

	<b>PLAN DE CONTROLE</b>	<b>PC AO 20 V08</b> <i>Validation : 06/10/2015</i>  Page 1/80
	<b>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE</b> <b>« COGNAC »</b>	

**VERSION APPROUVEE LE 15 OCTOBRE 2015**



## AOC « Cognac »



© *BNIC/ Gérard Martron*

**Vu** le code rural et de la pêche maritime et notamment les articles L.642-2, L.642-3, L.642-27 à L.642-30, R.642-39, R.642-46, R.642-54 à R.642-56 ;  
**Vu** la proposition de CERTIPAQ, représentée par le Président du Comité de Certification, Monsieur Pierre DU COUEDIC le 06/10/2015 ;  
**Vu** l'avis du BNIC (ODG) en date du 06/10/2015 ;

**Le présent plan de contrôle a été approuvé par le conseil des agréments et contrôles de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité le :**

VERSION	DATE	EVOLUTION	APPROBATION
01	25/06/2009	Création du plan de contrôle	<i>Le Président du conseil agréments et contrôles Olivier NASLES</i>
02	09/11/2009	Intégration des réserves émises par le CAC du 09/07/09	
03	30/03/2010	Retrait des surlignages et intégration de dernières corrections	
04	17/08/2011	Révision des modalités d'habilitation des opérateurs	
05	21/11/2012	Révision des modalités d'habilitation des opérateurs et mise à conformité du plan de contrôle avec le cahier des charges	
06	30/09/2014	Mise en conformité de plan de contrôle avec le cahier des charges modifié	
07	11/12/2014	Mise à jour des fréquences de contrôle des bouilleurs de cru	
08	06/10/15	Correction formulation des validations en page de garde du plan de contrôle	

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

N° d'enregistrement :

Date de validation :

VERSION APPROUVEE LE 15 OCTOBRE 2015

**SOMMAIRE**

<b>SOMMAIRE .....</b>	<b>2</b>
<b>INTRODUCTION.....</b>	<b>3</b>
<b>I - CHAMP D'APPLICATION .....</b>	<b>6</b>
A - SCHEMA DE VIE .....	6
<b>II - ORGANISATION DES CONTRÔLES .....</b>	<b>7</b>
A - CONDITIONS GENERALES.....	7
1 - Evaluation de l'ODG .....	7
2 - Identification et habilitation de l'opérateur.....	7
3 - Contrôles relatifs au cahier des charges et au contrôle des produits.....	11
B - ENVIRONNEMENT ET ORGANISATION PREVUE POUR LE CONTRÔLE .....	12
1 - Communication aux opérateurs du plan de contrôle .....	12
2 - Engagement des opérateurs .....	12
3 - Organisation du contrôle interne .....	12
4 - Organisation du contrôle externe .....	14
C - REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTRÔLES .....	15
<b>III - MODALITES DES AUTOCONTRÔLES, CONTRÔLES INTERNES ET CONTRÔLES EXTERNES.....</b>	<b>17</b>
A - IDENTIFICATION ET HABILITATION DE L'OPERATEUR.....	17
B - CONDITIONS DE PRODUCTION.....	18
C - CONTROLE PRODUIT.....	34
D - AUTOCONTRÔLES – CONTRÔLES INTERNES – CONTRÔLE DE L'ODG Cognac.....	37
1 - Autocontrôles.....	37
2 - Contrôles internes.....	37
3 - Contrôle de l'ODG Cognac.....	38
<b>IV - MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES.....</b>	<b>40</b>
A - AUTOCONTRÔLES .....	40
B - CONTRÔLES INTERNES.....	40
1 - Examens analytiques : .....	40
2 - Examens organoleptiques : .....	40
C - CONTRÔLES EXTERNES .....	41
1 - Examens analytiques : .....	41
2 - Examens organoleptiques : .....	41
<b>V - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS.....</b>	<b>42</b>
A - RAPPEL : GESTION DES MANQUEMENTS CONSTATES LORS DES CONTROLES INTERNES .....	42
B - MESURES CORRECTIVES DANS LE CADRE DES CONTRÔLES INTERNES .....	42
C - CONTRÔLES EXTERNES .....	43
<b>ANNEXES .....</b>	<b>61</b>

	<b>PLAN DE CONTROLE</b>	<b>PC AO 20 V08</b> Validation : 06/10/2015
	<b>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE</b> « <b>COGNAC</b> »	Page 3/80

## INTRODUCTION

### ❖ **Présentation de l'appellation**

Le présent document constitue le Plan de Contrôle de l'Appellation d'Origine Contrôlée « Cognac », établi par l'Organisme Certificateur CERTIPAQ dont l'ODG est le BNIC. Il a pour objet d'organiser le contrôle des textes en vigueur relatifs à l'Appellation d'Origine Contrôlée « Cognac ».

Ce plan de contrôle permet de s'assurer du bon respect de l'origine des produits, du bon respect des dispositions relatives à la production, la transformation, l'élaboration et au conditionnement. Il permet de vérifier l'acceptabilité des produits dans cette appellation.

L'ensemble des conditions de production sont décrites dans le cahier des charges de l'AOC Cognac.

### ❖ **Présentation de l'Organisme Certificateur**

L'Organisme Certificateur (OC) CERTIPAQ est une Association déclarée qui relève de la Loi du 1<sup>er</sup> juillet 1901. Il a été accrédité en octobre 1997 par le COFRAC (sous le n°5-0057) au regard des critères définis par la norme d'accréditation en vigueur. Cette accréditation a été régulièrement reconduite depuis cette date.

De plus, l'agrément de CERTIPAQ pour les Appellations d'Origine, sur la famille des Boissons alcoolisées, est assuré par l'INAO.

### ❖ **Présentation de l'Organisme de Défense et de Gestion de l'AOC Cognac**

La structure a été reconnue en tant qu'Organisme de Défense et de Gestion par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) le 22 décembre 2010.

L'ODG réunit les Viticulteurs, les Bouilleurs de cru, les Bouilleurs de profession, les Négociants.

Dans ce contexte, il a pour principales missions :

- l'élaboration du projet de cahier des charges, la contribution à son application par les opérateurs et la participation à la mise en œuvre des plans de contrôle notamment en réalisant le contrôle interne qu'il prévoit auprès des opérateurs,
- la tenue à jour de la liste des opérateurs identifiés, qu'il transmet périodiquement à l'organisme de contrôle et à l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) ;
- la participation aux actions de défense et de protection du nom, du produit et du terroir, à la valorisation du produit ainsi qu'à la connaissance statistique du secteur ;
- la mise en œuvre des décisions du comité national des vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées.
- la communication à l'INAO, sur sa demande, de toute information collectée à l'occasion de ses missions.
- la proposition à l'INAO de l'organisme qui sera chargé du contrôle des textes en vigueur relatifs à l'AOC Cognac, conformément aux dispositions relatives aux organismes de contrôle.
- la détermination du rendement annuel à proposer à l'INAO en utilisant les outils mis en place au sein du BNIC dans le respect de la pérennité du système de production.
- la contribution à la mission d'intérêt général de préservation et de mise en valeur des terroirs, des traditions locales et du savoir-faire ainsi que des produits qui en sont issus.

---

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

❖ **Ce plan de contrôle rappelle et précise :**

- le champ d'application = schéma de vie du produit et opérateurs
- l'organisation générale des contrôles : contrôles initiaux d'habilitation, répartition entre autocontrôles, contrôles internes et contrôles externes ;
- les modalités de délivrance de l'habilitation des opérateurs ;
- les méthodes d'évaluation, les fréquences de contrôle (et les responsables du contrôle) précisés pour chaque point de contrôle ;
- les modalités de désignation des membres de la commission chargée de l'examen organoleptique ainsi que les modalités de fonctionnement de cette commission ;
- les mesures sanctionnant les manquements au cahier des charges et les manquements des produits au regard de leur acceptabilité dans l'espace sensoriel de l'appellation.

❖ **L'appellation d'origine contrôlée « Cognac »**

Le Cognac est une eau-de-vie de vin d'appellation d'origine contrôlée (AOC) qui existe depuis le XVIIème siècle.

Le particularisme et la qualité du Cognac reposent notamment sur les éléments suivants :

- un terroir, délimité depuis maintenant cent ans ;
- un processus de distillation original ;
- un vieillissement rigoureux et des règles de stockage et de commercialisation très strictes.

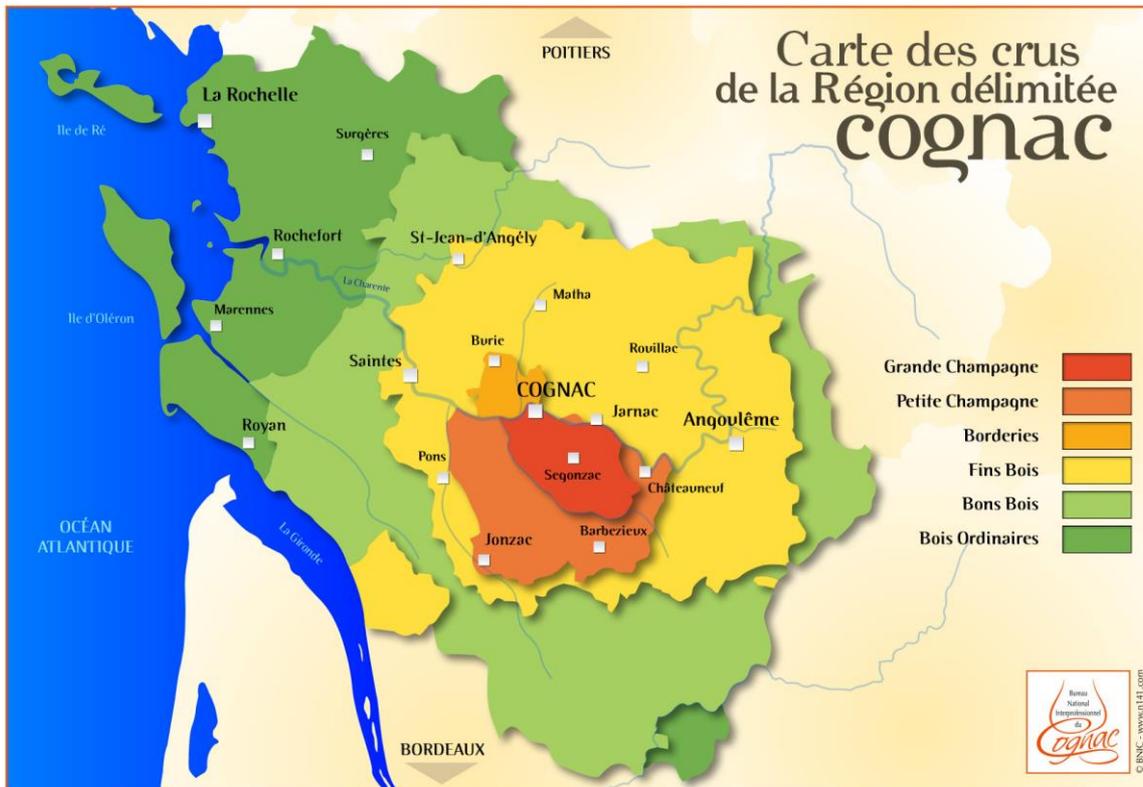
L'ensemble de ces dispositions est réuni dans le cahier des charges de l'AOC Cognac validé par la Commission Permanente de l'INAO du 17 avril 2014.

Le Cognac doit son succès à sa qualité résultant du savoir-faire et de l'innovation, dans le respect des traditions, de l'ensemble des viticulteurs, distillateurs, négociants de la Région Délimitée.

Tous ces acteurs économiques autour desquels de nombreux métiers et industries connexes se sont développés, constituent une communauté professionnelle entièrement axée sur l'élaboration et le commerce du Cognac.

Historiquement, le Cognac est un produit d'exportation. Aujourd'hui, il est consommé à plus de 95 % à l'étranger, soit dans près de 160 pays différents.

❖ L'aire de l'appellation d'origine contrôlée « Cognac »



La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

N° d'enregistrement :

Date de validation :

**I - CHAMP D'APPLICATION**
**A - SCHEMA DE VIE**
**Points à contrôler :**

ETAPE	OPERATEUR	POINTS A CONTRÔLER
Conduite du vignoble	Viticulteur Bouilleur de cru	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aire géographique délimitée</li> <li>• Aire géographique selon la dénomination géographique complémentaire</li> <li>• Cépages autorisés</li> <li>• Densité de plantation</li> <li>• Ecartement</li> <li>• Règle de taille</li> <li>• Nombre d'yeux</li> <li>• Seuil de pieds morts ou manquants (uniquement à partir de la campagne viticole 2016)</li> <li>• Rendement annuel</li> <li>• Entrée en production des jeunes vignes</li> <li>• Transport de la vendange</li> <li>• Enregistrements et traçabilité</li> </ul>
Vinification	Viticulteur Bouilleur de cru Négociant vinificateur (y compris les coopératives de vinification)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Localisation géographique</li> <li>• Elaboration du moût</li> <li>• Fermentation</li> <li>• Critères analytiques du produit à distiller</li> <li>• Enregistrements et traçabilité</li> <li>• Gestion des réclamations</li> </ul>
Distillation	Bouilleur de cru Bouilleur de profession	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Localisation géographique</li> <li>• Période de distillation</li> <li>• Type de distillation</li> <li>• Alambic à repasse</li> <li>• Dimensions de la chaudière</li> <li>• Elaboration de l' « Esprit de Cognac »</li> <li>• Manipulations lors des changements de crus</li> <li>• Enregistrements et traçabilité</li> <li>• Gestion des réclamations</li> </ul>
Vieillessement - Conditionnement	Bouilleur de cru (dont Bouilleur de cru vendeur direct) Négociant (dont activité entrepositaire principal)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Localisation géographique</li> <li>• Mode d'élevage des eaux-de-vie</li> <li>• Durée d'élevage des eaux-de-vie</li> <li>• Méthodes traditionnelles</li> <li>• Etiquetage</li> <li>• Enregistrements et traçabilité</li> <li>• Gestion des réclamations</li> <li>• Critères analytiques et organoleptiques du Cognac</li> </ul>

Viticulteur : opérateur qui produit, vendange et vinifie sa propre récolte.

Bouilleur de cru : opérateur qui produit, vendange, vinifie, distille ou fait distiller sa propre récolte.

Bouilleur de cru vendeur direct : opérateur qui produit, vendange, vinifie, distille ou fait distiller sa propre récolte et vend à la consommation ses eaux-de-vie conditionnées

Bouilleur de profession : opérateur qui distille pour son propre compte ou pour le compte d'autrui.

Négociant vinificateur : opérateur qui vinifie pour son propre compte ou pour le compte d'autrui des vendanges fraîches ou des moûts.

Négociant : opérateur qui achète et revend des eaux-de-vie.

	<b>PLAN DE CONTROLE</b>	<b>PC AO 20 V08</b> <i>Validation : 06/10/2015</i>
	<b>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE</b> <b>« COGNAC »</b>	Page 7/80

## II - ORGANISATION DES CONTRÔLES

### A - CONDITIONS GENERALES

#### 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 ODG. Cet audit, mené à l'aide d'un support d'audit spécifique, permet l'examen de l'ensemble des points mentionnés au paragraphe III - D – « *Autocontrôles et contrôles internes – contrôle de l'ODG* ». 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.

#### 2 - Identification et habilitation de l'opérateur

##### 2.1- Demande d'identification

Dans le cas d'une demande initiale, d'une modification majeure de l'outil de production existant ou d'une évolution de l'activité, une déclaration d'identification doit être adressée par tout opérateur mettant en œuvre le cahier des charges de l'AOC Cognac à l'ODG.

Cette déclaration d'identification est établie selon un modèle défini par l'ODG et validé par l'INAO.

Pour une campagne donnée, la déclaration d'identification doit parvenir à l'ODG avant le démarrage de l'activité.

L'ODG enregistre chaque jour les documents réceptionnés. Si le dossier de l'opérateur est incomplet, l'ODG prend contact avec l'opérateur afin de compléter son dossier.

Une fois le dossier complet et l'enregistrement effectué, l'ODG le transmet à CERTIPAQ sous un délai maximum de 15 jours.

	<b>PLAN DE CONTROLE</b>	<b>PC AO 20 V08</b> <i>Validation : 06/10/2015</i>
	<b>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE</b> <b>« COGNAC »</b>	Page 8/80

CERTIPAQ vérifie que l'opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la filière d'un produit à appellation d'origine contrôlée Cognac, a déposé une déclaration d'identification conformément aux dispositions du présent plan de contrôle.

Cette demande d'identification devra être complètement renseignée datée et signée.

La conformité des fonctions indiquées dans l'identification est vérifiée lors de l'habilitation de l'opérateur.

## 2.2- Habilitation des opérateurs

Au cours de cette période, les contrôles documentaires nécessaires à l'instruction du dossier, accompagnés éventuellement de contrôles sur place, sont réalisés selon les modalités prévues dans le présent plan de contrôle. L'habilitation des opérateurs est délivrée par l'organisme certificateur.

L'habilitation de l'opérateur doit être prononcée avant que celui-ci démarre la production sous SIQO.

Il est de la responsabilité de Certipaq de transmettre la décision d'habilitation à l'opérateur concerné (copie à l'ODG) et de mettre à jour la liste des opérateurs habilités.

### ➤ Viticulteurs, Bouilleurs de cru (dont Bouilleurs de cru vendeurs directs)

**L'habilitation de chaque viticulteur, bouilleur de cru (dont bouilleur de cru vendeurs directs),** est prononcée par CERTIPAQ sur la base de l'examen documentaire de la Déclaration d'Identification dans les 15 jours suivant la réception par CERTIPAQ de la Déclaration d'Identification et/ou sur la base d'un audit sur site externe dans les 15 jours suivant la réception par CERTIPAQ de la Déclaration d'Identification.

L'habilitation de ces opérateurs a pour but de vérifier **leur engagement à appliquer le cahier des charges** et le plan de contrôle les concernant.

Pour ces opérateurs, le premier audit de suivi externe devra avoir lieu avant la fin du cycle de production\* afin de permettre la vérification de **l'ensemble des points mentionnés dans le plan de contrôle** défini au chapitre III « Modalités des autocontrôles, contrôles internes et contrôles externes » hormis les points qui sont non évaluables au moment de la réalisation de l'audit (avant la fin du cycle de production).

Le maintien de l'habilitation est conditionné à l'absence / la levée de manquement grave détecté au premier audit de suivi externe.

Le non-respect de de cette condition entraine un retrait d'habilitation de l'opérateur.

*\*Le cycle de production s'entend de la période allant du dépôt de la déclaration d'affectation à la fin de la campagne de distillation soit du 1<sup>er</sup> juillet au 31 mars.*

### ➤ Bouilleurs de profession

L'habilitation des Bouilleurs de profession, 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** de ces structures à répondre aux **exigences de l'AOC** « Cognac » mentionnées dans les textes en vigueur et du plan de contrôle les concernant (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 les textes en vigueur relatifs à l'AOC** « Cognac » et le plan de contrôle les concernant.

---

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

Un audit d'habilitation d'un bouilleur de profession est réalisé sur site, au maximum dans les 3 mois à compter de la réception par CERTIPAQ de la Déclaration d'Identification complète de cet opérateur. A cet effet, les audits d'habilitation sont réalisés par des agents habilités par CERTIPAQ tel que décrit au chapitre B.4 du présent plan de contrôle. Ces audits, effectués sur le(s) site(s) permettent l'examen de **l'ensemble des points mentionnés dans le plan de contrôle** défini au chapitre III « Modalités des autocontrôles, contrôles internes et contrôles externes » du présent dossier, hormis les points qui sont non évaluable au moment de réalisation de l'audit.

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 malgré tout 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.

La décision d'habilitation ou de non habilitation des bouilleurs de profession est prononcée et transmise par CERTIPAQ à l'opérateur (copie à l'ODG) dans un délai maximum de :

- soit 21 jours après la réalisation de l'audit si aucun manquement n'a été constaté,
- soit 15 jours à compter de la réception des réponses aux éventuels manquements,
- soit 15 jours après examen par le Comité de Certification si passage nécessaire en Comité.

➤ **Négociants, négociants/vinificateurs (y compris coopératives de vinification)**

**L'habilitation de chaque négociant, négociant/vinificateur (y compris coopératives de vinification)**, est prononcée par CERTIPAQ sur la base de l'examen documentaire de la Déclaration d'Identification dans les 15 jours suivant la réception par CERTIPAQ de la Déclaration d'Identification.

L'habilitation de ces opérateurs a pour but de vérifier **leur engagement à appliquer le cahier des charges** et le plan de contrôle les concernant.

Avant d'être soumis à la fréquence de contrôle de surveillance définie au paragraphe C.2, les nouveaux négociants et négociants/vinificateurs (y compris coopératives de vinification) sont soumis à une période de suivi renforcé.

Le suivi renforcé consiste en un audit de suivi externe (non pris en compte dans les fréquences de contrôle externe en suivi) : vérification du respect de **l'ensemble des points mentionnés dans le tableau des conditions de production** défini au chapitre III « Modalités des autocontrôles, contrôles internes et contrôles externes » du présent dossier.

Cet audit de suivi renforcé doit être réalisé dans les 3 mois qui suivent la décision d'habilitation ou dans les 3 mois qui suivent le démarrage de l'activité (dans le cas où le négociant n'aurait pas démarré son activité dans les 3 mois suivant son habilitation). Dans ce deuxième cas, Certipaq devra être informé de la première production au plus tard dans la semaine qui suivra celle-ci.

