indépendamment les unes des autres et seront obligatoirement suivies d'un contrôle supplémentaire, pour autant que le producteur de noix ou l'huilerie concernée ne renonce pas à son agrément, respectivement à sa certification.

2.1.5 Système de sanctions

2.1.5.1 Principes

L'OIC notifie toute non-conformité au producteur de noix ou à l'huilerie concernée, en l'informant également des sanctions qui en découlent et en l'avertissant des conséquences éventuelles de non-conformités futures. Toute non-conformité est enregistrée dans la base de données interne de l'OIC.

Chaque non-conformité est définie comme mineure ou majeure selon sa gravité. Une non-conformité majeure peut induire un refus/retrait de certification, un déclassement ou un délai de remise en conformité.

Les cas de fraudes graves, les fausses déclarations et le refus de contrôle (accès refusé au site et/ou aux informations nécessaires) peuvent entraîner un refus/retrait d'agrément ou de certificat immédiat.

2.1.5.2 Définition du lot

Le lot est défini au niveau de chaque huilerie dans sa pratique interne de traçabilité, niveau applicable en cas de déclassement.

Une décision de refus/retrait de certification s'appliquant à une quantité donnée de marchandise peut être prise (interdiction de livrer des noix, refus de certification de lots entiers ou pièce par pièce = déclassement).

2.1.5.3 Comptabilisation

Cumul de non-conformités mineures :

| | Conséquence |
|---|-------------------------------|
| Ne se remet pas en conformité dans le délai imparti | La NC mineure devient majeure |
| Récidive dans les 2 ans | |

Cumul de non-conformités majeures :

| | Conséquence |
|---|----------------------------------|
| Ne se remet pas en conformité dans le délai imparti | Retrait de l'agrément/certificat |
| Récidive dans les 2 ans | |

Lors de reprise de commerce, de changement de gérant, de producteur de noix ou de responsable de fabrication, la comptabilisation des non-conformités repart à zéro.

2.2 Types de non-conformités

2.2.1 Non-conformité mineure

| Délai de remise en conformité | Preuve |
|---|--------------------------------|
| Immédiatement / Dans les 30 jours / Cas particulier à définir | Preuve écrite et/ou recontrôle |

L'entreprise indique sa remise en conformité par écrit à l'OIC.

Mesures prises par l'OIC : Lettre recommandée de non-conformité avec copie au mandant.

2.2.2 Non-conformité majeure

| Délai de remise en conformité | Preuve |
|--|--------------------------------|
| Immédiatement sauf dérogation (au cas par cas) | Preuve écrite et/ou recontrôle |

L'entreprise indique sa remise en conformité par écrit à l'OIC.

Mesures prises par l'OIC : Lettre recommandée de non-conformité avec copie au mandant, à l'OFAG et à l'organe cantonal de contrôle des denrées alimentaires concerné.

2.2.3 Non-conformité majeure avec refus/retrait

| Délai de remise en conformité | Preuve |
|--|-----------------------------|
| Nouvelle demande d'agrément initial | Preuve écrite et recontrôle |
| Nouvelle demande de certification initiale | Preuve écrite et recontrôle |

L'entreprise indique sa remise en conformité par écrit à l'OIC.

Mesures prises par l'OIC : Lettre recommandée de non-conformité avec copie au mandant, à l'OFAG et à l'organe cantonal de contrôle des denrées alimentaires concerné.

