# LABEL DE QUALITÉ ET CERTIFICATION POUR LES EXPORTATEURS DE CITRON ESPAGNOLS

Ailimpo
ASOCIACIÓN INTERPROFESIONAL DE LIMÓN Y POMELO

AVEC LA COLLABORATION DE:

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y MEDIO RURAL Y MARINO

Le Ministère de l'environnement et du milieu rural et marin (MARM) finance cette action dans le cadre des aides aux organisations interprofessionnelles agroalimentaires. Toute opinion exprimée dans ce document est sous la responsabilité exclusive d'AILIMPO et ne représente pas l'opinion du MARM.

AVEC LA COLLABORATION DE:

GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y MEDIO RURAL Y MARINO

# LABEL DE QUALITÉ ET CERTIFICATION POUR LES EXPORTATEURS DE CITRON ESPAGNOLS

01

# 01. LA CERTIFICATION DES EXPORTATEURS DE CITRON ESPAGNOLS, UNE GARANTIE POUR TOUS

Face à la préoccupation croissante des grands distributeurs et consommateurs nationaux et internationaux en ce qui concerne la qualité et l'innocuité des aliments, les engagements visant à protéger l'environnement, la sécurité et la santé du travail, etc., il est indispensable de respecter les protocoles et les bonnes pratiques lors du conditionnement des produits agroalimentaires.

Ces protocoles spécifient les exigences et les recommandations applicables aux fournisseurs dans toutes les phases postérieures à la production primaire. Ils requièrent l'adoption concomitante d'un système APPCC (HACCP), d'un système de gestion de la qualité (par exemple, ISO 9001, IFS, BRC, ISO 22000, etc.) et le respect d'une série d'exigences liées à l'installation de conditionnement, au contrôle des produits, aux procédés et au personnel, ainsi qu'à la gestion de l'environnement, à la sécurité et santé du travail, à la responsabilité sociale, entre autres.

Les chaînes de distribution ont besoin de connaître ceux qui offrent la plus grande sécurité aux consommateurs. Les fournisseurs, quant à eux, peuvent les utiliser comme instruments de marketing pour la promotion de leurs produits sur de nouveaux marchés ou pour maintenir et consolider ceux existants, le cas échéant.

Les principaux objectifs sont de garantir que toutes les installations de conditionnement de citron certifiées par Ailimpo respectent une série d'exigences minimales et de promouvoir l'adoption et la certification des systèmes de gestion qui assurent la qualité de nos citrons sur le marché.

L'IDÉE

- Le marché a besoin de connaître les fournisseurs à même d'offrir aux consommateurs le plus haut niveau de sécurité alimentaire et de qualité.
- À l'aide d'un processus d'autorégulation, le protocole d'AILIMPO permet de publier une liste des entreprises certifiées.
- Ailimpo a validé le processus de certification conformément à la norme ISO 9001:2008.
- Le Ministère espagnol de l'environnement et du milieu rural et marin soutient le protocole et le label de qualité associé.

02

## 02. AILIMPO

AILIMPO, Association interprofessionnelle du citron et du pamplemousse, est une organisation qui réunit les représentants des activités économiques liées à la production, au commerce et à la transformation du citron et du pamplemousse en Espagne afin de structurer le secteur et de défendre ses intérêts généraux de façon à favoriser le contact et la cohésion entre les producteurs, commerçants, exportateurs et transformateurs du citron et du pamplemousse d'Espagne.

**AILIMPO** est reconnue en tant qu'organisation interprofessionnelle agroalimentaire (OIA) selon l'ordre ministériel du 27 novembre 1998. L'ordre ministériel reconnaissant AILIMPO en tant qu'organisation interprofessionnelle conformément aux dispositions du règlement (CE) nº2200/96 a été publié postérieurement, le 18 mars 1999.