A l'issue de la période de suivi renforcé, le maintien de l'habilitation est conditionné à l'absence / la levée de manquement grave détecté en audit de suivi externe renforcé.

Le non-respect de cette condition entraîne un retrait d'habilitation de l'opérateur.

	<b>PLAN DE CONTROLE</b>	<b>PC AO 20 V08</b> Validation : 06/10/2015
	<i>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE</i> « <b>COGNAC</b> »	Page 10/80

➤ **Modalités générales d'habilitation**

Les opérateurs sont informés par l'organisme de contrôle de chaque décision d'habilitation (et de la portée d'habilitation), décision de refus d'habilitation (et de la motivation de cette décision) et décision de suspension ou de retrait d'habilitation

**2.3 – Liste des opérateurs habilités**

L'habilitation de l'opérateur est confirmée par son inscription sur la liste des opérateurs habilités. L'ODG est en charge de la tenue d'un fichier des opérateurs identifiés comprenant :

- l'identité de l'opérateur,
- ses coordonnées complètes,
- son ou ses activité(s) dans la filière,
- sa date d'identification.

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 déclarés à l'ODG dans le mois qui suit celle-ci. L'ODG doit informer l'organisme de contrôle des modifications portées à sa connaissance par les opérateurs.

**En cas de modification majeure d'un outil de production**, une nouvelle procédure d'habilitation doit être engagée.

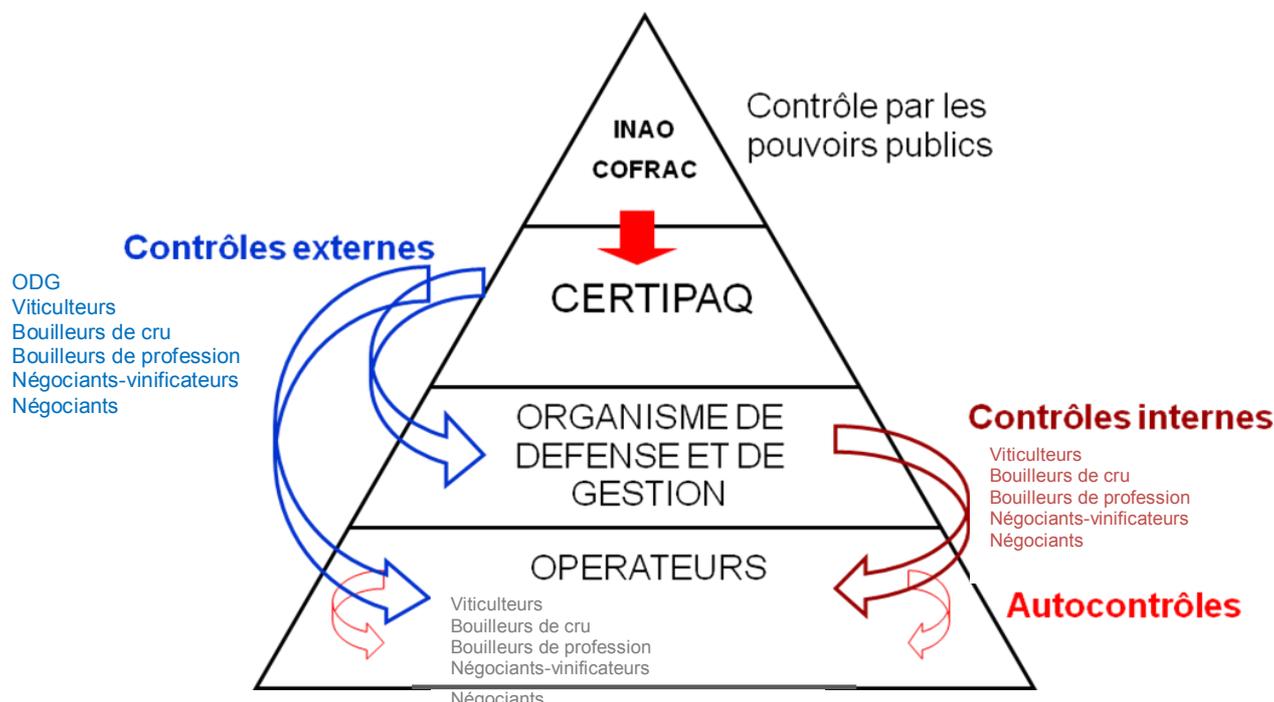
Une modification majeure de l'outil de production est notamment :

- une augmentation de la superficie de plus de 75%,
- un viticulteur devenant bouilleur de cru,
- un bouilleur de cru à façon devenant bouilleur de cru à domicile,
- une fusion d'entité dont une au moins n'est pas habilitée.

Au vu des modifications annoncées, autres que les cas cités aux paragraphes précédents, 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.

CERTIPAQ doit informer l'ODG à chaque nouvelle habilitation, suspension d'habilitation ou retrait d'habilitation.

### 3 - Contrôles relatifs au cahier des charges et au contrôle des produits



Les contrôles des conditions de production, de transformation, ou de conditionnement et les contrôles des produits comportent des autocontrôles, des contrôles internes et des contrôles externes :

- **Autocontrôles** : ils sont réalisés en continu par l'opérateur sur sa propre activité selon les règles rappelées dans le plan de contrôle.
- **Contrôles internes** : il s'agit des contrôles des opérateurs réalisés par échantillonnage sous la responsabilité de l'ODG.
- **Contrôles externes** : il s'agit des contrôles des opérateurs réalisés par échantillonnage sous la responsabilité de CERTIPAQ.

Le **contrôle des produits** est présenté au chapitre IV « Modalité d'organisation des examens analytiques et organoleptiques »

	<b>PLAN DE CONTROLE</b>	<b>PC AO 20 V08</b> <i>Validation : 06/10/2015</i>
	<b>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE</b> <b>« COGNAC »</b>	Page 12/80

## B - ENVIRONNEMENT ET ORGANISATION PREVUE POUR LE CONTRÔLE

### 1 - Communication aux opérateurs du plan de contrôle

Conformément aux dispositions en vigueur, CERTIPAQ adresse le plan de contrôle approuvé par l'INAO à l'ODG.

Ce dernier communique aux opérateurs le présent plan de contrôle ou extrait le concernant.

### 2 - Engagement des opérateurs

Il est réalisé lors de la demande d'identification effectuée par l'opérateur auprès de l'ODG.

La demande d'identification comporte l'engagement du demandeur à :

- respecter les conditions de production et à fournir les documents déclaratifs définis par le cahier des charges de l'AOC COGNAC ;
- réaliser les autocontrôles et se soumettre aux contrôles internes et à ceux prévus par le plan de contrôle ;
- supporter les frais liés aux contrôles susmentionnés ;
- accepter de figurer sur la liste des opérateurs habilités ;
- informer l'ODG de toute modification le concernant ou affectant ses outils de production.
- figurer sur la liste des opérateurs habilités ;
- accepter la communication de données nominatives le concernant à l'ODG, à l'organisme de contrôle agréé et à l'INAO.

### 3 - Organisation du contrôle interne

#### 3.1 – Compétences

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 interne	Qualification minimale du contrôleur interne	Connaissances nécessaires
Viticulteur	Contrôle	BTA ou expérience équivalente Mandatés par l'ODG au regard de leurs compétences	Production agricole, Fonctionnement des équipements agricoles, Filière viticole.
Bouilleur de cru	Contrôle	BTA ou expérience équivalente Mandatés par l'ODG au regard de leurs compétences	Production agricole, Fonctionnement des équipements de distillation, Filière viticole.
Bouilleur de profession	Audit	BTA ou expérience équivalente Mandaté par l'ODG au regard de leurs compétences	Production agricole, Fonctionnement des équipements de distillation, Filière viticole, Règles d'hygiène, HACCP.

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

	<b>PLAN DE CONTROLE</b>	<b>PC AO 20 V08</b> Validation : 06/10/2015
	<b>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE</b> <b>« COGNAC »</b>	Page 13/80

Ainsi, l'organisme de défense et de gestion a recours à un service technique qualifié pour assurer des opérations de contrôle interne auprès de ses membres.

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 et à chaque modification à l'Organisme Certificateur.

### 3.2 – Obligation des agents mandatés par l'ODG Cognac

Les agents mandatés par l'ODG s'obligent à respecter la confidentialité des informations recueillies lors des missions de contrôle ou d'accompagnement auprès des opérateurs de la filière.

### 3.3- Le contrôle interne

Il est réalisé sous la responsabilité de l'ODG.

Les contrôles internes réalisés par l'organisme de défense et de gestion, sont exercés par des contrôleurs mandatés par l'ODG au regard de leurs compétences :

- Agents du BNIC mandatés par l'ODG
- Agents du négoce mandatés par l'ODG et dont la mission est suivie par ce dernier
- Membres d'une commission professionnelle
- Agents d'une OPA ou d'une société de contrôle mandatés par l'ODG (prestation).

Le contrôle interne des opérateurs de la filière AOC Cognac repose sur les audits réalisés selon une procédure générale d'audit établie par l'ODG et dont les méthodes de contrôle sont précisées au chapitre III du présent plan de contrôle.

Le contrôle interne fait l'objet d'un enregistrement sur un support de contrôle mis à la disposition par l'ODG afin de pouvoir procéder au suivi des mises en conformité.

### 3.4- Comité de suivi interne de l'ODG

Un Comité du suivi interne composé de délégués de l'ODG est créé comme suit :

- du Président de l'ODG
- 1 représentant des négociants,
- 1 représentant des viticulteurs/bouilleurs de cru,
- 1 représentant des bouilleurs de profession.

Un salarié du BNIC en charge du contrôle interne en assure le secrétariat.

Les décisions sont prises à la majorité des voix exprimées. En cas d'égalité, la voix du Président de l'ODG est prépondérante.

Le Comité est saisi en tant que de besoin par les services du BNIC en charge du contrôle interne (en cas par exemple d'absence de réponse aux non-conformités après plusieurs relances, absence de retour en conformité...)

Le Comité entend les opérateurs et procède à un rappel des dispositions du Cahier des Charges et du Plan de Contrôle. Après avoir entendu les opérateurs, le Comité propose une mesure corrective/correctrice à l'opérateur et en informe Certipaq.

	<b>PLAN DE CONTROLE</b>	<b>PC AO 20 V08</b> <i>Validation : 06/10/2015</i>
	<b>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE</b> <b>« COGNAC »</b>	Page 14/80

#### 4 - Organisation du 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.

Les agents chargés des audits sont **habilités** par le Comité de Certification de l'Organisme Certificateur 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 AOC « Cognac » sont gérés conformément aux procédures de CERTIPAQ référencées PR07 "*Gestion des audits de contrôle*" 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 établi reprenant l'ensemble des points à contrôler 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.

**C - REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTRÔLES**

Sites Thèmes	Fréquence minimale des contrôles internes	Fréquence minimale des contrôles externes par CERTIPAQ	Fréquence minimale globale de contrôle
<b>Organisme de Défense et de Gestion</b>	-	2 audits / an	2 audits / an
<b>Viticulteurs</b> (ainsi que les bouilleurs de cru à façon non stockeurs) **	9% des viticulteurs	1% des viticulteurs	10% des viticulteurs
<b>Bouilleurs de cru</b> (dont Bouilleurs de cru vendeurs directs et hors bouilleurs de cru à façon non stockeurs) ** - Conditions de production vignoble/vinification	9 % des bouilleurs de cru	1% des bouilleurs de cru	10% des bouilleurs de cru
- Conditions de production distillation	13% des bouilleurs de cru	2% des bouilleurs de cru	15% des bouilleurs de cru
<b>Bouilleurs de profession</b> **	17% des bouilleurs de profession	3% des bouilleurs de profession	20% des bouilleurs de profession
<b>Négociants-Vinificateurs</b>	néant	15% des négociants-vinificateurs	15% des négociants-vinificateurs
<b>Négociants***</b>	néant	+ 33.600 hl AP : 50% des négociants de 1.000 à 33.600 hl AP : 20 % des négociants moins de 1.000 hl AP : 12 % des négociants (sur la base des volumes commercialisés la campagne précédente)	+ 33.600 hl AP : 50% des négociants de 1.000 à 33.600 hl AP : 20 % des négociants moins de 1.000 hl AP : 12 % des négociants (sur la base des volumes commercialisés la campagne précédente)
<b>Obligations déclaratives</b>	100% des opérateurs / an (réception et saisie par l'ODG)	Par sondage lors de l'audit de l'ODG et des opérateurs	100% des opérateurs / an
<b>Contrôle produits : Examen analytique</b>	. + 33.600 hl AP : 80% des échantillons prélevés . de 1.000 à 33.600 hl AP : 80% des échantillons prélevés . de 100 à 1.000 hl AP : 80% des échantillons prélevés . moins de 100 hl AP : 80% des échantillons prélevés (sur la base des volumes commercialisés la campagne précédente)	. + 33.600 hl AP : 20% des échantillons prélevés . de 1.000 à 33.600 hl AP : 20% des échantillons prélevés . de 100 à 1.000 hl AP : 20% des échantillons prélevés . moins de 100 hl AP : 20% des échantillons prélevés (sur la base des volumes commercialisés la campagne précédente)	. + 33.600 hl AP : Prélèvements de 3 lots différents 2 fois / an chez 100% des opérateurs . de 1.000 à 33.600 hl AP : Prélèvements de 3 lots différents 1 fois / an chez 100% des opérateurs . de 100 à 1.000 hl AP : Prélèvements d'1 lot 1 fois / an chez 100% des opérateurs . moins de 100 hl AP : Prélèvements d'1 lot par an chez 20% des opérateurs (sur la base des volumes commercialisés la campagne précédente)

<p><b>Contrôle produits :</b> Examen organoleptique</p>	<p>dégustation systématique : 25 % des échantillons prélevés tirés au sort + 100 % des résultats négatifs à l'analyse complémentaire* (sur la base des volumes commercialisés la campagne précédente)</p>	<p>dégustation systématique : 25 % des échantillons prélevés tirés au sort + 100 % des résultats négatifs à l'analyse complémentaire* + 100% des récidives contrôle interne (résultat négatif à la dégustation et à l'analyse complémentaire*) (sur la base des volumes commercialisés la campagne précédente)</p>	<p>dégustation systématique : 25 % des échantillons prélevés tirés au sort + 100 % des résultats négatifs à l'analyse complémentaire* + 100% des récidives contrôle interne (résultat négatif à la dégustation et à l'analyse complémentaire*) (sur la base des volumes commercialisés la campagne précédente)</p>
---	---	--	--

**Remarques :**

- Ces fréquences annuelles de contrôles internes et externes sont à prendre en compte par campagne (c'est à dire du 1<sup>er</sup> août de l'année N au 31 juillet de l'année N+1).
- Le nombre de contrôles annuels à réaliser sera calculé selon les chiffres de la campagne précédente.

\* **Analyse complémentaire** = examen analytique de 100% des lots prélevés pour l'analyse sur des critères spécifiques dont l'objectif est de cibler les lots à déguster en fonction du résultat de cette analyse.

\*\* 1 audit externe d'un opérateur de l'une de ces catégories sera réalisé annuellement en même temps que l'audit interne. Cet accompagnement vient compléter les audits de l'ODG. Cet audit externe sera pris en compte dans la fréquence d'audit externe prévue dans le plan de contrôle pour la catégorie de l'opérateur concerné.

\*\*\* Pour les négociants stockant la totalité de leurs stocks chez un entrepositaire principal, l'audit sera réalisé chez l'entrepositaire principal.

### III - MODALITES DES AUTOCONTRÔLES, CONTRÔLES INTERNES ET CONTRÔLES EXTERNES

#### A - IDENTIFICATION ET HABILITATION DE L'OPERATEUR

Tout nouvel opérateur entrant dans la démarche fera l'objet d'un enregistrement de son identification par l'ODG. Cette identification sera communiquée par l'ODG à CERTIPAQ sous un délai maximum de 15 jours.

Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode de contrôle interne et externe	Document de référence / Documents preuves	
Identification	Demande d'identification	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identification faite et à jour</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formulaire type complété</li> <li>• Déclaration à l'ODG de toute modification intervenant par rapport à son formulaire d'identification</li> </ul>	Réception et traitement de la demande par le BNIC Vérification par le technicien autorisé par l'ODG	<i>Vérification des formulaires d'identification</i>		Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déclaration d'identification</li> </ul>
				<i>Fréquence</i>	A chaque demande d'identification ou lors des contrôles internes « Conditions de production »	<i>Fréquence</i>		
Habilitation	Demande d'habilitation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déclaration d'identification</li> <li>• Notification d'habilitation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déclaration à l'ODG de toute modification intervenant par rapport à son formulaire d'identification</li> </ul>	Transmission de la demande d'habilitation par le BNIC Vérification par le technicien autorisé par l'ODG	<i>Vérification de la transmission des informations</i>		Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Courrier d'habilitation</li> <li>• Récépissé de l'ODG d'identification</li> </ul>
				<i>Fréquence</i>	A chaque demande d'habilitation ou lors des contrôles internes « Conditions de production »	<i>Fréquence</i>		

**Opérateurs contrôlés :**

- ① Viticulteurs
- ② Bouilleurs de cru
- ③ Bouilleurs de profession
- ④ Négociants vinificateurs
- ⑤ Négociants

**B - CONDITIONS DE PRODUCTION**

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes		Contrôles Externes		Méthode de contrôle interne et externe	Document de référence <i>Documents preuves</i>
PC0 ①② ③④ ⑤	Documentation en vigueur	Documentation en vigueur à disposition de l'opérateur	Documents en vigueur : Cahier des charges (CDC) et plan de contrôle (PC) ou extrait du plan de contrôle	<ul style="list-style-type: none"> <li>Disposition des documents en vigueur</li> </ul>	Vérification de la présence des documents en vigueur ou de l'accès aux documents en vigueur		<i>Vérification de la présence des documents en vigueur ou de l'accès aux documents en vigueur</i>		Document 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cahier des charges</li> <li>Plan de contrôle ou extrait du plan de contrôle</li> </ul>
					<b>Fréquence</b>	<i>A chaque audit</i>	<b>Fréquence</b>	<i>A chaque audit</i>		
PC1* ①②	Situation géographique du vignoble	Aire géographique délimitée	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vignoble strictement en zone AOC définie dans le cahier des charges</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Connaissance du classement des parcelles par le producteur</li> <li>Fiche CVI (Cadastré Viticole Informatisé) à jour</li> </ul>	Contrôle de la localisation du vignoble dans la zone AOC Vérification entre la totalité des surfaces présentes sur le CVI et celles déclarées sur les déclarations de récolte et déclaration annuelle d'affectation dans le cadre « structure de l'exploitation » de ces documents		<i>Contrôle de la localisation du vignoble dans la zone AOC Vérification entre la totalité des surfaces présentes sur le CVI et celles déclarées sur les déclarations de récolte et déclaration annuelle d'affectation dans le cadre « structure de l'exploitation » de ces documents</i>		Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fiche CVI</li> <li>Déclaration de récolte</li> <li>Déclaration annuelle d'affectation</li> </ul>
						<b>Fréquence</b>	<i>Viticulteur : 9 % Bouilleur de cru : 9%</i>	<b>Fréquence</b>	<i>Viticulteur : 1 % Bouilleur de cru : 1%</i>	
PC2* ①②		Aire géographique selon la dénomination géographique complémentaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>Raisins récoltés en zone AOC par dénomination géographique complémentaire, définie dans le cahier des charges</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Connaissance de la destination des raisins</li> <li>Fiche CVI à jour</li> </ul>	Contrôle des déclarations de récolte en corrélation avec les déclarations annuelles d'affectation par le BNIC		<i>Contrôle de la localisation du vignoble dans la zone AOC selon la dénomination géographique complémentaire</i>		Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fiche CVI</li> <li>Déclaration de récolte</li> <li>Déclaration annuelle d'affectation</li> </ul>
					<b>Fréquence</b>	<i>Systématique annuelle 100 %</i>	<b>Fréquence</b>	<i>Viticulteur : 1 % Bouilleur de cru : 1%</i>		

\* Principal Point de Contrôle

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes		Contrôles Externes		Méthode de contrôle interne et externe	Document de référence <i>Documents preuves</i>
PC3 ①②	Encépagement	Cépages autorisés	<ul style="list-style-type: none"> <li>Colombard B</li> <li>Folle blanche B</li> <li>Montils B</li> <li>Ugni blanc B</li> <li>Sémillon B</li> <li>Folignan B 10% maximum de l'encépagement</li> <li><u>Mesure transitoire</u> : Jurançon blanc B, Meslier Saint-François B et Sélect B autorisés pour les vignes en place avant le 18 septembre 2005, figurant dans l'encépagement jusqu'à la récolte 2020 incluse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fiche CVI à jour</li> <li>Déclaration de plantation</li> </ul>	Contrôle documentaire par le technicien autorisé par l'ODG		<b>Contrôle du respect de cépages autorisés dans l'AOC</b>		Document 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Déclaration de plantation</li> <li>Fiche CVI</li> </ul>
					<b>Fréquence</b>	<i>Viticulteur : 9 % Bouilleur de cru : 9%</i>	<b>Fréquence</b>	<i>Viticulteur : 1 % Bouilleur de cru : 1%</i>		
PC4 ①②	Mode de conduite du vignoble	Densité de plantation	<ul style="list-style-type: none"> <li>Densité à la plantation <math>\geq</math> 2 200 pieds / hectare</li> <li><u>Mesure transitoire</u> : vignes, en place avant le 21/09/2009, ne respectant pas la densité, continuent à bénéficier du droit à être destinée à l'élaboration d'eau-de-vie AOC « Cognac », jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2040 incluse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fiche CVI à jour</li> <li>Déclaration de plantation</li> <li>Méthode de calcul (voir annexe 3)</li> <li>Souscription d'un engagement de reconversion auprès de l'ODG dans le cas de la mesure transitoire</li> </ul>	Contrôle documentaire par le technicien autorisé par l'ODG (voir annexe 3) Densité prise en compte = densité au moment de la plantation		<b>Vérifications du respect de la densité de plantation et de la conformité de la fiche CVI (voir annexe 3)</b> <i>Densité prise en compte = densité au moment de la plantation</i>		Document  Visuel  Méthode de calcul (voir annexe 3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Déclaration de plantation</li> <li>Fiche CVI</li> <li>Déclaration d'identification (engagement de reconversion)</li> </ul>
					<b>Fréquence</b>	<i>Viticulteur : 9 % Bouilleur de cru : 9%</i>	<b>Fréquence</b>	<i>Viticulteur : 1 % Bouilleur de cru : 1%</i>		