2.3 Catalogue de sanctions

Types de non-conformité :

« m » = non-conformité mineure / « M » = non-conformité majeure

Types de sanctions :

« délai » = délai de remise en conformité

« R » = retrait/refus d'agrément/de certification

« D » = déclassement du lot concerné

Responsable (Resp) :

PN = Producteur de noix / H = Huilerie

| Art. | Exigences | Si non-conformité | | |
|------|---|-------------------|-----------|--------|
| | | Type de NC | Sanctions | Resp |
| - | Tout producteur de noix doit signer une déclaration d'engagement à respecter les exigences du cahier des charges et à accepter les contrôles. | M | R | PN / H |
| - | Toute huilerie doit signer un contrat avec l'OIC. Ce contrat contient un engagement à respecter les exigences du cahier des charges et à accepter les contrôles. | M | R | H |
| 2.1 | <u>Aire géographique</u> L'aire géographique de l' <i>Huile de noix vaudoise</i> correspond au Canton de Vaud. Les limites supérieures d'altitude pour la production de noix ne se situent pas au-delà de 800 m. | M | R | PN / H |
| 2.2 | La production des noix et des cerneaux, la transformation en huile et le conditionnement de cette dernière se déroulent exclusivement dans l'aire géographique | M | R | PN / H |
| 3 | <u>Caractéristiques physiques</u> L' <i>Huile de noix vaudoise</i> est une huile de cerneaux de noix, non filtrée, limpide, de couleur dorée et claire, et de viscosité souple. | M | D | H |
| 4 | <u>Caractéristiques chimiques</u> L' <i>Huile de noix vaudoise</i> présente une teneur en acide gras oméga 3 (C 18 :3) de 9 à 15%, en oméga 6 (C 18 :2) de 54 à 65%, en acide oléique (C 18 :1) de 14 à 21%, selon les variétés et les terroirs. | m | délai | H |
| 5 | <u>Caractéristiques organoleptiques</u> L' <i>Huile de noix vaudoise</i> présente un goût typique de noix, rehaussé par la torréfaction directe et la sédimentation naturelle. Ses arômes varient de la croûte de pain grillé, torréfié, toasté, fumé, au miel avec une légère amertume. | M | D | H |
| 6.1 | <u>Matière première</u> L' <i>Huile de noix vaudoise</i> est obtenue exclusivement à base de cerneaux secs, d'un taux d'humidité inférieur à 5%, triés et exempts de coquilles et de croisillons. | m | délai | PN / H |
| 6.2 | Les cerneaux présentant de la moisissure, de la pourriture ou une attaque de parasites pouvant altérer le goût sont éliminés. | M | D | PN / H |
| 6.3 | Les noix doivent provenir de noyers du type <i>Juglans regia</i> , à haute ou moyenne tige. | M | R | PN |