Les principaux objectifs génériques d'AILIMPO sont les suivants:

- Représentation du secteur du citron et du pamplemousse.
- Amélioration de la transparence et de l'équilibre du marché.
- Valorisation des produits sur l'ensemble du marché, principalement grâce à la qualité et au service.
- Coordination des activités des différents agents qui participent à la chaîne alimentaire afin d'améliorer l'efficacité de l'ensemble du processus.
- Information et satisfaction du consommateur en visant, dans la mesure du possible, à augmenter la demande et la qualité des citrons, des pamplemousses et de leurs dérivés.
- Obtention dans toutes les activités représentées du plus grand respect de l'environnement, tout en minimisant les impacts négatifs.

# 03_04_05

## 03. LE PROTOCOLE AILIMPO ET LA CERTIFICATION

AILIMPO met à la disposition des exportateurs et des installations de conditionnement de citron un protocole permettant d'émettre une marque propre qui implique un ensemble de normes et d'exigences spécifiques du secteur. La certification nécessaire pour l'utilisation de la marque est obtenue en démontrant le respect d'une série d'exigences normalisées dans le protocole de référence.

L'Association interprofessionnelle du citron et du pamplemousse, AILIMPO, dispose d'un système de gestion de la qualité conforme à la norme UNE-EN ISO 9001:2008, au certificat du registre d'entreprise d'AENOR, avec le nº ER-0107/2004, qui inclut «la certification du protocole de marque propre dans les installations de conditionnement de citron».

## 04. LA PORTÉE DU PROTOCOLE DE CERTIFICATION

Pour homologuer une installation, il est nécessaire de respecter une série d'exigences dans les domaines suivants:

- Sécurité alimentaire.
- Gestion de l'environnement.
- Sécurité et santé du travail.
- Responsabilité sociale.
- Respect des obligations fiscales et de la sécurité sociale.
- Engagement de généraliser l'utilisation du contrat type homologué par le Ministère de l'agriculture sur le terrain.
- Etc.

## 05. LE PROCESSUS DE CONCESSION DU CERTIFICAT

De façon volontaire, tout exportateur / installation de conditionnement de citron peut adopter le protocole de référence et obtenir ainsi le certificat lui permettant l'utilisation de la marque distinctive. Le processus d'obtention du certificat commence par la demande de la certification par l'organisation. Pour ce faire, deux voies sont disponibles en fonction de la situation initiale des demandeurs.

## DEUX VOIES POUR OBTENIR LE CERTIFICAT

**A. Voie de validation:** le document «Demande d'homologation des installations» émis à cette fin et fourni par AILIMPO doit être rempli. Il aborde les domaines suivants:

- **Qualité, sécurité et hygiène alimentaire:**

- Accréditation de certification du système de gestion de la qualité (qui inclut la sécurité et l'hygiène alimentaire) au prestige reconnu (par exemple, UNE-EN ISO 9001, BRC, IFS, GLOBAL-GAP, etc.).

- **Environnement:**

- Certificat de respect des la gestion environnementale.

- Accréditation de certification du système de gestion de l'environnement au prestige reconnu (par exemple, ISO 14001, GLOBAL-GAP).

- **Sécurité et santé du travail:**

- Certificat de respect des normes et de la législation de sécurité et de santé du travail émis par le Service de prévention des risques du travail.

- Accréditation de certification du système de gestion de sécurité et de santé du travail au prestige reconnu (par exemple, OHSAS 18001).

- **Responsabilité sociale.**

- **Utilisation du contrat homologué:**

- Engagement de généraliser l'utilisation du contrat type homologué par le MARM pour l'achat-vente de citrons sur le terrain.