\* Principal Point de Contrôle

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode de contrôle interne et externe	Document de référence <i>Documents preuves</i>
PC5 ①②	Mode de conduite du vignoble	Ecartement	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ecartement entre rangs ≤ 3,50 m</li> <li>Mesure transitoire : vignes, en place avant le 21/09/2009, ne respectant pas l'écartement entre rangs, continuent à bénéficier du droit à être destinée à l'élaboration d'eau-de-vie AOC « Cognac », jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2040 incluse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fiche CVI à jour</li> <li>Déclaration de plantation</li> <li>Méthode de calcul (voir annexe 4)</li> <li>Souscription d'un engagement de reconversion auprès de l'ODG dans le cas de la mesure transitoire</li> </ul>	Contrôle visuel sur site par le technicien autorisé par l'ODG (voir annexe 4)		<b>Vérifications du respect de l'écartement et de la conformité de la fiche CVI (voir annexe 4)</b>  Document  Visuel  Méthode de calcul (voir annexe 4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Déclaration de plantation</li> <li>Fiche CVI</li> <li>Déclaration d'identification (engagement de reconversion)</li> </ul>
					<b>Fréquence</b>	Viticulteur : 9 % Bouilleur de cru : 9%		
PC6 ①②		Règles de taille	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taille annuelle</li> <li>Tous modes de taille autorisés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôle visuel sur le terrain</li> </ul>	Contrôle visuel sur site par le technicien autorisé par l'ODG		<b>Vérifications du respect des règles de taille</b>  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cahier des charges</li> </ul>
<b>Fréquence</b>	Viticulteur : 9 % Bouilleur de cru : 9%	<b>Fréquence</b>	Viticulteur : 1 % Bouilleur de cru : 1%					
PC7 ①②	Nombre d'yeux francs	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nombre d'yeux francs ≤ 80 000 / ha</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôle visuel sur le terrain de manière aléatoire</li> <li>Méthode de calcul (voir annexe 5)</li> </ul>	Absence contrôle interne sur ce critères		<b>Vérifications du respect des règles de taille (voir annexe 5)</b>  Visuel  Méthode de calcul (voir annexe 5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cahier des charges</li> </ul>	
<b>Fréquence</b>	/	<b>Fréquence</b>	Viticulteur : 1 % Bouilleur de cru : 1%					

\* Principal Point de Contrôle

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode de contrôle interne et externe	Document de référence <i>Documents preuves</i>
PC8 ①②	Mode de conduite du vignoble	Seuil de pieds morts ou manquants	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Applicable à compter de la campagne viticole 2016</u></li> <li>• Vignes de densité ≤ 2 500 pieds / ha : 20%</li> <li>• Vignes de densité &gt; 2 500 pieds / ha et ≤ 2 900 pieds / ha : 25%</li> <li>• Vignes de densité &gt; 2 900 pieds / ha : 35%</li> </ul> A noter que le marcottage équivaut à un plant nouveau	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôle visuel</li> <li>• Calcul effectué à partir du rapport entre le nombre de pieds manquants sur une parcelle et le nombre de pieds présents lors de la mise en place ou lors de la transformation de ladite parcelle</li> </ul>	Vérification du taux de manquants	<i>Vérification du respect du taux de manquants</i>	Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cahier des charges</li> </ul>
					<i>Fréquence</i>	<i>Viticulteur : 9 % Bouilleur de cru : 9%</i>		
PC8bis ①②		Pratiques interdites	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisation interdite de composts et déchets organiques ménagers, de boues de station d'épuration autres que celles des installations vitivinicoles, seuls ou en mélange (article D.645-23 du code rural et de la pêche maritime)</li> </ul>	Absence d'épandage des composts et déchets organiques ménagers, des boues de station d'épuration autres que celles des installations vitivinicoles	Vérification du respect des pratiques	<i>Vérification du respect des pratiques</i>	Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Article D.645-23 du code rural et de la pêche maritime</li> </ul>
					<i>Fréquence</i>	<i>Viticulteur : 9 % Bouilleur de cru : 9%</i>		

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode de contrôle interne et externe	Document de référence Documents preuves
PC9 ①②	Récolte	Rendement butoir  Rendement annuel maximum autorisé	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rendement butoir : 160 hl de vin par hectare à un TAV de référence de 10% vol</li> <li>Rendement annuel maximum autorisé (quantité maximum de raisin ou l'équivalent en volume de vin ou de moût récolté par hectare, exprimé en hectolitres de vin par hectare à un Titre Alcoométrique Volumique (TAV) de référence de 10% vol) – Fixé annuellement par arrêté interministériel</li> <li>Majoration possible dans la limite du rendement butoir pour constituer une réserve climatique individuelle (ne pouvant être mis au vieillissement), après déduction éventuelle des volumes mis en réserve de gestion</li> <li>Les volumes destinés à la réserve climatique individuelle sont constitués au-delà du rendement annuel</li> <li>Les autres réserves à vocation qualitative, qui pourraient être mises en place, sont comprises dans le rendement annuel.</li> <li>Le rendement annuel maximum autorisé éventuellement majoré est calculé sur la base du volume des vins livrés ou mis en oeuvre à un TAV de référence de 10 % et par dénomination géographique complémentaire</li> <li>Les quantités produites au-delà du rendement annuel maximum autorisé, à l'exclusion des quantités mises en réserve climatique individuelle, ne peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Cognac ». Elles doivent être transformées dans les conditions prévues à l'article D.645-22 du code rural et de la pêche maritime.</li> <li>Les parcelles préalablement affectées à la production de moûts pour l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » et identifiées selon la procédure définie dans le cahier des charges de cette appellation, non revendiquées dans cette appellation lors de la déclaration de récolte, peuvent être affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée « Cognac », sans formalité autre que l'indication du changement d'affectation lors de la déclaration de récolte. Le volume d'eau-de-vie produit sur ces parcelles ne peut excéder le rendement annuel en moûts fixé pour l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » pour l'année considérée, sur la base d'un titre alcoométrique en puissance de 10 % volume</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Calcul du rendement en fonction de l'alcool pur contenu dans les vins livrés ou mis en oeuvre</li> <li>Déclaration de fabrication valant revendication</li> <li>Déclaration de récolte</li> <li>Méthode de calcul (cf. annexe 6)</li> </ul>	Vérification du rendement par corrélation entre déclaration de revendication et déclaration de récolte par le BNIC (voir Annexe 6)	<i>Vérification du rendement par corrélation entre déclaration de revendication et déclaration de récolte (voir Annexe 6)</i>	Document 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Déclaration de fabrication valant revendication</li> <li>Déclaration de récolte</li> <li>Attestation de livraison</li> <li>Comptabilité matières</li> <li>Annexe 6</li> </ul>
					<i>Fréquence</i>	<i>Annuelle 100 %</i>		

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes		Contrôles Externes		Méthode de contrôle interne et externe	Document de référence Documents preuves
PC10 ①②	Entrée en production	Entrée en production d'une jeune vigne	<ul style="list-style-type: none"> <li>Entrée en production qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Déclaration de récolte</li> <li>Respect des conditions d'entrée en production des jeunes vignes</li> </ul>	Vérification des déclarations de récolte par le BNIC		Vérification des déclarations de récolte		Document 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Déclaration de récolte</li> </ul>
					<b>Fréquence</b>	Annuelle 100 %	<b>Fréquence</b>	Viticulteur : 1 % Bouilleur de cru : 1%		

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode de contrôle interne et interne et externe	Document de référence / Documents preuves
PC11 * ①② ③④ ⑤	Situation géographique des activités de vinification, distillation et vieillissement	Localisation géographique	<ul style="list-style-type: none"> <li>Respect de la zone AOC définie dans le cahier des charges</li> <li><u>Mesure transitoire</u> : les opérateurs qui, antérieurement au 21/09/2009, ont assuré pour tout ou partie le vieillissement des eaux-de-vie d'appellation d'origine contrôlée « Cognac » en dehors de l'aire géographique, peuvent continuer à le faire jusqu'au 31 juillet 2023</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Situation géographique des bâtiments</li> </ul>	Vérification de la déclaration d'identification	<b>Contrôle de la localisation dans la zone AOC</b>	Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Déclaration d'identification</li> </ul>
					<b>Fréquence</b> 100 %	<b>Fréquence</b> Viticulteurs : 1% Bouilleurs de cru : 1% Bouilleurs de profession : 3% Négociants-vinificateur : 15% Négociants : 12%, 20% ou 50%		
PC12 ①② ④	Transport	Transport de la vendange	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pompe centrifuge à palettes interdite</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Respect du mode de transport et de l'intégrité de la vendange</li> </ul>	Contrôle visuel sur site par le technicien autorisé par l'ODG Vérification documentaire de l'attestation du type de matériel	<b>Vérification du respect des modalités de transport</b> <b>Vérification documentaire de l'attestation du type de matériel</b>	Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cahier des charges</li> <li>Vérification documentaire de l'attestation du type de matériel</li> </ul>
					<b>Fréquence</b> Viticulteurs : 9% Bouilleurs de cru : 9%	<b>Fréquence</b> Viticulteurs : 1% Bouilleurs de cru : 1% Négociants-vinificateur : 15%		
PC13 ①② ④	Vinification	Elaboration du moût	<ul style="list-style-type: none"> <li>Usage de presse comportant une vis d'Archimède, dite presse continue, interdit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Respect du matériel servant à l'élaboration du moût</li> </ul>	Contrôle visuel sur site par le technicien autorisé par l'ODG Vérification documentaire de l'attestation du type de matériel	<b>Vérification du respect des modalités d'élaboration du moût</b> <b>Vérification documentaire de l'attestation du type de matériel</b>	Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cahier des charges</li> <li>Vérification documentaire de l'attestation du type de matériel</li> </ul>
					<b>Fréquence</b> Viticulteurs : 9% Bouilleurs de cru : 9%	<b>Fréquence</b> Viticulteurs : 1% Bouilleurs de cru : 1% Négociants-vinificateur : 15%		

\* Principal Point de Contrôle

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode de contrôle interne et externe	Document de référence / Documents preuves
PC14 ①② ④	Vinification	Fermentation	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enrichissement interdit</li> <li>Utilisation d'anhydride sulfureux interdite lors de la vinification pendant les périodes fermentaires</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Respect des techniques de vinification</li> </ul>	Vérification du registre de manipulation s'il existe par le technicien autorisé par l'ODG	Vérification du respect des règles de vinification	Document 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Registre de manipulation</li> </ul>
					<i>Fréquence</i>	<i>Viticulteurs : 9% Bouilleurs de cru : 9%</i>		
PC15 * ②③	Distillation	Critères analytiques du produit mis en œuvre au moment de la distillation	<ul style="list-style-type: none"> <li>Titre alcoométrique volumique : entre 7% et 12%</li> <li>Acidité volatile ≤ 12,25 méq/L (et &lt; 0,6g [H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>]/L)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Analyse des vins à distiller (Bouilleur de cru distillant à domicile : 1 analyse / cuve de vin, Bouilleur de profession : 1 analyse / cuve de distillation)</li> <li>Enregistrements des analyses</li> </ul>	Vérification documentaire du registre de distillation par le technicien autorisé par l'ODG	<b>Vérification documentaire du respect du titre alcoométrique volumique et de l'acidité volatile</b>	Document 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Registre de distillation</li> <li>Titre de mouvement</li> <li>Bulletins d'analyse</li> <li>Comptabilité matières</li> </ul>
					<i>Fréquence</i>	<i>Bouilleurs de cru : 13% Bouilleurs de profession : 17%</i>		
PC16 * ②③	Période de distillation	<ul style="list-style-type: none"> <li>Seules ont droit à l'appellation d'origine contrôlée « Cognac », les eaux-de-vie obtenues par la distillation des vins de la campagne en cours.</li> <li>La distillation doit être achevée au plus tard le 31 mars de l'année qui suit la récolte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remplissage des déclarations d'avant travaux, d'après travaux et de fabrication valant revendication</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remplissage des déclarations d'avant travaux, d'après travaux et de fabrication valant revendication</li> </ul>	Vérification des déclarations d'avant travaux, d'après travaux et de fabrication valant revendication par le BNIC	<b>Vérification du respect de la période de distillation</b>	Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Déclaration d'avant travaux</li> <li>Déclaration de fabrication valant revendication</li> <li>Déclaration d'après travaux</li> <li>Registre de distillation</li> </ul>
					<i>Fréquence</i>	<i>Systématique annuelle 100 %</i>		

\* Principal Point de Contrôle

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode de contrôle interne et externe	Document de référence / Documents preuves	
PC17 ②③	Distillation	Principe de distillation	<ul style="list-style-type: none"> <li>La distillation est effectuée selon le principe de la distillation discontinue simple, dite à repasse ou double distillation. Cette méthode consiste en une succession de deux étapes dites « chauffés »**</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enregistrement sur le registre de distillation</li> </ul>	Contrôle visuel sur site par le technicien autorisé par l'ODG	<i>Vérification du respect de la distillation</i>		Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Registre de distillation</li> </ul>
					<i>Fréquence</i>	<i>Bouilleurs de cru : 13%</i> <i>Bouilleurs de profession : 17%</i>	<i>Fréquence</i>		

\*\* La première « chauffe » désigne la distillation du vin et permet d'obtenir le brouillis.

La deuxième « chauffe » ou « repasse » ou « bonne chauffe » désigne la distillation du brouillis et permet d'obtenir l'eau-de-vie de Cognac, après avoir écarté les produits de début et de fin de la distillation (également appelés « flegmes »).

Lors de la première ou de la deuxième chauffe, peuvent être ajoutées au vin ou au brouillis les fractions de début et de fin de distillations précédentes, non retenues comme eau-de-vie de Cognac.

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode de contrôle interne et externe	Document de référence Documents preuves
PC18 *②③		Alambic à repasse	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alambic« charentais »</li> <li>Chaudière chauffée à feu nu</li> <li>Chapiteau</li> <li>Col de cygne</li> <li>Avec ou sans chauffe-vin</li> <li>Serpentin avec appareil réfrigérant</li> <li>Chaudière, chapiteau, col de cygne, serpentín et porte-alcoomètre ouvert en cuivre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Disposer du matériel conforme au cahier des charges</li> </ul>	Contrôle visuel sur site par le technicien autorisé par l'ODG	<b>Contrôle de la conformité du matériel de distillation</b>		Visuel  <ul style="list-style-type: none"> <li>/</li> </ul>
					<b>Fréquence</b>	<i>Bouilleurs de cru : 13%</i> <i>Bouilleurs de profession : 17%</i>	<b>Fréquence</b>	
PC19 *②③	Distillation	Dimensions de la chaudière	<ul style="list-style-type: none"> <li>Capacité totale de la chaudière ≤ 30 hl (tolérance de 5 %)</li> <li>Volume de la charge ≤ 25 hl (tolérance de 5 %) / chauffe</li> <li><u>Toutefois</u>, chaudière de capacité &gt; 30 hl autorisée si :               <ul style="list-style-type: none"> <li>elle est exclusivement réservée à l'opération de première chauffe en vue de l'obtention du brouillis et</li> <li>capacité totale de la chaudière ≤ 140 hl (tolérance de 5 %) et</li> <li>volume de vin mis en œuvre ≤ 120 hl (tolérance de 5 %) / chauffe</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Registre de distillation</li> </ul>	Contrôle visuel sur site par le technicien autorisé par l'ODG	<b>Contrôle de la conformité du matériel de distillation</b>		Visuel  Document  <ul style="list-style-type: none"> <li>Déclaration d'identification</li> <li>Registre de distillation</li> </ul>
					<b>Fréquence</b>	<i>Bouilleurs de cru : 13%</i> <i>Bouilleurs de profession : 17%</i>	<b>Fréquence</b>	

\* Principal Point de Contrôle

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode de contrôle interne et externe	Document de référence <i>Documents preuves</i>
PC21 * ②③	Distillation	Titre alcoométrique volumique maximal des eaux-de-vie	<ul style="list-style-type: none"> <li>72,4 % vol à 20 ° C</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mesure du TAV dans le récipient journalier des eaux de vie</li> <li>Enregistrement sur le registre de distillation</li> </ul>	Vérification documentaire du registre de distillation par le technicien autorisé par l'ODG  <i>Fréquence</i> <i>Bouilleurs de cru : 13%</i> <i>Bouilleurs de profession : 17%</i>	Vérification documentaire du respect du titre alcoométrique volumique maximal  <i>Fréquence</i> <i>Bouilleurs de cru : 2%</i> <i>Bouilleurs de profession : 3%</i>	Document 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Registre de distillation</li> <li>Bulletin d'analyse</li> </ul>
PC31 ②③	Distillation	Elaboration de l'« Esprit de Cognac »	<ul style="list-style-type: none"> <li>Destiné exclusivement à la préparation de vins mousseux</li> <li>Ce produit est élaboré après une distillation supplémentaire de la deuxième chauffe dans un alambic tel que décrit ci-dessus.</li> <li>Son titre alcoométrique volumique doit être compris entre 80 % et 85 %.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mesure du TAV</li> <li>Enregistrement sur le registre de distillation</li> </ul>	Vérification du registre de distillation par le technicien autorisé par l'ODG  <i>Fréquence</i> <i>Bouilleurs de cru : 13%</i> <i>Bouilleurs de profession : 17%</i>	Vérification des modalités de distillation et de l'alambic utilisé Vérification du respect du titre alcoométrique volumique  <i>Fréquence</i> <i>Bouilleurs de cru : 2%</i> <i>Bouilleurs de profession : 3%</i>	Document Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Registre de distillation</li> <li>Bulletin d'analyse</li> </ul>
PC22 ②③		Manipulations lors des changements de crus	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lorsque la distillation concerne des vins issus de crus différents, les fractions de début et de fin de distillation d'une bonne chauffe ne peuvent être incorporées dans les brouillis ou dans les vins correspondant à un autre cru qu'aux conditions suivantes : *avant le changement, la dernière bonne chauffe du cru en cours de distillation doit être réalisée en utilisant au maximum 33 % de la capacité de charge de la distillerie lorsqu'elle comprend au moins trois alambics ; *l'incorporation des fractions de début et de fin de distillation d'une bonne chauffe est limitée au maximum à 8 % volume de la charge de l'alambic utilisé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enregistrement sur le registre de distillation</li> </ul>	Vérification du registre de distillation par le technicien autorisé par l'ODG  <i>Fréquence</i> <i>Bouilleurs de cru : 13%</i> <i>Bouilleurs de profession : 17%</i>	<b>Vérification du respect des manipulations lors des changements de crus</b>  <i>Fréquence</i> <i>Bouilleurs de cru : 2%</i> <i>Bouilleurs de profession : 3%</i>	Document 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Registre de distillation</li> </ul>

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes		Contrôles Externes	Méthode de contrôle interne et externe	Document de référence <i>Documents preuves</i>
PC23 ②③	Vieillesse- ment	Mode d'élevage des eaux-de-vie de Cognac	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sans interruption, exclusivement sous récipient de bois de chêne</li> <li>Absence de vieillissement des volumes d'eaux de vie mis en réserve climatique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Disposer du matériel conforme au cahier des charges</li> <li>Absence de vieillissement des volumes d'eaux de vie mis en réserve climatique</li> </ul>	Vérification réalisée par le BNIC : Vérification du respect du mode d'élevage des eaux-de-vie (cf. annexe 9 - vieillissement)		<b>Vérification du respect du mode d'élevage des eaux-de-vie (cf. annexe 9 - vieillissement)</b>  <i>Bouilleurs de cru : 2%</i> <i>Négociants : + 33.600 hl AP : 50%</i> <i>de 1.000 à 33.600 hl AP : 20 %</i> <i>moins de 1.000 hl AP : 12 %</i>	Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Article D.644-11 du Code Rural</li> <li>Arrêté du 27 juillet 2003</li> <li>Cahier des charges</li> <li>Inventaire</li> <li>Déclaration d'identification</li> </ul>
					<i>Fréquence</i>	<i>Contrôle en continu</i>			