Production

| Art. | Exigences | Si non-conformité | | |
|------|---|-------------------|-----------|------|
| | | Type de NC | Sanctions | Resp |
| 7.1 | <u>Obtention de la matière première - Récolte des noix</u> La récolte se fait à l'état de maturité des noix. Le ramassage des noix tombées au sol se fait dans les 48 heures au plus tard. La maturité est atteinte si plus de 50% des noix présentent un brunissement complet de la cloison interne. La maturité est atteinte si plus de 50% des noix présentent un brunissement complet de la cloison interne. Les noix sont débarrassées de leur brou. | M | D | PN |
| 7.2 | <u>Obtention de la matière première - Séchage et stockage des noix</u> Les noix sont séchées pendant deux mois au moins après récolte. Le stockage est effectué de manière à réduire l'humidité. Le taux d'humidité ne dépasse pas 12% après séchage (pour les noix). | M | D | PN |
| 7.3 | <u>Obtention de la matière première - Préparation et tri des cerneaux</u> Le tri des cerneaux se fait en trois étapes : l'artisan huilier regarde l'aspect général du cerneau : absence de ver, de mite, ou de toile d'araignée (signe de présence d'acariens) ; il touche ensuite le cerneau : il doit être croquant, cassant, preuve qu'il est assez sec et non moisi. Enfin il sent le cerneau : absence d'odeur de moisi, de renfermé ou d'autres odeurs étrangères. | m | délai | H |
| 7.4 | <u>Transformation par le procédé à l'ancienne - Concassage et broyage</u> Les cerneaux sont broyés mécaniquement et transformés en pâte. Cette pâte doit rester naturelle, sans additifs. Elle est transférée dans l'heure au chaudron, pour torréfaction. | m | délai | H |
| 7.5a | <u>Transformation par le procédé à l'ancienne - Torréfaction à l'ancienne</u> La torréfaction est directe et à feu vif, au chaudron (torréfacteur). Un maximum de 1 dl d'eau par kg de pâte est ajouté. La pâte est brassée en continu. | m | délai | H |
| 7.5b | La plage des températures pour la torréfaction est supérieure à 90° et inférieure à 150°C. Le processus de la torréfaction dure en moyenne trois minutes par kg de pâte. | m | délai | H |
| 7.6a | <u>Transformation par le procédé à l'ancienne - Pressage</u> La pâte torréfiée est transférée dans le moule ou « corset », chemisé d'une toile, et couvert d'une autre. | m | délai | H |
| 7.6b | La pressée est mécanique. La force de la pression minimale est de 300 à 400 kg/cm ² , pour sortir l'huile de la pâte. | m | délai | H |
| 7.6c | L'huile est recueillie dans des conteneurs. | m | délai | H |
| 7.6d | La pâte ne doit être pressée qu'une seule fois, en continu. | m | délai | H |
| 7.7a | <u>Transformation par le procédé à l'ancienne - Sédimentation</u> Le décantage de l' <i>Huile de noix vaudoise</i> doit se faire par sédimentation naturelle, sans filtrage, sans floculant et sans adjonction d'arômes, de colorants, ou de conservateurs. | m | délai | H |
| 7.7b | Ce procédé doit se faire dans un endroit frais, inodore, propre et à l'abri de la lumière, pendant sept jours au moins. | m | délai | H |
| 7.8a | <u>Transformation par le procédé à l'ancienne - Conditionnement</u> Le conditionnement s'effectue dans des récipients opaques, convenant à la protection d'huile alimentaire. | M | délai | H |
| 7.8b | Ces récipients sont étiquetés <i>Huile de noix vaudoise</i> et portent le nom de l'huilerie transformatrice. | M | délai | H |
| 7.8c | Le conditionnement ne peut excéder 10 litres. | M | délai | H |

| | | | | |
|----|---|---|-------|---|
| 9 | <u>Traçabilité</u> Les huileries sont tenues de conserver toutes les pièces justificatives permettant de prouver que la matière première, la transformation et le conditionnement sont conformes aux dispositions. | M | délai | H |
| 10 | <u>Etiquetage</u> Le conditionnement de l' <i>Huile de noix vaudoise</i> arbore le logo <i>Huile de noix vaudoise</i> . | M | délai | H |

3. Documentation

| Documents de référence | Titre du document |
|--|--|
| Cahier des charges | Cahier des charges – <i>Huile de noix vaudoise</i> |
| Manuel de contrôle | 2-HNO-MC Manuel de contrôle |
| Checklists de contrôle | Titre du document |
| Checklist de contrôle – Producteur de noix | 2-HNO-CL Production de noix |
| Checklist de contrôle - Huilerie | 2-HNO-CL Huilerie |
| Documents spécifiques | Titre du document |
| Extrait du cadastre | 2-HNO-F Extrait du cadastre |
| Liste des producteurs de noix avec déclaration d'engagement | 2-HNO-M Liste des producteurs de noix |
| Procédures de gestion | Titre du document |
| Gestion du responsable de dossier, du suppléant et des contrôleurs | 1-PER-P Gestion du personnel |
| Gestion du mandant | 1-MAN-P Gestion des mandants |
| Gestion des contrôles | 1-INS-P Gestion des inspections |
| Gestion des certifications | 1-CER-P Gestion des certifications |
| Gestion des documents | 1-DOC-P Gestion documentaire |
| Gestion de l'amélioration continue | 1-AME-P Gestion de l'amélioration continue |