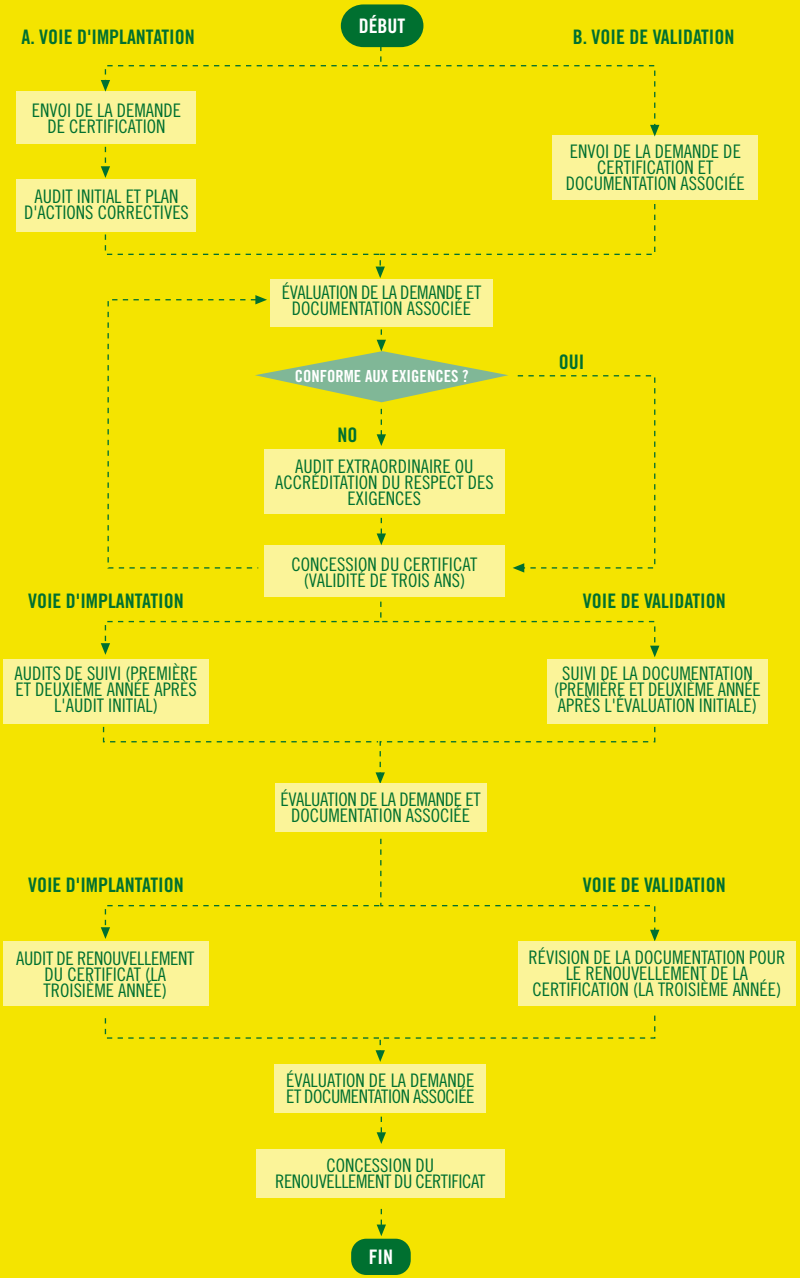
**B. Voie d'implantation:** les organisations qui ne disposent d'aucune des certifications de référence, devront passer un audit afin de déterminer si le système de gestion implanté par l'organisation respecte les exigences établies dans le protocole d'AILIMPO.

Une équipe d'audit totalement qualifiée réalisera les audits, puis émettra un rapport pour la certification. Ce processus d'audit est réalisé selon les dispositions du règlement général pour la certification du protocole avec un système particulier pour l'émission de la marque propre dans les installations de conditionnement de citron.

Les services techniques d'AILIMPO vérifieront la conformité de la documentation présentée et détermineront l'adéquation de celle-ci. Les accords pour la concession de la certification sont pris par la Commission de certification d'AILIMPO.

Avec la concession du certificat, AILIMPO octroie à l'organisation certifiée une licence permettant d'utiliser la marque correspondante pendant une période de trois ans, un suivi annuel devant être réalisé ainsi qu'une procédure de rénovation à la fin de cette période.