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Auto-contrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode de contrôle interne et externe	Document de référence / Documents preuves	
PC24 * ②⑤	Vieillessement	Durée d'élevage des eaux-de-vie	<ul style="list-style-type: none"> <li>≥ 2 ans</li> <li>Exception des quantités destinées aux usages industriels et à l'élaboration des produits composés pouvant ne pas être vieilles</li> </ul>	Tenue de la comptabilité matières Cognac	Vérification réalisée par le BNIC	<b>Vérification du respect de la durée d'élevage des eaux-de-vie</b>	Document 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comptabilité matières</li> <li>Inventaire</li> </ul>	
					<b>Fréquence</b>	<b>Contrôle en</b>	<b>Fréquence</b>	Bouilleurs de cru : 2% Négociants : + 33.600 hl AP : 50% de 1.000 à 33.600 hl AP : 20 % moins de 1.000 hl AP : 12 %	
PC25 ②⑤	Conditionnement	Etiquetage	Le nom « Cognac » peut être employé sans les mots « appellation contrôlée » dans la mesure où il n'est associé à aucune dénomination géographique complémentaire.	Respect de la réglementation	Contrôle des mentions sur présentation et étiquetage	<b>Vérification du respect des mentions sur documents, étiquetages</b>	Document 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Procédure interne à</li> </ul>	

		<p>L'âge minimum des eaux-de-vie de Cognac expédiées doit correspondre respectivement :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Au compte 2 pour les mentions : « 3 Etoiles », « Sélection », « VS », « De Luxe » et « Very Special »</li> <li>• Au compte 3 pour les mentions: « supérieur », « Cuvée Supérieure », « Qualité Supérieure »</li> <li>• Au compte 4 pour les mentions: « V.S.O.P. », « Réserve », « Vieux », « Rare » et « Royal »</li> <li>• Au compte 5 pour les mentions: « Vieille Réserve », « Réserve Rare » et « Réserve Royale »</li> <li>• Au compte 6 pour les mentions: « Napoléon », « Très Vieille Réserve », « Très Vieux », « Héritage », « Très Rare », « Excellence » et « Suprême »</li> <li>• Au compte 10 pour les mentions: « XO », « Hors d'âge », « Extra », « Ancestral », « Ancêtre », « Or », « Gold », et « Impérial ».</li> </ul> <p>A l'exception des mentions de vieillissement composées, énumérées ci-dessus et qui sont rattachées à un compte d'âge particulier, l'utilisation dans le même étiquetage de plusieurs mentions de vieillissement appartenant au même compte d'âge ne modifie pas le compte d'âge de prélèvement.</p> <p>L'utilisation dans le même étiquetage de plusieurs mentions de vieillissement appartenant à des comptes d'âge différents entraîne obligatoirement le prélèvement dans le compte d'âge le plus vieux utilisé.</p> <p>L'étiquetage des mentions de vieillissement et les modalités selon lesquelles il est réalisé ne doivent pas être de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur ou du consommateur quant à l'âge et aux qualités substantielles du Cognac.</p> <p><u>Mesure transitoire</u> : Jusqu'au 1er avril 2018, les eaux-de-vie de Cognac « XO », « Hors d'âge », « Extra », « Ancestral », « Ancêtre », « Or », « Gold » et « Impérial » peuvent être prélevés sur le compte 6 concernant les eaux-de-vie ayant plus de 6 ans de vieillissement.</p> <p>L'appellation d'origine contrôlée « Cognac » peut être complétée par une des dénominations géographiques complémentaires suivantes : « Grande Fine Champagne », « Grande Champagne », « Petite Fine Champagne », « Petite Champagne », « Fine Champagne », « Borderies », « Fins Bois », « Bons Bois », « Bois ordinaires » et « Bois à terroirs ».</p> <p>L'appellation contrôlée « Cognac » complétée de la dénomination géographique complémentaire « Fine Champagne » ne pourra être accordée qu'au mélange des eaux-de-vie provenant des deux territoires définis pour les dénominations géographiques complémentaires « Grande Champagne » et « Petite Champagne » et contenant au minimum 50 % d'eau-de-vie originaire du territoire défini pour la dénomination géographique complémentaire « Grande Champagne ».</p>	n	Fréquence	<p>+ 33.600 hl AP : 80% des échantillons prélevés 1.000 à 33.600 hl AP : 80% des échantillons prélevés 100 à 1.000 hl AP : 80% des échantillons prélevés Moins de 100 hl AP : 80% des échantillons prélevés</p>	Fréquence	<p>Bouilleurs de cru vendeurs directs : 2% Négociants : + 33.600 hl AP : 50% de 1.000 à 33.600 hl AP : 20 % moins de 1.000 hl AP : 12 %</p>	Visuel 	l'opérateur
--	--	--	---	-----------	---	-----------	---	---	-------------

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode de contrôle interne et externe	Document de référence <i>Documents preuves</i>
PC26 ①② ③	Obligations déclaratives	Obligations déclaratives	<ul style="list-style-type: none"> <li>Déclaration annuelle d'affectation :               <ul style="list-style-type: none"> <li>* Déposée auprès de la fédération des interprofessions du bassin viticole Charentes-Cognac qui transmet à l'ODG et à l'OC les informations les concernant</li> <li>* avant le 1<sup>er</sup> juillet précédant la récolte pour les récoltes 2010 à 2013</li> <li>* à partir de 2014, avant le 1<sup>er</sup> juillet de l'année pour la récolte de l'année suivante</li> <li>* Sur proposition de l'organisme de défense et de gestion, la date de dépôt de la déclaration d'affectation est réexaminée au plus tard pour la récolte 2018 par le comité national compétent de l'INAO</li> </ul> </li> <li>Déclaration de revendication comprenant :               <ul style="list-style-type: none"> <li>* les quantités produites dans la limite du rendement annuel maximum autorisé</li> <li>* le volume susceptible d'être mis en réserve au titre des mesures de régulation de marché</li> <li>* en tant que de besoin, lors de leur mise en marché, les quantités produites au titre de la réserve dite « réserve climatique individuelle »</li> </ul>               Cette déclaration doit être transmise à l'ODG avant le 1<sup>er</sup> mai de l'année qui suit la récolte             </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Déclarations à faire, à transmettre dans les délais</li> </ul>	Vérification réalisée par le BNIC	<i>Vérification du respect de l'établissement de la déclaration de revendication et de la déclaration d'affectation</i>	Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Déclaration annuelle d'affectation</li> <li>Déclaration de revendication</li> </ul>
					<i>Fréquence</i>	<i>Systématique annuelle 100 %</i>		

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode de contrôle interne et externe	Document de référence Documents preuves
PC32 ②③ ④⑤	Réclamations	Gestion des réclamations* clients/consommateurs	L'opérateur doit prendre toutes les dispositions nécessaires à l'instruction des réclamations : - Enregistrement des réclamations - Formalisation obligatoire d'une réponse auprès du client/consommateur - Mise en place d'actions correctives/correctrices efficaces si nécessaire - Enregistrement des actions correctrices/correctrices mises en place	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gestion et enregistrement des réclamations</li> <li>Traitement des réclamations</li> </ul>	Contrôle documentaire de la gestion et des enregistrements des réclamations Examen et suivi du traitement des réclamations	<b>Contrôle documentaire de la gestion et de l'enregistrement des réclamations</b> <b>Examen et suivi du traitement des réclamations</b>	Document 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Classement/enregistrement des réclamations</li> <li>Courrier de réponse auprès du client/consommateur</li> <li>Enregistrement des actions correctives/correctrices</li> </ul>
					<b>Fréquence</b>	<b>Fréquence</b> <i>Bouilleurs dont bouilleurs de cru vendeurs directs : 13%</i> <i>Bouilleurs de profession : 17%</i>		
						<i>Bouilleurs dont bouilleurs de cru vendeurs directs : 2%</i> <i>Bouilleurs de profession : 3%</i> <i>Négociants-vinificateurs : 15%</i> <i>Négociants : + 33.600 hl AP : 50%</i> <i>de 1.000 à 33.600 hl AP : 20 %</i> <i>moins de 1.000 hl AP : 12 %</i>		

\* Réclamations exclusivement liées aux exigences du cahier des charges Cognac (les réclamations liées aux relations commerciales n'entrent pas dans ce cadre).

**C - CONTROLE PRODUIT**

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode de contrôle externe	Document de référence / preuves
PC27 *	Contrôle produit	Caractéristiques physico-chimiques du Cognac	<ul style="list-style-type: none"> <li>Couleur du Cognac commercialisé en bouteilles correspondant à une absorbance minimale à 420 nm de 0,1 pour un trajet optique de 10mm.</li> </ul>	Contrôle visuel par l'opérateur	Examen analytique	<b>Examen analytique</b>	Document Analyse  (Méthode : spectrophotométrie UV-Visible manuelle (réf. recueil BS OIV) ou méthode équivalente)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Procédures internes à l'opérateur</li> <li>Bulletin d'analyse</li> <li>Accord interprofessionnel du 18/12/2008 étendu par arrêté interministériel du 03/02/2009</li> </ul>
					<b>Fréquence</b> + 33.600 hl AP : 80% des échantillons prélevés 1.000 à 33.600 hl AP : 80% des échantillons prélevés 100 à 1.000 hl AP : 80% des échantillons prélevés Moins de 100 hl AP : 80% des échantillons prélevés	<b>Fréquence</b> Examen analytique : + 33.600 hl AP : 20% des échantillons prélevés 1.000 à 33.600 hl AP : 20% des échantillons prélevés 100 à 1.000 hl AP : 20% des échantillons prélevés Moins de 100 hl AP : 20% des échantillons prélevés		
PC28		Caractéristiques physico-chimiques du Cognac	<ul style="list-style-type: none"> <li>Titre alcoométrique volumique <math>\geq</math> 40% lors de la mise en marché à destination du consommateur</li> </ul>	Analyses sous la responsabilité de l'opérateur (par le laboratoire de l'opérateur ou sous-traité à un laboratoire) – 1 analyse / an	Examen analytique	<b>Examen analytique Et vérification des résultats de l'analyse faite par l'opérateur lui-même</b>	Document Analyse  (Méthode : distillation densimétrie ou méthode équivalente)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Procédures internes à l'opérateur</li> <li>Bulletin d'analyse</li> <li>Accord interprofessionnel du 18/12/2008 étendu par arrêté interministériel du 03/02/2009</li> </ul>
					<b>Fréquence</b> + 33.600 hl AP : 80% des échantillons prélevés 1.000 à 33.600 hl AP : 80% des échantillons prélevés 100 à 1.000 hl AP : 80% des échantillons prélevés Moins de 100 hl AP : 80% des échantillons prélevés	<b>Fréquence</b> Vérification des résultats de l'analyse faite par l'opérateur lors de l'audit sur site Examen analytique : + 33.600 hl AP : 20% des échantillons prélevés 1.000 à 33.600 hl AP : 20% des échantillons prélevés 100 à 1.000 hl AP : 20% des échantillons prélevés Moins de 100 hl AP : 20% des échantillons prélevés		

\* Principal Point de contrôle

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode de contrôle interne et externe	Document de référence <i>Documents preuves</i>	
PC29	Contrôle produit	Finition	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'adjonction d'infusion de copeaux de chêne fait partie des méthodes traditionnelles autorisées.</li> <li>Seuls la coloration, par utilisation de caramel E150a (caramel ordinaire) et/ou l'adjonction d'infusion de copeaux de chêne, et/ou l'ajout de produits définis au point 3 a) et c) de l'annexe I du règlement (CE) n° 110/2008 du 15 janvier 2008 sont autorisés, de telle sorte que l'obscurité de l'eau-de-vie reste inférieure ou égale à 4% vol.</li> <li>L'obscurité, exprimée en % vol., est obtenue par la différence entre le titre alcoométrique volumique réel et le titre alcoométrique volumique brut.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Traçabilité en tant que de besoin</li> <li>Analyse et mesure de l'obscurité (Différence entre TAV brut et TAV réel) – 1 analyse / an</li> </ul>	Examen analytique (annexe 7)	<p><b>Fréquence</b></p> <p>+ 33.600 hl AP : 80% des échantillons prélevés            1.000 à 33.600 hl AP : 80% des échantillons prélevés            100 à 1.000 hl AP : 80% des échantillons prélevés            Moins de 100 hl AP : 80% des échantillons prélevés</p>	<p><b>Fréquence</b></p> <p><i>Examen analytique Et vérification du respect des pratiques chez l'opérateur</i></p> <p><i>Vérification des résultats de l'analyse faite par l'opérateur et des pratiques lors de l'audit sur site</i>            Examen analytique : + 33.600 hl AP : 20% des échantillons prélevés            1.000 à 33.600 hl AP : 20% des échantillons prélevés            100 à 1.000 hl AP : 20% des échantillons prélevés            Moins de 100 hl AP : 20% des échantillons prélevés</p>	<p>Document</p> <p>Analyse</p> <p>(Méthode pour TAV brut : densimétrie ou méthode équivalente            Méthode pour TAV réel : distillation densimétrie ou méthode équivalente)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Procédures internes à l'opérateur</li> <li>Bulletin d'analyse</li> <li>Accord interprofessionnel du 18/12/2008 étendu par arrêté interministériel du 03/02/2009</li> </ul>

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode de contrôle interne et externe	Document de référence Documents preuves
PC30*	Contrôle produit	Limpidité, odeur, saveur du Cognac	<ul style="list-style-type: none"> <li>Qualité organoleptique : conformité à la grille de dégustation (limpidité, odeur, saveur)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dégustations internes</li> </ul>	Examen organoleptique (annexe 7)	<b>Examen organoleptique</b>	Organoleptique ↓ (IT 41)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Procédures internes à l'opérateur</li> <li>Grille de dégustation</li> <li>Accord interprofessionnel du 18/12/2008 étendu par arrêté interministériel du 03/02/2009</li> </ul>
					<b>Fréquence</b> <i>Analyse complémentaire pour ciblage de la dégustation : 100% des prélèvements</i>  <i>Dégustation systématique : 25 % des échantillons prélevés tirés au sort + 100 % des résultats négatifs à l'analyse complémentaire</i>	<b>Fréquence</b> <i>Analyse complémentaire pour ciblage de la dégustation : 100% des prélèvements</i>  <i>Dégustation systématique : 25 % des échantillons prélevés tirés au sort + 100 % des résultats négatifs à l'analyse complémentaire</i>		

	<b>PLAN DE CONTROLE</b>	<b>PC AO 20 V08</b> <i>Validation : 06/10/2015</i>
	<b>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE</b> <b>« COGNAC »</b>	Page 37/80

## D - AUTOCONTRÔLES – CONTRÔLES INTERNES – CONTRÔLE DE L'ODG Cognac

### 1 - Autocontrôles

Les opérateurs effectuent un autocontrôle régulier de leurs activités, afin de s'assurer du respect de leur engagement vis-à-vis des exigences de l'AOC Cognac.

Les enregistrements utilisés dans le cadre de l'autocontrôle sont conservés pendant 5 ans.

La vérification de ces enregistrements se fait au travers des audits internes réalisés par l'ODG et des audits externes réalisés par CERTIPAQ.

### 2 - Contrôles internes

Les contrôles internes sont réalisés sous la responsabilité de l'ODG, afin de s'assurer que tous les opérateurs engagés dans la démarche AOC Cognac respectent les exigences de l'AOC.

La vérification du respect du plan de contrôle interne et du suivi de la mise en place des mesures correctives est réalisée lors de l'audit de l'ODG par CERTIPAQ.

Les points contrôlés sont présentés dans le tableau ci-après :

---

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

**3 - Contrôle de l'ODG Cognac**

Point à contrôler	Action de contrôle	Méthode	Fréquence
<b>Organisation générale et documentaire</b>	- Respect des conditions générales de certification (identification des opérateurs, gestion des nouvelles demandes...)	- Examen et suivi : <ul style="list-style-type: none"> <li>. de l'organisation et du fonctionnement de l'ODG</li> <li>. des conditions générales de certification</li> <li>. de la convention ODG / Organisme Certificateur</li> <li>. des engagements individuels des opérateurs : Identification auprès de l'ODG conformément au Code rural et de la pêche maritime Art.D644-1</li> <li>. des textes en vigueur relatifs à l'AOC Cognac</li> </ul>	Lors des audits de l'ODG : 2 fois / an sur site de l'ODG
	- Documents gérés par l'ODG	- Contrôle et suivi des documents officiels, documents de maîtrise de la qualité (conformément à la Directive INAO-DIR-CAC-01), et documents CERTIPAQ - Vérification de la mise à jour des listes des opérateurs identifiés - Vérification de la gestion des obligations déclaratives	
	- 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	
	- Gestion de la promotion	- Contrôle des éléments de promotion utilisés relatifs à la définition de l'étiquetage	
<b>Formation et information des opérateurs</b>	- Diffusion des documents qualité aux opérateurs	- Vérification de la diffusion des documents d'informations, 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 : <ul style="list-style-type: none"> <li>. 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)</li> <li>. si mise à disposition en ligne : preuve de diffusion, procédure d'accès de l'ODG</li> </ul>	Lors des audits de l'ODG : 2 fois / an sur site de l'ODG
	- Réunions techniques	- Contrôle des comptes-rendus des réunions	
	- Formation	- Suivi du respect du plan de formation établi - Vérification de l'enregistrement des formations réalisées du personnel de contrôle interne	

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ



## PLAN DE CONTROLE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
« COGNAC »

PC AO 20 V08

Validation : 06/10/2015

Page 39/80

Point à contrôler	Action de contrôle	Méthode	Fréquence
<b>Suivi des opérateurs</b>	- Formation et mandatement du personnel	- Examen : <ul style="list-style-type: none"> <li>. de la procédure de mise en œuvre du contrôle interne, des analyses et de la sous-traitance</li> <li>. de(des) convention(s) entre le(s) contrôleur(s) interne(s) et l'ODG</li> <li>. de la compétence des contrôleurs internes</li> </ul>	<p>Lors des audits de l'ODG: 2 fois / an sur site de l'ODG</p> <p>Accompagnement de la personne réalisant l'audit interne : 1 supervision par an</p>
	- Suivi des contrôles internes	- Contrôle du respect : <ul style="list-style-type: none"> <li>. de la gestion du contrôle interne (contrôles et analyses)</li> <li>. de la procédure de traitement des manquements relevés en interne et/ou en externe</li> </ul> - Examen et suivi : <ul style="list-style-type: none"> <li>. des rapports de contrôle interne : support de contrôle, plan de progrès</li> <li>. des enregistrements relatifs à la gestion des manquements</li> <li>. du dossier des sanctions</li> </ul> - Supervision du contrôle interne lors de l'accompagnement d'au moins 1 agent interne par an (ce contrôle sera comptabilisé dans le cadre des fréquences de contrôles externes)	
	- Suivi des actions correctives apportées par les opérateurs	- Vérification : <ul style="list-style-type: none"> <li>. de l'enregistrement des mesures correctives</li> <li>. du suivi des actions correctives</li> <li>. de la transmission des informations à l'Organisme Certificateur</li> </ul>	
	- Gestion des réclamations (consommateurs, clients...)	- Contrôle du respect de la procédure de gestion et enregistrement des réclamations - Examen et suivi du traitement des réclamations - Vérification des moyens mis en œuvre pour assurer la transmission des réclamations à CERTIPAQ	

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

## **IV - MODALITE D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES**

### **A - AUTOCONTRÔLES**

L'auto-contrôle « produits » est sous la responsabilité des opérateurs. Cet autocontrôle est réalisé conformément à leurs procédures internes.

### **B - CONTRÔLES INTERNES**

#### **1 - Examens analytiques :**

L'ODG prévoit la réalisation d'examens analytiques tels que définis au chapitre III.C du présent plan de contrôle et conformément à la procédure interne de l'ODG telle qu'annexée au plan de contrôle.

Ainsi, les modalités de prélèvement des échantillons, de l'analyse des résultats sont formalisées dans la procédure de l'ODG.

#### **2 - Examens organoleptiques :**

L'ODG prévoit la réalisation d'examens organoleptiques tels que définis au chapitre III.C du présent plan de contrôle et conformément à la procédure interne de l'ODG telle qu'annexée au plan de contrôle.

Le choix des échantillons prélevés pour cet examen repose sur la règle suivante :

- 25 % des échantillons prélevés tirés au sort
- 100 % des résultats négatifs à l'analyse complémentaire (avec réalisation d'analyse complémentaire sur 100 % des échantillons prélevés).

Les modalités d'organisation et de fonctionnement de la commission chargée de réaliser l'examen organoleptique sont formalisées dans la procédure de l'ODG.

	<b>PLAN DE CONTROLE</b>	<b>PC AO 20 V08</b> <i>Validation : 06/10/2015</i>
	<i>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE</i> <b>« COGNAC »</b>	Page 41/80

## C - CONTRÔLES EXTERNES

### 1 - Examens analytiques :

Les critères analysés dans le cadre des examens analytiques sont définis au chapitre III.C 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.

### 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 41 – « Instructions pour l'examen organoleptique externe des eaux de vie « Cognac » (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 41, en application de la directive du CAC de l'INAO.

	<b>PLAN DE CONTROLE</b>	<b>PC AO 20 V08</b> Validation : 06/10/2015
	<b>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE</b> <b>« COGNAC »</b>	Page 42/80

## V - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

### A - RAPPEL : GESTION DES MANQUEMENTS CONSTATES LORS DES CONTROLES 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,
- les mesures correctrices n'ont pas été appliquées par l'opérateur [1],
- 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.

Ce manquement sera alors géré par l'Organisme Certificateur conformément au chapitre C « Contrôles externes ».

Dans le cadre des examens organoleptiques réalisés en interne, les dispositions sont précisées dans l'annexe 7 du présent plan de contrôle.

Cas particulier des manquements constatés dans le cadre du contrôle du rendement (PC9) :

- Rendement butoir : Information de **CERTIPAQ** par l'ODG, **dans les 72 heures** suivant la réalisation du contrôle interne, pour le déclenchement du contrôle externe, **à l'exception** des manquements constatés dans les cas de métayage et les cas avec une DR dont la superficie CDF (cépage double fin) est < 1Ha pour lesquels le traitement est réalisé en interne et transmis à Certipaq uniquement dans le cas où la non-conformité n'a pu être levée et/ou aucun plan de progrès n'a été mis en place. Information de l'opérateur, par l'ODG, que son dossier a été transmis à l'Organisme Certificateur pour prise de décision.
- Rendement annuel maximum autorisé : le manquement est traité en interne et transmis à Certipaq dans le cas où la non-conformité n'a pu être levée et/ou aucun plan de progrès n'a été mis en place.

L'animateur de l'ODG s'assure de l'**archivage** des rapports d'audit interne et plans de progrès, et les tient à la disposition de CERTIPAQ lors de ses contrôles périodiques.

### B - MESURES CORRECTIVES DANS LE CADRE DES CONTRÔLES INTERNES

En cas d'identification de manquement(s) lors du contrôle interne, un plan de progrès est élaboré par l'opérateur, dans lequel il s'engage à mettre en place des mesures correctrices et/ou correctives dans un délai défini.

---

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

Le suivi de la mise en place des mesures correctrices et/ou correctives est réalisé lors de l'audit interne et/ou audit externe suivant.

L'animateur de l'ODG s'assure de l'**archivage** de tout élément relatif au contrôle interne (rapport d'audit...) pendant une durée de 3 ans minimum, et les tient à la disposition de CERTIPAQ lors de ses contrôles périodiques.

## C - CONTRÔLES EXTERNES

Ce chapitre prend en compte la gestion des manquements constatés lors d'un audit externe, d'un essai produit (analyse), 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 mineurs et majeurs sans caractère récurrent**, sont directement assurées par le **Directeur Général**, en collaboration avec le Responsable Certification. Le Comité de Certification a la possibilité de décider d'un complément ou d'un aménagement de la sanction, prononcée par le Directeur Général.

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 :

---

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

- 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) (soit analyse supplémentaire), 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) ODG/opérateur(s) en précisant les motifs et les éventuelles actions devant être mises en place. Une copie du courrier est adressée à l'ODG.

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

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 « Cognac » 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.

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

**Aide à la lecture de la grille de traitement des manquements**

**Hiérarchisation de la non-conformité en fonction de la fréquence d'apparition de la non-conformité**

**Opérateur concerné / ODG**

Point à maîtriser	Nature du manquement	Cotation			Traitement immédiat (MR/MV)	Sanction
		Ponctuel	Récurrent	Systematique		
PC22	Non-respect des règles de taille	M	G		MV : formation du personnel	

**Point de contrôle concerné**     
 **Libellé de la non-conformité**     
 **Identification du niveau du manquement**     
 **Actions correctrices et/ou correctives** qui doivent être mises en œuvre suite à la détection de la non-conformité concernée     
 **Liste des sanctions applicables**

- Liste des sanctions applicables**
- Avertissement
  - Renforcement des Audits à la charge l'opérateur
  - Renforcement des essais (RE) = Analyse supplémentaire à la charge de l'opérateur
  - Retrait du bénéfice de l'AOC = DL (déclassement)
  - Suspension de l'Habilitation
  - Retrait de l'habilitation

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

- de **Mesures Correctrices (MR)**: actions immédiates de traitement des produits non-conformes (définissent le devenir du produit NC) ;
- de **Mesures Correctives (MV)**: actions qui visent, par une analyse en profondeur des causes des manquements, à les éliminer et empêcher leur renouvellement.

**Niveau de manquement:**

- m : Manquement mineur
- M : Manquement Majeur
- G : Manquement Grave

La répétition ou le cumul de manquements relevés au cours de contrôles consécutifs peut entraîner avertissement, contrôle supplémentaire, retrait du bénéfice de l'AOC pour un volume considéré, suspension d'habilitation, retrait d'habilitation, conformément aux procédures de CERTIPAQ.

Lorsqu'une mise en demeure de se conformer au cahier des charges dans un délai donné a été prononcée, son non-respect entraîne une requalification du manquement en l'aggravant.

#### 4.1 – Evaluation des manquements constatés chez les opérateurs

NB : lorsque plusieurs sanctions sont proposées pour un manquement, elles peuvent être cumulées ou non (et/ou) sauf précision contraire.

POINT A CONTROLER	MANQUEMENT	COTATION			TRAITEMENT	SANCTIONS
		Ponctuel	Récurrent	Systématique		
<b>Déclaration d'identification</b> Engagement de l'opérateur	Au démarrage de production : Absence d'identification Identification erronée à l'échéance du délai donné Refus d'engagement de l'opérateur	<b>M</b>			MR : relance MV : rappel de la réglementation	Absence d'habilitation
	Absence d'information de l'ODG de toute modification concernant l'opérateur ou affectant son (ou ses) outil(s) de production ou Déclaration d'identification erronée	<b>m</b>	<b>M</b>	<b>G</b>	MR : rectification MV : rappel de la réglementation	Avertissement Renforcement d'audit Suspension voire retrait d'habilitation
<b>Habilitation</b>	Approvisionnement auprès d'un opérateur non habilité	<b>G</b>			MR : rectification des déclarations + Destruction des volumes concernés l'année N MV : rappel de la réglementation	Si impossibilité de mise en œuvre de la MR l'année N, destruction d'un volume équivalent de Cognac l'année N+1 et les suivantes dans le cru concerné
<b>Documentation</b>	Absence documents en vigueur	<b>m</b>			MV : Récupérer les documents en vigueur	Avertissement
			<b>M</b>	<b>G</b>		Renforcement d'audit Suspension voire retrait d'habilitation
<b>Aire géographique</b> <b>PC 1 et PC 2</b> <u>PPC</u>	Parcelle située hors de l'aire	<b>G</b>			MR : correction du CVI MV : rappel du classement des communes	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la production issue des parcelles concernées et destruction Suspension d'habilitation (total ou sur l'activité concernée) Retrait d'habilitation (total ou sur l'activité concernée)
<b>Encépagement</b> <b>PC 3</b>	Non-respect des règles d'encépagement : - cépages autorisés - règles de proportion à l'exploitation	<b>G</b>			MR : rectification DR et DA MV : rappel de la réglementation	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la production issue des parcelles concernées et destruction
		<b>m</b>			MR : rééquilibrage de l'encépagement	Avertissement Renforcement d'audit
			<b>M</b>	<b>G</b>	MV : rappel de la réglementation	Suspension voire retrait d'habilitation (total ou sur l'activité concernée)

POINT A CONTROLER	MANQUEMENT	COTATION			TRAITEMENT	SANCTIONS
PC 4	Non-respect de la densité minimale	m			MR : rectification de la déclaration d'identification (annexe « Engagement de reconversion ») ou augmentation de la densité MV : rappel des dispositions du cahier des charges	Avertissement
			M			Renforcement d'audit
				G		Suspension voire retrait d'habilitation (total ou sur l'activité concernée)
PC 5	Non-respect de l'écartement	m			MR : rectification de la déclaration d'identification (annexe « Engagement de reconversion ») ou engagement de la parcelle vers une autre destination MV : rappel des dispositions du cahier des charges	Avertissement
			M			Renforcement d'audit
				G		Suspension voire retrait d'habilitation (total ou sur l'activité concernée)
PC 4 et PC 5	Absence de souscription d'un engagement de reconversion auprès de l'ODG	m			MR : souscription immédiate auprès de l'ODG MV : rappel des dispositions du cahier des charges	Avertissement
			M			Renforcement d'audit
				G		Suspension voire retrait d'habilitation (total ou sur l'activité concernée)
PC 6 et PC 7	Non-respect des règles de taille et du nombre d'yeux	m			MR : mise en conformité MV : rappel des dispositions du cahier des charges	Avertissement
			M			Renforcement d'audit
				G		Suspension voire retrait d'habilitation (total ou sur l'activité concernée)
PC 8	Dépassement du pourcentage de pieds morts ou manquants	A traiter à partir de la campagne viticole 2016 : attribuer cotation et sanction à prévoir (à partir de la campagne viticole 2016)				
PC 8bis	Epannage de composts et déchets organiques ménagers, des boues de station d'épuration autres que celles des installations vitivinicoles	M			MR : déclassement de la parcelle MV : rappel des dispositions	Renforcement d'audit
			G			Retrait du bénéfice de l'appellation pour la production issue des parcelles concernées et destruction
Rendement Cognac PC 9	Dépassement du rendement butoir	G			MV : Passage en Comité de suivi interne MR : Destruction du volume en dépassement ou d'un volume équivalent avant le 31/07 de la campagne de constatation du manquement.	Destruction du volume en dépassement ou d'un volume équivalent avant le 31/07 de la campagne de constatation du manquement
				G		MV : Passage en Comité de suivi

POINT A CONTROLER	MANQUEMENT	COTATION		TRAITEMENT	SANCTIONS
				interne MR : Destruction du volume en dépassement ou d'un volume équivalent avant le 31/07 de la campagne de constatation du manquement.	volume équivalent avant le 31/07 de la campagne de constatation du manquement Suspension d'habilitation Retrait d'habilitation
	Dépassement de rendement annuel maximum autorisé	<b>M</b>		MR : Mesure d'ajustement : moindre production sur N+1 d'un volume équivalent au volume en dépassement de rendement ou destruction du volume en dépassement ou d'un volume équivalent au dépassement avant le 31 juillet de la campagne de constatation du manquement ou mise en réserve climatique.	Avertissement + Moindre production sur N+1 d'un volume équivalent au volume en dépassement de rendement ou destruction du volume en dépassement ou d'un volume équivalent au dépassement avant le 31 juillet de la campagne de constatation du manquement ou mise en réserve climatique
			<b>G</b>	MV : Passage en Comité de suivi interne MR : Destruction d'un volume en dépassement ou d'un volume équivalent avant le 31/07 de la campagne de constatation du manquement	Destruction d'un volume en dépassement ou d'un volume équivalent avant le 31/07 de la campagne de constatation du manquement Suspension d'habilitation Retrait d'habilitation
	Non respect de la mesure d'ajustement n'entraînant pas de dépassement de rendement. Si le non respect entraîne un dépassement de rendement voir traitement "dépassement de rendement" en cotation récidive	<b>M</b>		MR : Mesure d'ajustement : moindre production sur N+1 du volume objet de la mesure d'ajustement non respectée ou destruction du volume en dépassement ou d'un volume équivalent au dépassement avant le 31 juillet de la campagne de constatation du manquement ou mise en réserve climatique.	Avertissement + Moindre production sur N+1 du volume objet de la mesure d'ajustement non respectée ou destruction du volume en dépassement ou d'un volume équivalent au dépassement avant le 31 juillet de la campagne de constatation du manquement ou mise en réserve climatique
			<b>G</b>	MV : Passage en Comité de suivi interne MR : Destruction d'un volume	Destruction d'un volume équivalent avant le 31/07 de la campagne de constatation du manquement pour les opérateurs ayant des stocks ; pour les opérateurs

POINT A CONTROLER	MANQUEMENT	COTATION		TRAITEMENT	SANCTIONS
				équivalent avant le 31/07 de la campagne de constatation du manquement pour les opérateurs ayant des stocks ; pour les opérateurs n'ayant pas de stock : moindre production sur N+1 du volume objet de la mesure d'ajustement non respectée à compter de la constatation du non respect.	n'ayant pas de stock : moindre production sur N+1 du volume objet de la mesure d'ajustement non respectée à compter de la constatation du non respect Suspension d'habilitation Retrait d'habilitation
	Vente non autorisée par le l'ODG BNIC d'un volume de réserve climatique (RC) ou de réserve de gestion (RG)	<b>M</b>		<p>MR :</p> <p><u>Opérateur récoltant :</u> Vente de RG : reconstitution, dans un délai de 3 mois à compter de la constatation du manquement, d'un volume équivalent à partir de stock existant ou moindre production sur N+1 du volume vendu sans autorisation.</p> <p>Vente de RC : Moindre production sur N+1 du volume vendu sans autorisation.</p> <p><u>Opérateur non récoltant avec stock :</u> Vente de RG : reconstitution, dans un délai de 3 mois à compter de la constatation du manquement, d'un volume équivalent à partir de stock existant ;</p> <p>Vente de RC : destruction d'un volume équivalent au volume vendu sous 6 mois à compter du signalement du manquement.</p>	<p>Avertissement et pour :</p> <p><u>Opérateur récoltant :</u> Vente de RG : reconstitution, dans un délai de 3 mois à compter de la constatation du manquement, d'un volume équivalent à partir de stock existant ou moindre production sur N+1 du volume vendu sans autorisation.</p> <p>Vente de RC : Moindre production sur N+1 du volume vendu sans autorisation.</p> <p><u>Opérateur non récoltant avec stock :</u> Vente de RG : reconstitution, dans un délai de 3 mois à compter de la constatation du manquement, d'un volume équivalent à partir de stock existant ;</p> <p>Vente de RC : destruction d'un volume équivalent au volume vendu sous 6 mois à compter du signalement du manquement.</p>
			<b>G</b>	<p><u>Opérateur récoltant :</u> MV : passage en Comité de suivi</p>	<p>Avertissement et pour :</p> <p><u>Opérateur récoltant :</u></p>

POINT A CONTROLER	MANQUEMENT	COTATION			TRAITEMENT	SANCTIONS
					interne MR : Destruction d'un volume équivalent ou moindre production sur N+1 du volume vendu sans autorisation. <u>Opérateur non récoltant avec stock :</u> MV : Passage en Comité de suivi interne MR : Destruction d'un volume équivalent au volume vendu sous 3 mois à compter du passage en Comité de suivi interne.	Destruction d'un volume équivalent ou moindre production sur N+1 du volume vendu sans autorisation. <u>Opérateur non récoltant avec stock :</u> Destruction d'un volume équivalent au volume vendu sous 3 mois à compter de la décision.
<b>Entrée en production</b> PC 10	Revendication de l'appellation pour la production avant la date d'entrée en production	<b>M</b>			MR : rectification DR et DA MV : rappel de la réglementation	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée et déclassement en eau-de-vie de vin ou déclassement d'un volume équivalent de vin ou d'eau-de-vie Cognac l'année N+1 et les suivantes dans le cru concerné Suspension voire retrait d'habilitation (total ou sur l'activité concernée)
				<b>G</b>		
<b>Localisation géographique</b> PC 11 <u>PPC</u>	Situé hors de l'aire géographique	<b>G</b>			MR : réalisation de la vinification, distillation et vieillissement conformément au cahier des charges MV : rappel de la réglementation	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la production du chai Suspension d'habilitation (total ou sur l'activité concernée) Retrait d'habilitation (total ou sur l'activité concernée)
<b>Transport de la vendange</b> PC 12	Utilisation de pompes centrifuges à palettes	<b>m</b>			MR : suppression du matériel MV : rappel de la réglementation	Avertissement Renforcement d'audit Suspension voire retrait d'habilitation (total ou sur l'activité concernée)
				<b>M</b>		
<b>Vinification</b> <b>Elaboration</b> PC 13	Utilisation de la presse continue	<b>G</b>			MR : apporter la preuve de l'utilisation d'un autre mode de pressurage MV : rappel de la réglementation	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la récolte concernée Suspension d'habilitation (total ou sur l'activité concernée) Retrait d'habilitation (total ou sur l'activité concernée)
<b>Pratiques œnologiques</b> PC 14	Non-respect de l'interdiction de pratiques œnologiques (adjonction de SO 2 pendant	<b>m</b>			MV : rappel de la réglementation	Avertissement Renforcement d'audit
				<b>M</b>		

POINT A CONTROLER	MANQUEMENT	COTATION			TRAITEMENT	SANCTIONS
				G		
	la vinification)			G		Suspension voire retrait d'habilitation (total ou sur l'activité concernée)
	Non-respect des règles relatives à l'enrichissement (point IV de l'article D. 644-27 du code rural)	G			MR : rectification DR MV : rappel de la réglementation	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les volumes concernés Suspension de l'habilitation (activité de vinification)
<b>Distillation</b> <b>PC 15</b> <u>PPC</u>	Non-respect du TAV des vins au moment de la distillation	m	M	G	MR : réalisation d'un assemblage si possible MV : rappel de la réglementation	Avertissement Examen analytique supplémentaire Suspension voire retrait d'habilitation (total ou sur l'activité concernée)
	Non-respect des critères analytiques des vins au moment de la distillation	m	M	G	MV : rappel de la réglementation	Avertissement Examen analytique supplémentaire Suspension voire retrait d'habilitation (total ou sur l'activité concernée)
<b>PC 16</b> <u>PPC</u>	Dépassement de la période de distillation	G			MR : rectification des déclarations MV : rappel de la réglementation	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les volumes concernés par le dépassement de date et destruction. Ou destruction d'un volume équivalent de vin ou d'eau-de-vie Cognac l'année N+1 et les suivantes dans le cru concerné Suspension d'habilitation (total ou sur l'activité concernée) Retrait d'habilitation (total ou sur l'activité concernée)
<b>PC 17</b>	Non-respect de la distillation en « double discontinu »	G			MR : remise en conformité de l'appareil ou adaptation de la pratique de distillation MV : rappel de la réglementation	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les volumes concernés Suspension d'habilitation (total ou sur l'activité concernée) Retrait d'habilitation (total ou sur l'activité concernée)
<b>PC 18</b> <u>PPC</u> – <b>PC 19</b> <u>PPC</u>	Non-respect des caractéristiques du matériel de distillation	G			MR : remise en conformité de l'appareil ou adaptation de la pratique de distillation MV : rappel de la réglementation	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les volumes concernés Suspension d'habilitation (total ou sur l'activité concernée) Retrait d'habilitation (total ou sur l'activité concernée)
<b>PC 21</b> <u>PPC</u>	Non-respect du TAV maximum des eaux-de-vie à l'issue de la double distillation	m	M		MR : réalisation d'un assemblage avec d'autres eaux-de-vie MV : rappel de la réglementation	Avertissement Examen analytique supplémentaire
				G		Suspension voire retrait d'habilitation (total ou sur l'activité concernée)

POINT A CONTROLER	MANQUEMENT	COTATION			TRAITEMENT	SANCTIONS
<b>PC31</b>	Non-respect du TAV de l' « Esprit de Cognac »	<b>m</b>	<b>M</b>	<b>G</b>	MR : réalisation d'un assemblage avec d'autres eaux-de-vie produites selon les modalités « Esprit de Cognac » MV : rappel de la réglementation	Avertissement Examen analytique supplémentaire Suspension voire retrait d'habilitation (total ou sur l'activité concernée)
	Non-respect des modalités de distillation : distillation supplémentaire de la 2 <sup>ème</sup> chauffe dans un alambic spécifique	<b>m</b>	<b>M</b>	<b>G</b>	MV : rappel de la réglementation	Avertissement Renforcement d'audit Suspension voire retrait d'habilitation (total ou sur l'activité concernée)
<b>PC 22</b>	Non-respect des règles de distillation lors des changements de crus	<b>m</b>	<b>M</b>	<b>G</b>	MV : rappel de la réglementation	Avertissement Renforcement d'audit Suspension voire retrait d'habilitation (total ou sur l'activité concernée)
<b>Vieillessement PC 23</b>	Non-respect du vieillissement sous récipients de bois de chêne	<b>M</b>	<b>G</b>		MR : augmentation de la capacité de stockage sous bois pour les eaux-de-vie des comptes 0 et 1 de manière à ce que la capacité totale de vieillissement sous bois soit supérieure au volume total d'eaux-de-vie des comptes 0 et 1 Remise en vieillissement à partir du compte 0 pour les volumes concernés MV : rappel de la réglementation	Avertissement Renforcement d'audit Déclassement dans le compte le plus jeune Suspension voire retrait d'habilitation (total ou sur l'activité concernée)
	Non-respect des conditions de stockage de la réserve climatique	<b>m</b>	<b>M</b>	<b>G</b>	MR : Stockage dans récipients autres que récipients en bois et en bois de chêne	Avertissement Renforcement d'audit Suspension voire retrait d'habilitation (total ou sur l'activité concernée)
<b>PC 24 PPC</b>	Non-respect de la durée minimum de vieillissement de 2 ans	<b>G</b>	<b>G</b>		MR : Blocage du lot MR : remise en vieillissement à partir du compte 0 pour les volumes concernés MV : rappel de la réglementation	Avertissement Renforcement d'audit Déclassement dans le compte le plus jeune Suspension voire retrait d'habilitation (total ou sur l'activité concernée)
<b>Conditionnement PC 25</b>	Non-respect des règles d'étiquetage	<b>m</b>	<b>M</b>	<b>G</b>	MR : correction des étiquetages MV : rappel de la réglementation	Avertissement Renforcement d'audit Suspension voire retrait d'habilitation (total ou sur l'activité concernée)

POINT A CONTROLER	MANQUEMENT	COTATION			TRAITEMENT	SANCTIONS
		m	M	G		
PC 31	Non respect de la destination exclusive aux vins mousseux de l'Esprit de Cognac	m	M	G	MV : rappel de la réglementation	l'activité concernée) Avertissement Renforcement d'audit Suspension voire retrait d'habilitation (total ou sur l'activité concernée)
<b>Obligations déclaratives : Déclaration de revendication PC 26</b>	Dépôt tardif de la déclaration de fabrication Cognac valant revendication Pour les récoltes 2015 et 2016 : Déclarations reçues entre le 15 juin et le 15 septembre Pour les récoltes 2017 et suivantes : déclarations reçues entre le 15 mai et le 15 juin.	m	M	G	/	Avertissement Renforcement d'audit des conditions de production
	Absence de dépôt de la déclaration de fabrication Cognac valant revendication Pour les récoltes 2015 et 2016 : Déclarations reçues après le 15 septembre. Pour les récoltes 2017 et suivantes : Déclarations reçues après le 15 juin.	M	G		MV : Passage en Comité de suivi interne	Retrait du bénéfice de l'AOC pour la récolte N ou N+1
	Dépôt tardif de la déclaration d'affectation Cognac Pour la déclaration d'affectation 2015-2016 : Déclarations reçues entre le 01 août 2015 et le 15 septembre 2015 Pour la déclaration d'affectation 2016-2017 et suivantes : déclarations reçues entre le 15 juillet et le 15 août.	m	M	G	/	Avertissement Renforcement d'audit
	Absence de dépôt de la déclaration d'affectation Cognac Pour la déclaration d'affectation 2015-2016 : Déclarations reçues après le 15 septembre 2015. Pour la déclaration d'affectation 2016-2017 et suivantes : Déclarations reçues après le 15 août	M	G		MV : Passage en Comité de suivi interne	Retrait du bénéfice de l'AOC pour la récolte N ou N+1



## PLAN DE CONTROLE

**PC AO 20 V08**

*Validation : 06/10/2015*

**APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
« COGNAC »**

Page 54/80

POINT A CONTROLER	MANQUEMENT	COTATION			TRAITEMENT	SANCTIONS
		M	G			
	Déclaration d'affectation retournée incomplète pour l'affectation N+1	M	G		MV : Passage en Comité de suivi interne	Renforcement d'audit Retrait du bénéfice de l'AOC pour la récolte N+1
	Non-respect de la déclaration d'affectation au moment de la déclaration de récolte à l'exception des situations prévues dans le cahier des charges	M	G		MV : Passage en Comité de suivi interne	Renforcement d'audit + destruction du volume produit en dépassement ou d'un volume équivalent en année N ou année N+1 Retrait du bénéfice de l'AOC pour la récolte N ou N+1
<b>Gestion des réclamations PC 32</b>	Gestion des réclamations clients/consommateurs inadaptée et/ou tardive	m			MV : rappel des modalités de gestion des réclamations	Avertissement Renforcement d'audit
	Absence de gestion des réclamations client/consommateurs		M		MV : rappel des modalités de gestion des réclamations	Renforcement d'Audit Suspension d'habilitation

Dispositions transitoires : respect des échéanciers prévus dans les cahiers des charges.