06


DÉBUT
A. VOIE D'IMPLANTATION
B. VOIE DE VALIDATION
ENVOI DE LA DEMANDE DE CERTIFICATION
AUDIT INITIAL ET PLAN D'ACTIONS CORRECTIVES
ENVOI DE LA DEMANDE DE CERTIFICATION ET DOCUMENTATION ASSOCIÉE
ÉVALUATION DE LA DEMANDE ET DOCUMENTATION ASSOCIÉE
CONFORME AUX EXIGENCES ?
OUI
NO
AUDIT EXTRAORDINAIRE OU ACCRÉDITATION DU RESPECT DES EXIGENCES
CONCESSION DU CERTIFICAT (VALIDITÉ DE TROIS ANS)
VOIE D'IMPLANTATION
VOIE DE VALIDATION
AUDITS DE SUIVI (PREMIÈRE ET DEUXIÈME ANNÉE APRES L'AUDIT INITIAL)
SUIVI DE LA DOCUMENTATION (PREMIÈRE ET DEUXIÈME ANNÉE APRÈS L'ÉVALUATION INITIALE)
ÉVALUATION DE LA DEMANDE ET DOCUMENTATION ASSOCIÉE
VOIE D'IMPLANTATION
VOIE DE VALIDATION
AUDIT DE RENOUVELLEMENT DU CERTIFICAT (LA TROISIÈME ANNÉE)
RÉVISION DE LA DOCUMENTATION POUR LE RENOUVELLEMENT DE LA CERTIFICATION (LA TROISIÈME ANNÉE)
ÉVALUATION DE LA DEMANDE ET DOCUMENTATION ASSOCIÉE
CONCESSION DU RENOUVELLEMENT DU CERTIFICAT
FIN

CERTIFICADO DEL PROTOCOLO CON
EMISIÓN DE MARCA PROPIA DE AILIMPO
EN AL
ES DE CONFECCIÓN DE LIMÓN
sional de Limón y Pomelo, certifica que el
Dispone de un sistema de gestión conforme a los requisitos establecidos
por el protocolo de referencia: ProtCERT. AILIMPO 2009, en el centro
de trabajo:
Camino del Valle 3, 30100 Murcia (ESPAÑA)
El Presidente de AILIMPO
CERT.
CERTIFIED EXPORTER

# 07

## 07. AVANTAGES DE LA CERTIFICATION

AILIMPO réalisera entre autres, les actions suivantes :

- Publication d'une liste des installations homologuées.
- Présentation du protocole d'homologation et de la liste des installations aux entités suivantes:

  • Administration publique : Ministère, conseils.
  • Associations de chaînes de distribution sur le marché national.
  • Clients et centrales d'achat.

- Fourniture d'une marque propre à la disposition des organisations certifiées.

Les avantages de l'implantation d'un protocole de gestion sont indiscutables, notamment les garanties de sécurité alimentaire ainsi que l'amélioration de la gestion et de l'organisation de l'entreprise, orientée vers une utilisation plus efficace et contrôlée des ressources nécessaires au développement de l'activité. Plus concrètement, on peut citer les avantages suivants:

- Augmentation de la satisfaction et de la confiance du client.
- Plus de facilité pour respecter les exigences légales liées au secteur.
- Systématisation des processus.
- Réduction des risques alimentaires et des impacts négatifs sur l'environnement, et minimisation des risques du travail.
- Optimisation de la traçabilité dans toute la chaîne alimentaire.
- Augmentation de la communication efficace entre les parties intéressées.
- Publicité du système de gestion certifié devant les clients.
- Amélioration de l'image de l'organisation.
- Augmentation de la clarté et de la transparence dans les gestions commerciales réalisées.
- Différenciation par rapport à la concurrence.

Ailimpo

CERT.
CERTIFIED EXPORTER
A-00/00
Ailimpo

Ailimpo

ASOCIACIÓN INTERPROFESIONAL DE LIMÓN Y POMELO

INGENIERÍA DE LA CALIDAD, LA SEGURIDAD Y EL MEDIO AMBIENTE
ingesca

CERT.
CERTIFIED EXPORTER
A-00/00
Ailimpo

www.ailimpo.com/cert

Ailimpo
ASOCIACIÓN INTERPROFESIONAL DE LIMÓN Y POMELO

AENOR ER Empresa Registrada

IQNet CERTIFIED QUALITY SYSTEM

Calle Villaleal nº3, 30001 Murcia (Spain)
T. + 34 968 21 66 19 F.: + 34 968 22 09 47
E-mail: informacion@ailimpo.com
**www.ailimpo.com**