**Dispositions générales :**

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction						
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH	
PM1 à PM32	Enregistrement, document, déclaration non existant :										
	<i>ponctuel</i>		X		X		X				
	<i>récurrent</i>			X			X		X		
	<i>systematique</i>			X					X	X	
	Enregistrement, document, déclaration mal rempli, erroné ou non présenté le jour du contrôle :										
	<i>ponctuel</i>	X			X						
	<i>récurrent</i>		X		X		X				
	<i>systematique</i>		X		X		X				
	Absence de mise à jour des documents de traçabilité :										
	<i>ponctuel</i>	X			X						
	<i>récurrent</i>		X		X		X		X		
	<i>systematique</i>			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>systematique</i>			X	X	X			X	X	
	Non respect des fréquences d'autocontrôle										
	<i>ponctuel</i>	X			X						
<i>récurrent</i>		X		X	X	X	X	X	X		
<i>systematique</i>			X	X	X			X	X		
Absence d'autocontrôle chez l'opérateur :											
<i>ponctuel</i>		X		X	X	X	X				
<i>récurrent</i>			X	X	X	X	X	X	X		
<i>systematique</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).

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
PM1 à PM32	Absence de réponse à manquement, absence d'actions correctives en cas de manquement ou actions correctives inadaptées et/ou tardives		X		X	X	X	X		
	<i>ponctuel</i>		X		X	X	X	X		
	<i>récurrent</i>			X	X	X	X	X	X	
	<i>systématique</i>			X		X		X	X	X
	Absence de déclassement suite à des manquements relevés :		X		X	X	X			
	<i>ponctuel</i>		X		X	X	X		X	
	<i>récurrent</i>			X	X	X			X	X
	<i>systématique</i>			X		X			X	X
	Absence de paiement des frais de contrôle (interne ou externe) entraînant l'arrêt de la réalisation des contrôles (interne ou externe) :			X					X	X
	Attitude non courtoise ou agressive vis-à-vis d'un agent de l'OC :			X	X				X	X
	Non respect d'une décision de l'OC :		X		X		X			
	<i>ponctuel</i>		X		X		X			
	<i>récurrent</i>			X					X	X
	<i>systématique</i>			X					X	X
	Cumul de manquements lors d'un contrôle ou de 2 contrôles successifs :		X		X		X	X		
<i>manquements mineurs</i>		X		X	X	X	X	X		
<i>manquements majeurs</i>			X			X		X	X	
<i>manquements graves</i>			X			X		X	X	
Moyens (humains, techniques, documentaires 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'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).

4.2 – Evaluation des manquements constatés lors du contrôle produit

PC	Manquement constaté	Traitement Immédiat (MR/MV)	Cotation			Sanction
			Ponctuel	Récurrent	Systématique	
27 à 30	Refus de prélèvement	MV : Acceptation du prochain prélèvement Rappel à la réglementation	G			Nouveau prélèvement programmé dans un délai fixé par l'OC – coût du prélèvement à la charge de l'opérateur Suspension d'Habilitation (total ou sur l'activité concernée) Retrait d'Habilitation (total ou sur l'activité concernée)
27	Contrôle analytique non conforme en 1 <sup>er</sup> passage externe		m			Avertissement de l'opérateur (avec obligation de blocage du lot non-conforme et correction du critère mis en cause par l'opérateur dans un délai maximum de 12 mois) + Analyse supplémentaire sur nouveau prélèvement du lot* ayant fait l'objet du manquement après correction (avec obligation de garantie de traçabilité du lot)
28	Contrôle analytique non conforme en 2 <sup>ème</sup> passage externe	MR : Blocage du lot non-conforme MR : Correction du critère mis en cause		M		Avertissement de l'opérateur (avec obligation de blocage du lot non-conforme et correction du critère mis en cause par l'opérateur dans un délai maximum de 6 mois) + Analyse supplémentaire sur nouveau prélèvement du lot* ayant fait l'objet du manquement après correction (avec obligation de garantie de traçabilité du lot)
29	Contrôle analytique non conforme en 3 <sup>ème</sup> passage, après 2 passages non conformes en interne	MV : Révision éventuelle des procédés de production / fabrication MV : Rappel à la réglementation				
	Contrôle analytique non conforme en 3 <sup>ème</sup> passage externe				G	Déclassement du lot + Analyse supplémentaire sur un ou plusieurs lots
	Contrôle analytique non conforme en 4 <sup>ème</sup> passage, après 2 passages non conformes en interne et 1 passage non conforme en externe					

Légende des traitements immédiats : **MV** : Action corrective

\* On entend par lot, les volumes identifiés sous le même numéro

Dans le cadre des contrôles produits internes, cf. schéma de l'annexe 7 article 6.

PC	Manquement constaté	Traitement Immédiat (MR/MV)	Cotation			Sanction	
			Ponctuel	Récurrent	Systématique		
30 PPC	Examen organoleptique non-conforme lors du 1 <sup>er</sup> passage	MR : Blocage du lot non-conforme MV : Révision éventuelle des procédés de production / fabrication	m			Blocage du lot non-conforme + Examen organoleptique supplémentaire du lot* ayant fait l'objet du manquement, à partir de l'échantillon témoin prélevé lors de la première expertise	
	Examen organoleptique non-conforme lors du 2 <sup>ème</sup> passage (sur l'échantillon témoin)			M		Avertissement de l'opérateur (avec obligation de blocage du lot non-conforme et correction du critère mis en cause par l'opérateur dans un délai maximum de 6 mois) + Examen organoleptique supplémentaire sur nouveau prélèvement du lot* ayant fait l'objet du manquement après correction (avec obligation de garantie de traçabilité du lot)	
	Examen organoleptique non-conforme lors du 3 <sup>ème</sup> passage en externe après 2 passages non conformes en externe (sur nouveau prélèvement du lot concerné par le manquement)					G	Déclassement du lot + Examen organoleptique supplémentaire sur un ou plusieurs lots
	Examen organoleptique non-conforme lors du 4 <sup>ème</sup> passage après 3 passages non conformes en interne (sur nouveau prélèvement du lot concerné par le manquement)						

\* On entend par lot, les volumes identifiés sous le même numéro

Dans le cadre des contrôles produits internes, cf. schéma de l'annexe 7 article 6.

### 4.3 – Evaluation des manquements constatés au niveau de l'ODG Cognac

Manquement constaté chez l'Organisme de Défense et de Gestion	Cotation			Sanction				
	Mineur	Majeur	Grave	AV	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	
Liste des opérateurs identifiés non à jour ou absente :								
<i>ponctuelle</i>		X		X	X			
<i>récurrente</i>			X	X	X		X	
<i>systématique</i>			X				X	X
Diffusion et/ou mise en place tardive des informations nécessaires aux opérateurs pour la maîtrise du cahier des charges :								
<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	
Absence des documents en vigueur (plan de contrôle, cahier des charges, documents CERTIPAQ, documents qualité...) :								
<i>ponctuelle</i>	X			X	X			
<i>récurrente</i>		X		X	X		X	
<i>systématique</i>			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
Application de la procédure de gestion des plaintes et/ou réclamations clients/consommateurs inadaptée et/ou tardive :		X		X	X			
Absence d'application de la procédure de gestion des plaintes et/ou des réclamations client/consommateurs :			X		X		X	
Eléments de promotion utilisés non conformes :								
<i>ponctuelle</i>	X			X				
<i>récurrente</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X				X	X

**Légende des sanctions :**

**AV** : Avertissement par lettre de l'ODG – **RA** : Renforcement des audits – **RE** : Renforcement des essais – **SL** : Suspension de la licence – **RL** : Retrait de la licence (exclusion).

Manquement constaté chez l'Organisme de Défense et de Gestion	Cotation			Sanction				
	Mineur	Majeur	Grave	AV	RA	RE	SL	RL
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
Rapports de contrôle incomplets :								
<i>ponctuelle</i>	X			X				
<i>récurrente</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X				X	X
Listes des agents effectuant le contrôle interne non à jour ou non disponible :								
<i>ponctuelle</i>	X			X				
<i>récurrente</i>		X		X	X			
<i>systématique</i>			X				X	X
Non respect des fréquences de contrôle interne :								
<i>ponctuelle</i>		X		X	X	X		
<i>récurrente</i>			X	X	X	X	X	
Absence de suivi des actions correctives chez les opérateurs en cas de manquement :								
<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 inadéquates 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	
Absence de paiement des frais de contrôle externe entraînant l'arrêt de la réalisation des contrôles externes :			X				X	X
Non respect d'une décision prise par l'OC :								
<i>ponctuelle</i>		X		X	X			
<i>récurrente</i>			X				X	X
<i>systématique</i>			X				X	X
Cumul de manquements lors d'une même visite ou lors de 2 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 - **RA** : Renforcement des audits - **RE** : Renforcement des essais - **SL** : Suspension de la licence - **RL** : Retrait de la licence (exclusion).

En cas de manquement grave présenté par l'ODG lors de l'évaluation du contrôle interne, CERTIPAQ transmet le dossier à l'INAO conformément aux textes en vigueur.

	<b>PLAN DE CONTROLE</b>	<b>PC AO 20 V08</b> <i>Validation : 06/10/2015</i>
	<b>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE</b> <b>« COGNAC »</b>	Page 61/80

**ANNEXE 1**

**INSTRUCTION TECHNIQUE CONTRÔLE PRODUIT**

(cf. document de CERTIPAQ, référencé IT 41, ci-après)

**ANNEXE 2****LEXIQUE**

**ODG COGNAC**  
(Organisme de  
Défense et de Gestion  
de l'AOC Cognac)

Organisme de Défense et de Gestion (ODG) de l'AOC Cognac, Section ODG du BNIC.

Ses missions sont notamment d'élaborer le cahier des charges de l'AOC Cognac (conditions de production...), choisir l'organisme de contrôle indépendant chargé d'établir le plan de contrôle, rendre un avis sur ce plan de contrôle et participer à sa mise en œuvre. La constitution de l'ODG est paritaire entre la viticulture et le négoce.

**Alambic à repasse**  
(dit « Charentais »)



© BNIC

Alambic composé d'une chaudière chauffée à feu nu, d'un chapiteau, d'un col de cygne, avec ou sans chauffe-vin, et d'un serpentin avec appareil réfrigérant.

La chaudière, le chapiteau, le col de cygne, le serpentin et le porte alcoomètre ouvert sont obligatoirement en cuivre.

**Alcool pur**

Alcool éthylique pur ou alcool absolu. Titre alcoométrique : 100 % vol. Le volume de l'alcool pur se mesure à la température de référence de 20 degrés Celsius. Il s'exprime, en général, en hectolitre dans les statistiques (hl AP).

**Assemblage**

Technique d'élaboration traditionnelle des Cognacs commercialisés.

Composition associant les qualités particulières d'eaux-de-vie de Cognac de différentes années de récoltes et de diverses zones de l'aire de production Cognac pour établir des types homogènes et constants, propres à chaque Maison, recherchés par la clientèle internationale.

**BNIC** (Bureau National Interprofessionnel du Cognac)

Organisme interprofessionnel (article L.632-1 et suivants du Code Rural) à caractère privé, financé par les professionnels du Cognac (négociants et viticulteurs), ayant pour mission générale le développement du Cognac et la défense des intérêts collectifs des professionnels. Il est également investi de missions de service public.

Il a été reconnu comme Organisme de Défense et de Gestion du Cognac par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) le 22 décembre 2010.

**Bonne chauffe**  
(ou seconde distillation)

Distillation du brouillis qui va produire l'eau-de-vie de Cognac.

**Bouilleur de cru**

Opérateur qui produit, vendange, vinifie, distille ou fait distiller sa propre récolte.

**Bouilleur de cru  
vendeur direct**

Opérateur qui produit, vendange, vinifie, distille ou fait distiller sa propre récolte et vend à la consommation ses eaux-de-vie conditionnées.

**Bouilleur de profession**

Opérateur qui distille pour son propre compte ou pour le compte d'autrui.

**Brouillis**

Distillat obtenu après la première distillation. Il titre environ 27/30 % vol.

**Cœur**

Cœur de la Bonne Chauffe, une fois éliminées les têtes et les queues, soit la partie du distillat qui deviendra le Cognac. Le cœur titre au maximum 72,4 % volume.

**Comptes de vieillissement**

Pendant leur vieillissement, les eaux-de-vie de Cognac sont suivies par le BNIC en « comptes de vieillissement ». Les eaux-de-vie nouvelles sont inscrites, au 1er avril qui suit la récolte, en compte 0 ; au 1er avril suivant, à l'issue d'un an de vieillissement, elles sont placées en compte 1 et ainsi de suite jusqu'au compte 10 (créé à partir du 1er avril 2005 et qui regroupe toutes les eaux-

de-vie de plus de dix ans d'âge).

Le compte «00» est un «compte de distillation». Il correspond à la période comprise entre la production de l'eau-de-vie et le 31 mars suivant.

Dans le cas d'un assemblage, le mélange obtenu est classé dans le compte de vieillissement de l'eau-de-vie la plus jeune entrant dans l'assemblage.

Le BNIC est chargé du contrôle des comptes de vieillissement (arrêté du 27 juillet 2003).

**Cru**

Terme généralement utilisé pour décrire les zones géographiques AOC de l'aire de production délimitée du Cognac : Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois, Bois Ordinaires ou Bois Communs ou à Terroirs.

**Dame-Jeanne**

Grosse bouteille de grès ou de verre, contenant de 20 à 50 litres, souvent clissée. Lorsqu'elles ont atteint leur apogée, le Maître de Chai décide de mettre fin au vieillissement des eaux-de-vie et procède à leur transfert dans des Dames-Jeanne, dans lesquelles elles pourront séjourner au paradis à l'abri de l'air pendant de nombreuses décennies sans se modifier.

**Degré**

Voir TAV (Titre alcoométrique volumique).

**Distillation  
(ou chauffe)**

Action qui consiste à séparer, au moyen de la chaleur, les principes volatils d'un corps, puis à les condenser. Le principe de la distillation est axé sur les différences de volatilité de ces divers composés. Seules se retrouvent dans l'eau-de-vie les substances volatiles qui constituent les éléments principaux du bouquet. Pour le Cognac, la distillation s'effectue selon la méthode traditionnelle en deux chauffes successives : la 1<sup>ère</sup> chauffe (distillation du vin) par laquelle on obtient un premier distillat appelé « brouillis » qui titre environ 27 à 30 % volume et la 2<sup>ème</sup> chauffe appelée « bonne Chauffe » au cours de laquelle on distille le « brouillis ».

<b>Elevage des eaux-de-vie (ou vieillissement)</b>	Le Cognac est un produit évolutif. Pendant son long séjour dans des futailles de chêne, à l'abri des chais identifiés, il va s'approprier tout naturellement, grâce à un contact permanent avec l'air ambiant, ce que le bois doit lui donner pour façonner sa couleur et son bouquet définitif. Le Cognac vieillit exclusivement sous bois, dans des futailles de chêne pendant une période minimale de deux ans dans la Région Délimitée et ne peut être commercialisé à la consommation humaine directe qu'à partir du Compte de vieillissement 2.
<b>Esprit de Cognac</b>	Produit issu de la 3 <sup>ème</sup> distillation d'eaux-de-vie de Cognac-distillé avec un « alambic charentais » et présentant unTAV compris entre 80% et 85%. Ce produit est exclusivement destiné à la préparation des vins mousseux.
<b>Fermentation</b>	Transformation de certaines substances organiques sous l'action d'enzymes sécrétées par des micro-organismes. La fermentation des sucres sous l'influence des levures donne de l'alcool.
<b>Flegmes ou imparfaits (têtes, queues, secondes)</b>	Distillat de début et de fin de distillation non retenu comme eau-de-vie de Cognac.
<b>Moût</b>	Produit liquide obtenu naturellement ou par des procédés physiques à partir de raisin frais.
<b>Négociant</b>	Opérateur qui achète et revend des eaux-de-vie.
<b>Obscuration</b>	Différence entre le titre alcoométrique volumique brut et le titre alcoométrique volumique réel. Elle est exprimée en degrés.
<b>Paradis</b>	Chai obscur où sont stockées les plus vieilles eaux-de-vie de Cognac.
<b>Part des anges</b>	Terme poétique symbolisant l'évaporation du Cognac pendant son vieillissement.

<b>Période de distillation</b>	Début en fonction de la date des vendanges et doit être achevée au plus tard le 31 mars de l'année qui suit celle des vendanges.
<b>Queue</b>	Produit de fin de distillation.
<b>Repasse (ou double distillation)</b>	L'alambic charentais est un alambic à repasse (voir « Distillation »).
<b>Seconde</b>	Produit de la distillation obtenu après le cœur.
<b>Têtes</b>	Pendant la distillation, premières fractions de distillat qui coulent au porte alcoomètre. Très riches en alcool, elles sont écartées.
<b>Titre alcoométrique volumique (TAV)</b>	Rapport entre le volume de l'alcool à l'état pur (mesuré à la température de référence de 20°C) contenu dans un mélange hydro-alcoolique et le volume de ce mélange pris à la même température. Le symbole est « % vol ».
<b>Viticulteur</b>	Opérateur qui produit, vendange et vinifie sa propre récolte.

**ANNEXE 3**

**METHODE DE CALCUL « DENSITE DE PLANTATION »**

Distance entre plants en m	Distance entre rangs en m																
	1,60	2,00	2,10	2,20	2,30	2,40	2,50	2,60	2,70	2,80	2,90	3,00	3,10	3,20	3,30	3,40	3,50
0,80	6 944	6 250	5 952	5 682	5 435	5 208	5 000	4 808	4 630	4 464	4 310	4 167	4 032	3 906	3 788	3 676	3 571
0,90	6 173	5 556	5 291	5 051	4 831	4 630	4 444	4 274	4 115	3 968	3 831	3 704	3 584	3 472	3 367	3 268	3 175
1,00	5 556	5 000	4 762	4 545	4 348	4 167	4 000	3 846	3 704	3 571	3 448	3 333	3 226	3 126	3 030	2 941	2 857
1,10	5 051	4 545	4 329	4 132	3 953	3 788	3 636	3 497	3 367	3 247	3 135	3 030	2 933	2 841	2 755	2 674	2 597
1,20	4 630	4 167	3 968	3 788	3 623	3 472	3 333	3 205	3 088	2 976	2 874	2 778	2 688	2 604	2 525	2 451	2 381
1,30	4 274	3 846	3 663	3 487	3 344	3 205	3 077	2 959	2 849	2 747	2 653	2 564	2 481	2 404	2 331	2 262	2 198
1,40	3 968	3 571	3 401	3 247	3 106	2 978	2 857	2 747	2 646	2 551	2 463	2 381	2 304	2 232	2 165	2 101	2 041
1,50	3 704	3 333	3 175	3 030	2 899	2 778	2 667	2 564	2 469	2 381	2 299	2 222	2 151	2 083	2 020	1 961	1 905

densité possible pour tout type de production

densité possible pour tout type de production, exceptés les Vins de Pays Charentais

*Extrait du Guide Viticulture Raisonnée des Charentes – Juillet 2003*

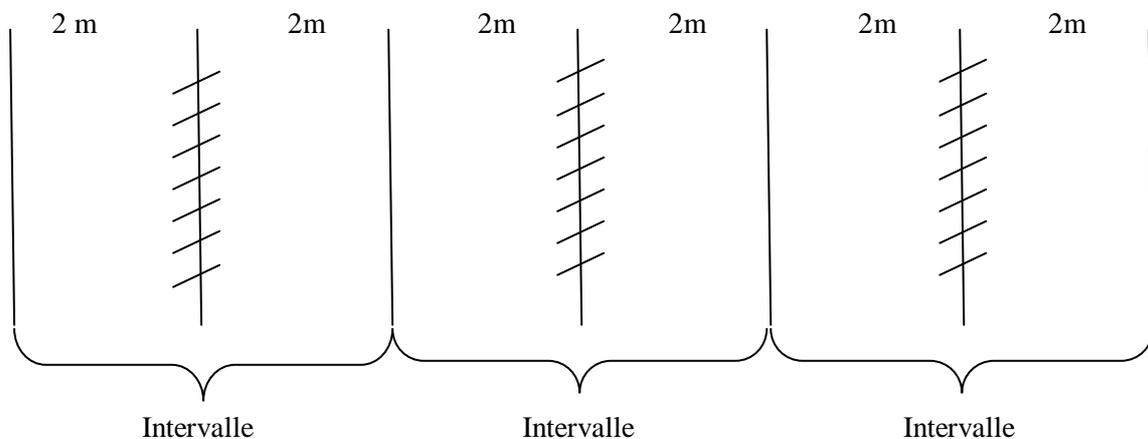
**ANNEXE 4**

**METHODE DE CALCUL « ECARTEMENT ENTRE RANGS »**

1. **Méthode utilisée** : répétitivité de l'intervalle avec calcul de la moyenne par rang

2. **Exemples de calcul**

- Arrachage d'un rang sur deux

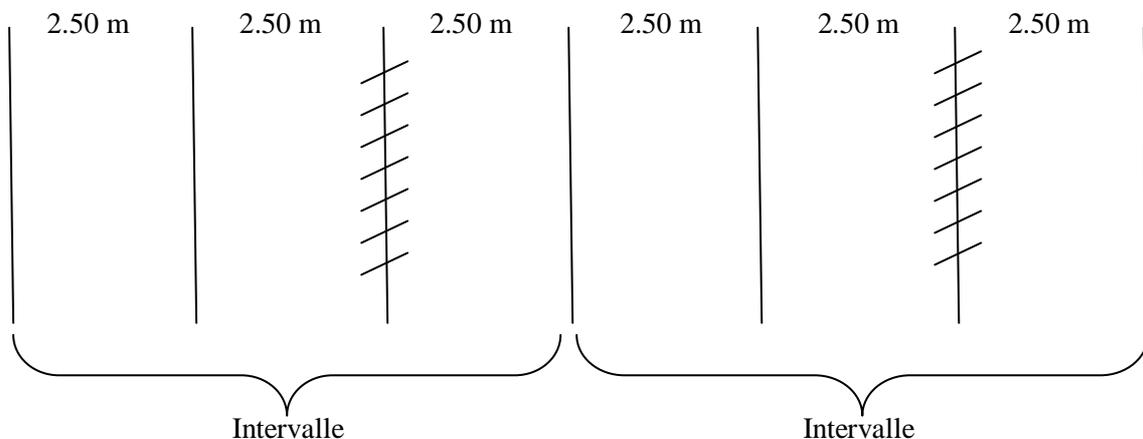


Calcul de l'écartement entre rangs = 4 m

⇒ situation non conforme au cahier des charges

**NB** : pour être conforme, il faut que l'écartement initial avant arrachage entre rangs soit inférieur ou égal à 1,75m.

- Arrachage d'un rang sur trois

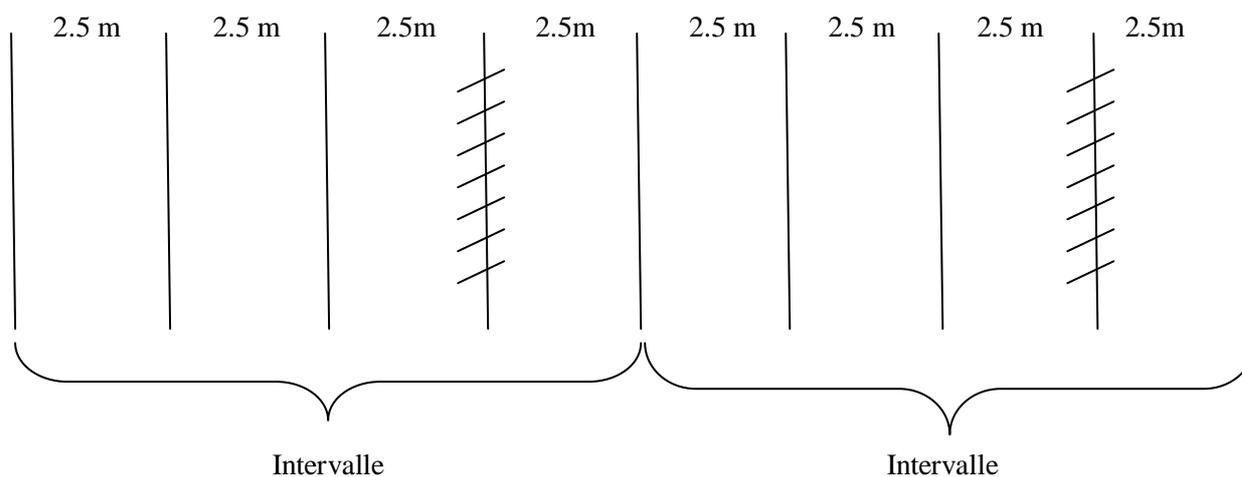


Calcul de l'écartement entre rangs =  $\frac{2.50 \text{ m} \times 3}{2} = \frac{7.5}{2} = 3.75 \text{ m}$

⇒ situation non conforme au cahier des charges

**NB** : pour être conforme, il faut que l'écartement initial avant arrachage entre rangs soit inférieur ou égal à 2.33 m.

- Arrachage d'un rang sur quatre



Calcul de l'écartement entre rangs :  $\frac{2.50 \text{ m} \times 4}{3} = \frac{10}{3} = 3.33 \text{ m}$

⇒ situation conforme au cahier des charges

ANNEXE 5

**METHODE DE CALCUL « NOMBRE D'YEUX FRANCS »**  
*Ce point de contrôle 7 n'est à vérifier qu'en contrôle externe*

Le calcul du nombre d'yeux par hectare correspond au point de contrôle n°07 du plan de contrôle. Il doit être **inférieur ou égal à 80 000 par hectare**.

Mode opératoire :

1> Détermination de la densité théorique de la parcelle :

Selon la méthode de calcul « densité de plantation » annexe 3 du plan de contrôle.

2> Ecarter 1 rang de bordure de chaque côté de la parcelle :

3> Faire 6 points de comptage :

**Un point de comptage correspond à 2 longueurs de piquets, soit 8 pieds, ou à une longueur théorique de 8 pieds. 6 points de comptage équivalent à 12 longueurs de piquets.**

Les points de comptage seront positionnés :

- 2 au milieu de la parcelle
- 2 à un bout de la parcelle
- 2 au bout opposé de la parcelle. (**voir schéma**)

Ne pas prendre la première longueur de piquets dans les comptages.

4> Compter les yeux francs :

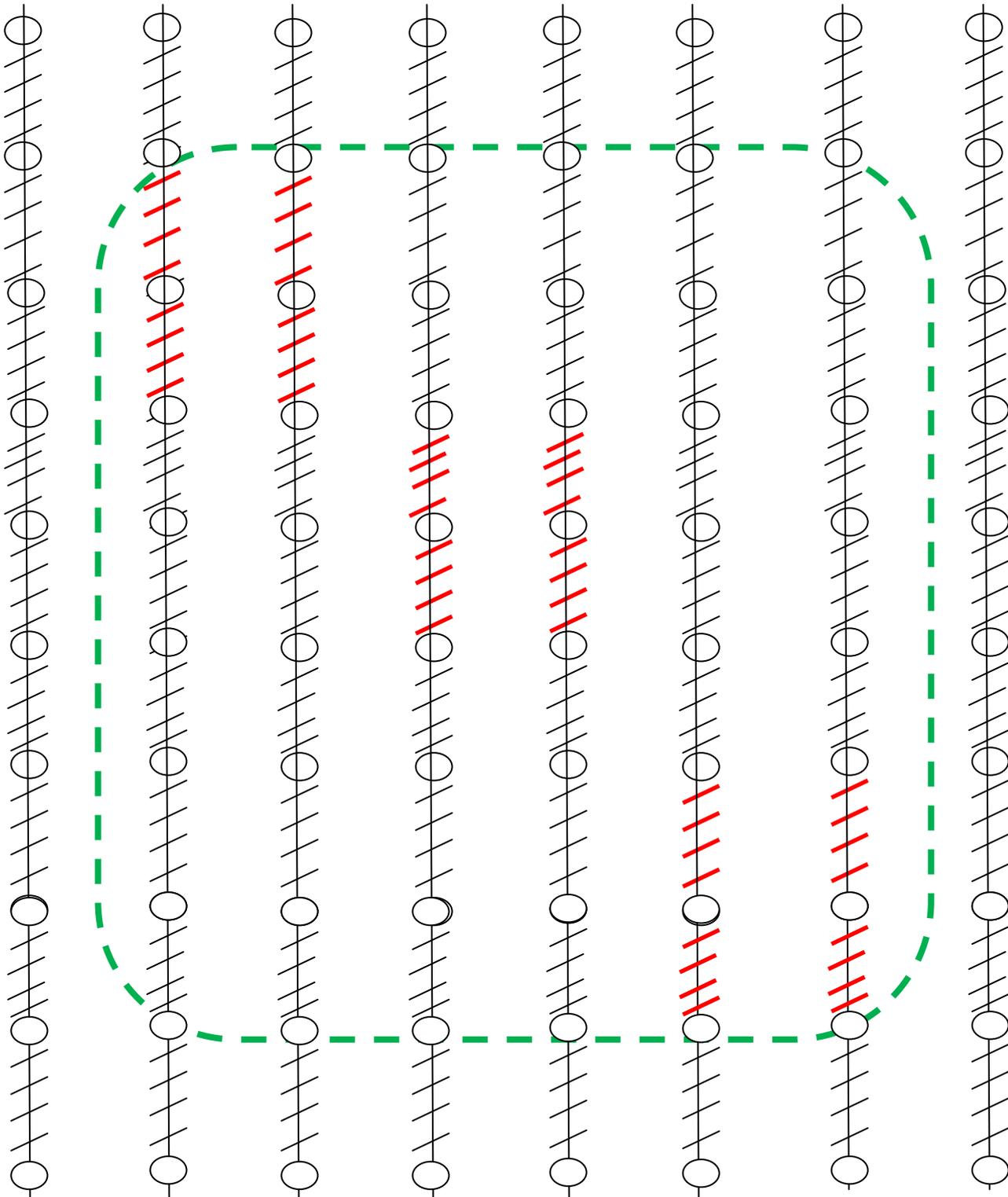
Sur ces 12 longueurs de piquets, compter le nombre d'yeux francs. Ne pas compter les 2 yeux du bourillon, ni les courçons.

5> Calculer le nombre d'yeux francs moyen par pied :

Diviser le nombre d'yeux francs par le nombre théorique de pieds sur les 12 longueurs de piquets.

6> Déterminer le nombre d'yeux par hectare :

Multiplier le nombre d'yeux francs par pied par la densité par hectare.



**ANNEXE 6*****METHODE DE CALCUL « RENDEMENT ANNUEL »***

Le calcul du rendement annuel **maximum autorisé visé au point de contrôle n° 9** Cognac s'effectue obligatoirement par dénomination géographique. Ce rendement est calculé sur les vins mis en œuvre à destination du Cognac provenant exclusivement de vignes en 3<sup>ème</sup> feuille ou plus.

Documents nécessaires :

- Déclaration de récolte
- Déclaration de fabrication valant revendication
- DCA/DAA/DAE vins et moûts
- DCA/DAA/DAE Cognac
- Validation des demandes de sorties de volume de réserve climatique pour déficit de rendement
- Engagement à moins produire

Mode opératoire :

1> Détermination du potentiel annuel maximum pour un cru :

Le potentiel annuel maximum est égal à la superficie qui a été affectée pour le cru multipliée par le rendement annuel maximum autorisé.

Exemple récolte 2013 :

132,1 hl à 10°vol. x superficie affectée au Cognac sur la déclaration de récolte 2013.

Attention : De ce potentiel, peuvent-être soustrait :

- Les volumes liés au changement d'affectation du Pineau des Charentes vers le Cognac : le rendement **de la superficie** ayant subi le changement d'affectation est alors limité au rendement A.P. annuel du Pineau à un TAV de 10%. (exemple : 8.5 hl A.P./ ha en 2011)
- Les volumes faisant l'objet d'une éventuelle mesure de régulation.
- Engagement à moins produire

2> Détermination du rendement de la distillation :

Les pertes de distillation doivent être réparties de la même façon quelle que soit l'utilisation du Cognac : Vieillessement, réserve de gestion, réserve climatique.

Le rendement est égal à la somme de l'alcool obtenu par la distillation à domicile et l'alcool obtenu par la distillation à façon divisée par la somme des volumes de vins mis en œuvre pour ces deux distillations.

Pour le calcul du rendement de distillation :

- Les flegmes mis en œuvre ou livrés à la distillation doivent être pris en compte dans les vins mis en œuvre,
  - Le stock de flegmes issus de la distillation à domicile ou le volume d'eau-de-vie issus de la distillation de flegmes à façon doit être pris en compte dans le volume d'eaux-de-vie obtenu.
- Intégration des ventes de flegmes.

3> Calcul des vins mis en œuvre au titre de la réserve climatique :

Si le viticulteur a distillé des vins afin de constituer une réserve climatique, le calcul des vins mis en œuvre se fait en divisant le volume d'alcool pur d'eau-de-vie mis en réserve par le rendement de la distillation.

(Exemple : **volume mis en réserve climatique : 50 hl AP. Rendement de distillation : 0,985.**

Volume des vins mis en œuvre au titre de la réserve climatique =  $\frac{50 \text{ hl A.P.}}{0.985} = 50.76.14 \text{ hl A.P.}$ )

4> Calcul du rendement annuel maximum du cru :

Le calcul se fait en additionnant la totalité des **volumes de vins mis en œuvre pour la distillation** vins à domicile et à façon, plus les **volumes de** vins vendus à destination du Cognac, desquels on soustrait les vins mis en œuvre pour la distillation de la réserve climatique.

Ce volume total est à comparer au potentiel annuel maximum du cru.

Si ce volume est supérieur au potentiel, le **rendement annuel maximum autorisé du cru** est en dépassement.

5> Correspondance entre l'expression du rendement en hL/ha et en hL-AP/ha

Le Rendement exprimé en hectolitres d'alcool pur à l'hectare (hL-AP/ha) est obtenu en faisant le produit du Rendement exprimé en hectolitres de vin à l'hectare (hL/ha) par le Titre Alcoométrique Volumique du vin, exprimé en %.

La correspondance est donc obtenue par la formule suivante :

$$\text{Rendement (hL-AP/ha)} = \text{Rendement}_{\text{vin}} (\text{hL/ha}) \times \text{TAV}_{\text{vin}} (\%) / 100$$

A titre d'exemple, le tableau ci-dessous présente la correspondance entre les rendements exprimés en hL/ha et leur expression en hL-AP/ha, pour quelques valeurs de Titre Alcoométrique Volumique des vins, couvrant la gamme des TAV autorisés par le cahier des charges.

Rendement en hl d'alcool pur par hectare		TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE en % vol.					
		7	8	9	10	11	12
Rendement en hl par hectare	90	6,30	7,20	8,10	9,00	9,90	10,80
	100	7,00	8,00	9,00	10,00	11,00	12,00
	110	7,70	8,80	9,90	11,00	12,10	13,20
	120	8,40	9,60	10,80	12,00	13,20	14,40
	130	9,10	10,40	11,70	13,00	14,30	15,60
	140	9,80	11,20	12,60	14,00	15,40	16,80
	150	10,50	12,00	13,50	15,00	16,50	18,00
	160	11,20	12,80	14,40	16,00	17,60	19,20
	170	11,90	13,60	15,30	17,00	18,70	20,40
	180	12,60	14,40	16,20	18,00	19,80	21,60
	190	13,30	15,20	17,10	19,00	20,90	22,80
	200	14,00	16,00	18,00	20,00	22,00	24,00
	210	14,70	16,80	18,90	21,00	23,10	25,20
	220	15,40	17,60	19,80	22,00	24,20	26,40
230	16,10	18,40	20,70	23,00	25,30	27,60	

Valeurs en rouges = dépassement de rendement butoir

Tableau 1 : Valeurs de rendement exprimées en hectolitres d'alcool pur à l'hectare (hL-AP/ha), sur la base du rendement en vin à l'hectare (hL/ha) et du Titre Alcoométrique Volumique du vin (%).

**ANNEXE 7**

***MODALITES D'ORGANISATION DU CONTROLE INTERNE PRODUIT  
EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES***

**Article 1 : Prélèvements**

Les prélèvements, sur les produits embouteillés prêts à la mise à la consommation, sont effectués par un agent de l'ODG.

**Article 2 : Nature des prélèvements**

Le prélèvement est constitué d'un lot de trois bouteilles du même producteur, de la même qualité et du même numéro de lot.

1. Pour chaque lot, l'agent du BNIC établit une fiche de prélèvement ODG, précisant les caractéristiques suivantes :

- les lieux et date du prélèvement ;
- le nom de l'agent préleveur ;
- la qualité ;
- la marque ;
- le nom du producteur ;
- le volume prélevé ;
- le titre alcoométrique volumique ;
- le numéro de lot ;
- le volume total du lot prélevé.

Cette fiche comporte le visa de l'agent préleveur et de l'opérateur.

2. Pour chaque lot, une bouteille dite « bouteille témoin » est conservée sous clef, en l'état, par les services de l'ODG.

La seconde bouteille est destinée à l'examen analytique.

La troisième bouteille est destinée à l'éventuel examen organoleptique.

**Article 3 : Inscription sur la base informatique ODG**

A la fin de chaque journée de prélèvement, l'agent de l'ODG inscrit dans la base informatique ODG, à la suite de son nom, par producteur et par qualité :

- les dates et lieu du prélèvement ;
- le nombre et le volume des bouteilles prélevées ;

	<b>PLAN DE CONTROLE</b>	<b>PC AO 20 V08</b> <i>Validation : 06/10/2015</i>
	<b>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE</b> <b>« COGNAC »</b>	Page 75/80

- le numéro attribué au lot ;
- la qualité ;
- la marque ;
- le nom du producteur ;
- le titre alcoométrique volumique ;
- le volume total du lot prélevé.

Une photo du produit et des emballages éventuels sont également intégrés dans la base.

Une étiquette est générée avec le numéro de l'échantillon, puis apposée sur les bouteilles.

#### Article 4 : Traitement des prélèvements

Les prélèvements sont traités comme suit :

- la « bouteille témoin », est transmise pour une analyse de l'étiquetage. La partie « Conditionnement / Etiquetage » de la fiche « Contrôle interne produit », prévue à cet effet, est remplie.
- la bouteille destinée à l'analyse est apportée par l'agent préleveur pour examen au laboratoire. Cet examen comporte deux volets :
  - o une analyse de base portant sur des critères réglementaires définis par le Règlement (CEE) n°110/2008 et le Cahier des charges de l'AOC Cognac, à savoir :
    - Titre alcoométrique volumique (TAV)
    - Teneur en Alcool méthylique
    - Teneur en substances volatiles
    - Taux d'obscuration
    - Contrôle de la couleur
  - o une analyse complémentaire portant sur les critères suivants :
    - Butyrate d'éthyle
    - Butanol-2
    - Acétate d'éthyle
    - Ethanal-Acétal

Si l'examen analytique révèle un défaut, le lot non-conforme est alors bloqué. Il est retravaillé dans les 12 mois. Le nouveau lot est alors prélevé et une analyse complète est effectuée.

Si le prélèvement initial a révélé une non-conformité d'un critère de l'analyse complémentaire, lorsque ce lot se révèle conforme à l'analyse de vérification, il doit être procédé à un examen organoleptique.

L'ensemble des résultats d'analyse est retourné à l'agent de l'ODG pour inscription sur la fiche susvisée.

Les bouteilles « témoins » ainsi que les fiches, sont conservées par l'ODG pendant trois ans.

	<b>PLAN DE CONTROLE</b>	<b>PC AO 20 V08</b> <i>Validation : 06/10/2015</i>
	<b>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE</b> <b>« COGNAC »</b>	Page 76/80

## **Article 5 : Examen organoleptique**

Sont soumis à un examen organoleptique :

- tous les échantillons tirés au sort à cet effet dans le cadre de la procédure de contrôle interne produit ;
- tous les échantillons présentant un défaut à l'analyse complémentaire ayant été retravaillés, conformément à l'article 4 du présent règlement intérieur.

### **Article 5.1 – Objet de l'examen organoleptique**

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

- Visuel
- Olfactif
- Gustatif
- Finale et persistance aromatique

Il a pour objet de déterminer si l'échantillon soumis à dégustation présente les caractéristiques lui permettant d'appartenir à la catégorie de l'AOC Cognac, et de pouvoir être revendiqué en tant que tel par l'opérateur en vue de la commercialisation du produit.

Les critères de dégustation et de notation permettant de déterminer les caractéristiques du produit sont définis dans la fiche de dégustation.

### **Article 5.2 – Jurys de dégustation**

Un jury de dégustation est désigné par les services de l'ODG. Il est composé d'au minimum 5 membres, avec une majorité de porteurs de mémoire et, au mieux un membre du collège « usagers du produit AOC Cognac ».

### **Article 5.3 – Organisation et déroulement de la dégustation**

Les examens organoleptiques se déroulent dans une salle de dégustation du BNIC adaptée aux analyses sensorielles et permettant des dégustations individuelles.

Les membres du jury sont convoqués au minimum 10 jours avant la tenue de la séance par l'agent préleveur du BNIC. Un mail de confirmation est adressé à chaque dégustateur avant la tenue de la séance de dégustation.

La séance de dégustation ne peut se tenir que si au moins 5 dégustateurs représentant les collèges visés au point 5.2 sont présents. Si ce nombre n'est pas atteint ou la représentativité pas assurée, une nouvelle séance de dégustation devra être organisée.

	<b>PLAN DE CONTROLE</b>	<b>PC AO 20 V08</b> <i>Validation : 06/10/2015</i>
	<b>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE</b> <b>« COGNAC »</b>	Page 77/80

Les échantillons soumis à la dégustation sont préparés avant chaque séance par l'agent préleveur du BNIC. Le nombre d'échantillons soumis à dégustation est de 2 minimum et de 12 maximum. Ils sont présentés aux membres du jury de façon anonyme, sous références codées.

Les dégustateurs procèdent individuellement à la dégustation des échantillons qui leur sont présentés. Pour chacun des échantillons dégustés, le dégustateur renseigne la fiche de dégustation reprenant les critères qualitatifs déterminés, en apportant un commentaire général sur l'échantillon dégusté et en y portant sa décision (conforme / non conforme). A la fin de chaque séance, chaque dégustateur appose sa signature sur les fiches de dégustation qu'il a remplies.

L'avis du jury est pris à la majorité de ses membres :

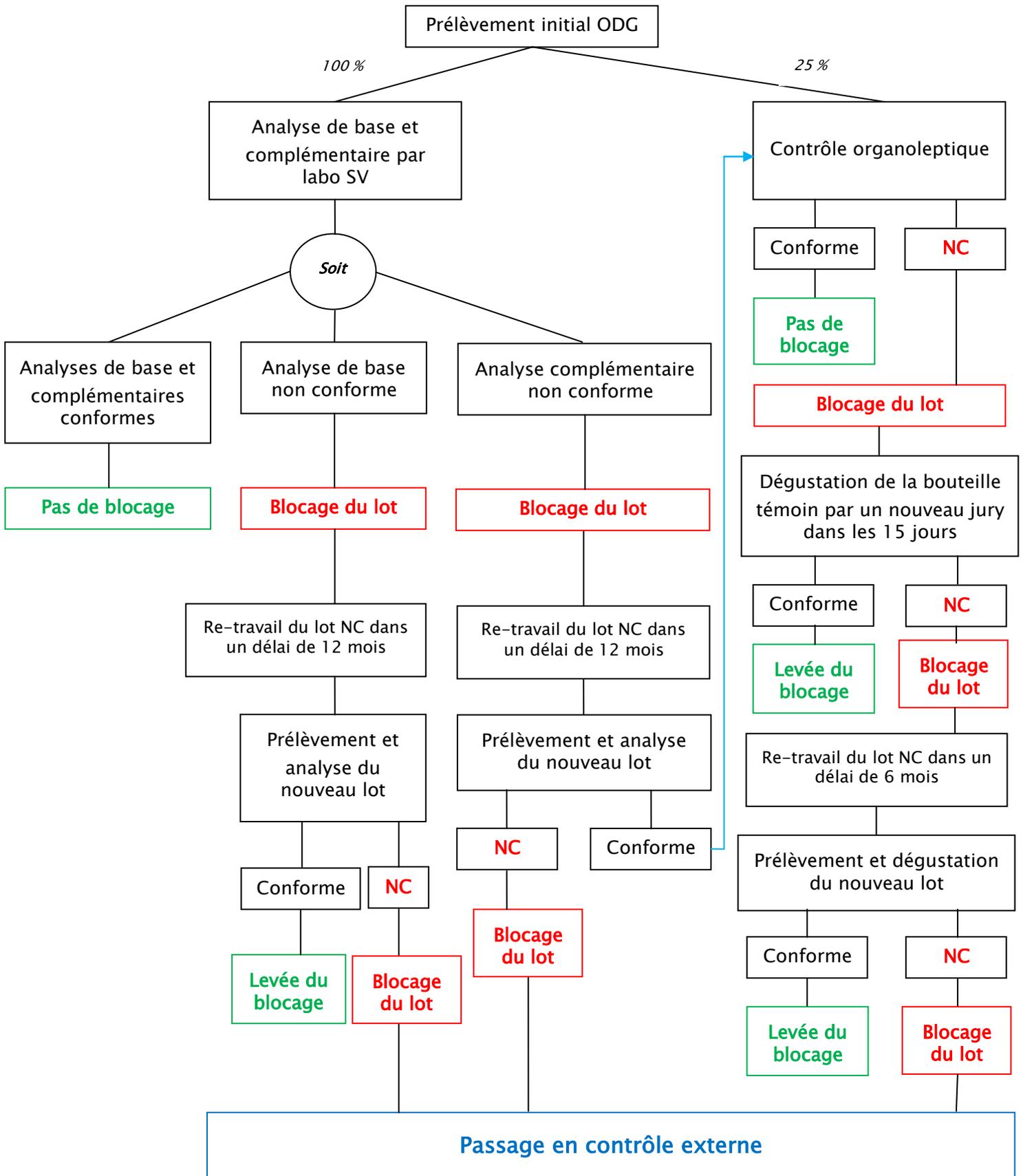
- « Conforme » : l'échantillon est jugé sans défaut par la majorité des dégustateurs ;
- « Non conforme » : la majorité des dégustateurs considère que l'échantillon dégusté présente un défaut et n'est donc pas acceptable en AOC Cognac.

En cas d'égalité : le vote du dégustateur arrivé en dernier à la séance de dégustation n'est pas pris en compte.

A la fin de chaque séance, l'agent préleveur du BNIC enregistre dans un rapport de séance de dégustation, le nom des dégustateurs ainsi que l'avis du jury pour chaque échantillon et signe le document. Ce document est archivé.

L'agent préleveur enregistre ensuite les fiches de dégustation dans la base informatique ODG.

**Article 6 : Résultats des examens analytiques, organoleptiques et étiquetage des prélèvements initiaux**



	<b>PLAN DE CONTROLE</b>	<b>PC AO 20 V08</b> <i>Validation : 06/10/2015</i>
	<b>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE</b> <b>« COGNAC »</b>	Page 79/80

Analyse de base : TAV, Obscuration, Alcool méthylique, Substances volatiles, Couleur

Analyse Complémentaire : Butyrate d'éthyle, Butanol-2, Acétate d'éthyle, Ethanal-Acétal

Tout résultat d'examen analytique, organoleptique ou d'étiquetage donne lieu à un avis envoyé à l'opérateur.

En cas de non-conformité analytique et/ou organoleptique, le lot est bloqué sur le site de production ou/et de stockage jusqu'à nouveau contrôle.

Le volume du lot NC bloqué correspond au solde des volumes en stock au moment où l'opérateur est informé de la décision du blocage.

Dans ce cadre, l'opérateur en est informé et orienté vers une assistance technique.

En cas de résultat révélant un défaut au premier examen analytique, l'opérateur doit engager une action correctrice dans les 12 mois qui suivent pour remettre son produit en conformité. Il en informe alors l'ODG via une fiche de liaison établie au moment de la détection de la NC, et l'ODG effectue alors le prélèvement de vérification.

- Pour les défauts à l'examen analytique : il est procédé à un second prélèvement de deux bouteilles.
- Les lots non conformes qui seront retravaillés seront obligatoirement soumis à un examen analytique complet.
- Pour les seuls défauts d'étiquetage : l'opérateur fournit à l'ODG, une nouvelle présentation.

#### **Article 7 : Résultats des examens analytiques, organoleptiques et étiquetage des seconds prélèvements**

Un avis de conformité à l'examen est envoyé à l'opérateur pour lever la non-conformité initiale.

Les dossiers pour lesquels la non-conformité des lots n'aura pu être levée dans le cadre du processus de contrôle interne décrit dans le logigramme ci-dessus, seront transmis à l'organisme de certification dans le cadre du contrôle externe.

05/09/2014

	<b>PLAN DE CONTROLE</b>	<b>PC AO 20 V08</b> <i>Validation : 06/10/2015</i>
	<b>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE</b> <b>« COGNAC »</b>	Page 80/80

## **ANNEXE 8**

### **MODALITES DE VIEILLISSEMENT**

(Document de référence : cahier des charges relatif aux chais identifiés du 17 octobre 2003 article 5)

Dès la fin de la campagne de distillation, soit à partir du 1<sup>er</sup> avril suivant la récolte, les eaux-de-vie de Cognac doivent être mises en vieillissement sans interruption, sous futaille de bois de chêne.

Ne sont pas considérées comme interrompant le vieillissement, les opérations nécessaires au processus d'élaboration des eaux-de-vie de Cognac telles que coupes et assemblages pour lesquelles une traçabilité est assurée ainsi que les temps de transport normaux d'un chai identifié à un autre chai identifié.

Dès leur mise en vieillissement, les eaux-de-vie de Cognac sont prises en charge par les services du BNIC.

	AVENANT PLAN DE CONTROLE	<b>a-PC AO 20 V09</b> <i>Validation : 19/06/2018</i>
	APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « COGNAC »	Page 1/9

### C - REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTRÔLES

Sites Thèmes	Fréquence minimale des contrôles internes	Fréquence minimale des contrôles externes par CERTIPAQ	Fréquence minimale globale de contrôle
<b>Organisme de Défense et de Gestion</b>	-	2 audits / an	2 audits / an
<b>Viticulteurs</b> (ainsi que les bouilleurs de cru à façon non stockeurs) **	9% des viticulteurs	1% des viticulteurs	10% des viticulteurs
<b>Bouilleurs de cru</b> (dont Bouilleurs de cru vendeurs directs et hors bouilleurs de cru à façon non stockeurs) ** - Conditions de production vignoble/vinification	9 % des bouilleurs de cru	1% des bouilleurs de cru	10% des bouilleurs de cru
- Conditions de production distillation	13% des bouilleurs de cru	2% des bouilleurs de cru	15% des bouilleurs de cru
<b>Bouilleurs de profession</b> **	17% des bouilleurs de profession	3% des bouilleurs de profession	20% des bouilleurs de profession
<b>Négociants-Vinificateurs</b>	néant	15% des négociants-vinificateurs	15% des négociants-vinificateurs
<b>Négociants***</b>	néant	+ 33.600 hl AP : 50% des négociants de 1.000 à 33.600 hl AP : 20 % des négociants moins de 1.000 hl AP : 12 % des négociants (sur la base des volumes commercialisés la campagne précédente)	+ 33.600 hl AP : 50% des négociants de 1.000 à 33.600 hl AP : 20 % des négociants moins de 1.000 hl AP : 12 % des négociants (sur la base des volumes commercialisés la campagne précédente)
<b>Obligations déclaratives</b>	100% des opérateurs / an (réception et saisie par l'ODG)	Par sondage lors de l'audit de l'ODG et des opérateurs	100% des opérateurs / an
<b>Contrôle produits : Prélèvement</b>	. + 33.600 hl AP : 80% des échantillons prélevés . de 1.000 à 33.600 hl AP : 80% des échantillons prélevés . de 100 à 1.000 hl AP : 80% des échantillons prélevés . moins de 100 hl AP : 80% des échantillons prélevés (sur la base des volumes commercialisés la campagne précédente)	. + 33.600 hl AP : 20% des échantillons prélevés . de 1.000 à 33.600 hl AP : 20% des échantillons prélevés . de 100 à 1.000 hl AP : 20% des échantillons prélevés . moins de 100 hl AP : 20% des échantillons prélevés (sur la base des volumes commercialisés la campagne précédente)  Cognac avec mention XXO et Extra Extra Old : Pour la première année de mise en œuvre de la mention : 1 contrôle par opérateur déclarant la mention XXO ou Extra Extra Old sur un titre de mouvement dans l'année. Pour les autres années : + 300 hl AP de Cognac commercialisé avec la mention XXO ou Extra Extra Old : Prélèvement de 1 lot / an chez 100 % des opérateurs De 30 à 300 hl AP de Cognac commercialisé avec la mention XXO ou Extra Extra Old : Prélèvement de 1 lot tous les 3 ans chez 100 % des opérateurs Moins de 30 hl AP de Cognac commercialisé avec la mention XXO ou Extra Extra Old : Prélèvement de 1 lot tous les 5 ans chez 100 % des opérateurs	. + 33.600 hl AP : Prélèvements de 3 lots différents 2 fois / an chez 100% des opérateurs . de 1.000 à 33.600 hl AP : Prélèvements de 3 lots différents 1 fois / an chez 100% des opérateurs . de 100 à 1.000 hl AP : Prélèvements d'1 lot 1 fois / an chez 100% des opérateurs . moins de 100 hl AP : Prélèvements d'1 lot par an chez 20% des opérateurs (sur la base des volumes commercialisés la campagne précédente)  Cognac avec mention XXO et Extra Extra Old : Pour la première année de mise en œuvre de la mention : 1 contrôle par opérateur déclarant la mention XXO ou Extra Extra Old sur un titre de mouvement dans l'année. Pour les autres années : + 300 hl AP de Cognac commercialisé avec la mention XXO ou Extra Extra Old : Prélèvement de 1 lot / an chez 100 % des opérateurs De 30 à 300 hl AP de Cognac commercialisé avec la mention XXO ou Extra Extra Old : Prélèvement de 1 lot tous les 3 ans chez 100 % des opérateurs Moins de 30 hl AP de Cognac commercialisé avec la mention XXO ou Extra Extra Old : Prélèvement de 1 lot tous les 5 ans chez 100 % des opérateurs

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans l'accord express de l'Organisme Certificateur CERTIPAQ

<b>Contrôle produits :</b> Examen analytique	100% des échantillons prélevés en interne	100% des échantillons prélevés en externe	100% des échantillons prélevés
<b>Contrôle produits :</b> Examen organoleptique	dégustation systématique : 25 % des échantillons prélevés tirés au sort + 100 % des résultats négatifs à l'analyse complémentaire* (sur la base des volumes commercialisés la campagne précédente)	dégustation systématique : 25 % des échantillons prélevés tirés au sort + 100 % des résultats négatifs à l'analyse complémentaire* + 100% des récidives contrôle interne (résultat négatif à la dégustation et à l'analyse complémentaire*) (sur la base des volumes commercialisés la campagne précédente) ) + 100% des échantillons XXO et Extra Extra Old prélevés.	dégustation systématique : 25 % des échantillons prélevés tirés au sort + 100 % des résultats négatifs à l'analyse complémentaire* + 100% des récidives contrôle interne (résultat négatif à la dégustation et à l'analyse complémentaire*) (sur la base des volumes commercialisés la campagne précédente) ) + 100% des échantillons XXO et Extra Extra Old prélevés..

**Remarques :**

- Ces fréquences annuelles de contrôles internes et externes sont à prendre en compte par campagne (c'est à dire du 1<sup>er</sup> août de l'année N au 31 juillet de l'année N+1).
- Le nombre de contrôles annuels à réaliser sera calculé selon les chiffres de la campagne précédente.

\* **Analyse complémentaire** = examen analytique de 100% des lots prélevés pour l'analyse sur des critères spécifiques dont l'objectif est de cibler les lots à déguster en fonction du résultat de cette analyse.

\*\* 1 audit externe d'un opérateur de l'une de ces catégories sera réalisé annuellement en même temps que l'audit interne. Cet accompagnement vient compléter les audits de l'ODG. Cet audit externe sera pris en compte dans la fréquence d'audit externe prévue dans le plan de contrôle pour la catégorie de l'opérateur concerné.

\*\*\* Pour les négociants stockant la totalité de leurs stocks chez un entrepositaire principal, l'audit sera réalisé chez l'entrepositaire principal.

## I - MODALITES DES AUTOCONTRÔLES, CONTRÔLES INTERNES ET CONTRÔLES EXTERNES

### B - CONDITIONS DE PRODUCTION

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Auto-contrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode de contrôle interne et externe	Document de référence / Documents preuves
PC24 * ② ⑤	Vieillessement	Durée d'élevage des eaux-de-vie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <math>\geq 2</math> ans</li> <li>• Pour les mentions « XXO » et « Extra Extra Old » : égal ou supérieur à 14 ans</li> <li>• Tout opérateur désirant mettre sur le marché des eaux-de-vie avec les mentions XXO ou Extra Extra Old doit le faire figurer sur les titres de mouvements communiqués au BNIC. La comptabilité matières doit permettre de contrôler et de justifier l'emploi des mentions de vieillissement XXO ou Extra Extra Old.</li> <li>• Exception des quantités destinées aux usages industriels et à l'élaboration des produits composés pouvant ne pas être vieilles</li> </ul>	Tenue de la comptabilité matières Cognac Pour les mentions « XXO » et « Extra Extra Old », comptabilité matières justifiant du vieillissement égal ou supérieur à 14 ans.	Vérification réalisée par le BNIC (article 6 et 8 de l'arrêté du 27 juillet 2003)	<i>Vérification du respect de la durée d'élevage des eaux-de-vie</i> <i>Pour le cas des opérateurs utilisant les mentions « XXO » et « Extra Extra Old » : vérification sur base de la comptabilité matières des mouvements des eaux-de-vie justifiant du vieillissement égal ou supérieur à 14 ans</i>	Document 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arrêté du 27 juillet 2003</li> <li>• Cahier des charges</li> <li>• Titre de mouvement</li> <li>• Comptabilité matières</li> <li>• Inventaire</li> </ul>
					<b>Fréquence</b>	<i>Contrôle en continu</i>		

<p>PC25 ②⑤</p>	<p>Conditionnement</p>	<p>Etiquetage</p>	<p>Le nom « Cognac » peut être employé sans les mots « appellation contrôlée » dans la mesure où il n'est associé à aucune dénomination géographique complémentaire. L'âge minimum des eaux-de-vie de Cognac expédiées doit correspondre respectivement :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Au compte 2 pour les mentions : « 3 Etoiles », « Sélection », « VS », « De Luxe » et « Very Special »</li> <li>• Au compte 3 pour les mentions: « supérieur », « Cuvée Supérieure », « Qualité Supérieure »</li> <li>• Au compte 4 pour les mentions: « V.S.O.P. », « Réserve », « Vieux », « Rare » et « Royal », « Very Superior Old Pale »</li> <li>• Au compte 5 pour les mentions: « Vieille Réserve », « Réserve Rare » et « Réserve Royale »</li> <li>• Au compte 6 pour les mentions: « Napoléon », « Très Vieille Réserve », « Très Vieux », « Héritage », « Très Rare », « Excellence » et « Suprême »</li> <li>• Au compte 10 pour les mentions: « XO », « Hors d'âge », « Extra », « Ancestral », « Ancêtre », « Or », « Gold », « Impérial », « Extra Old », « XXO » et « Extra Extra Old ».</li> </ul> <p>Les mentions « XXO » et « Extra Extra Old » sont des mentions spécifiques dont les eaux-de-vie présentent un vieillissement égal ou supérieur à 14 ans. »</p>	<p>Respect de la réglementation</p>	<p>Contrôle des mentions sur présentation et étiquetage</p>	<p>sur <i>Vérification du respect des mentions sur documents, étiquetages</i></p>	<p>Document Visuel</p>  	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Procédure interne à l'opérateur</li> <li>• Cahier des charges</li> </ul>
--------------------	------------------------	-------------------	--	-------------------------------------	---	---	--	---

- A l'exception des mentions de vieillissement composées, énumérées ci-dessus et qui sont rattachées à un compte d'âge particulier, l'utilisation dans le même étiquetage de plusieurs mentions de vieillissement appartenant au même compte d'âge ne modifie pas le compte d'âge de prélèvement.
- L'utilisation dans le même étiquetage de plusieurs mentions de vieillissement appartenant à des comptes d'âge différents entraîne obligatoirement le prélèvement dans le compte d'âge le plus vieux utilisé.
- L'étiquetage des mentions de vieillissement et les modalités selon lesquelles il est réalisé ne doivent pas être de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur ou du consommateur quant à l'âge et aux qualités substantielles du Cognac.
- Mesure transitoire : Jusqu'au 1er avril 2018, les eaux-de-vie de Cognac « XO », « Hors d'âge », « Extra », « Ancestral », « Ancêtre », « Or », « Gold » et « Impérial » peuvent être prélevés sur le compte 6 concernant les eaux-de-vie ayant plus de 6 ans de vieillissement.
- L'appellation d'origine contrôlée « Cognac » peut être complétée par une des dénominations géographiques complémentaires suivantes : « Grande Fine Champagne », « Grande Champagne », « Petite Fine Champagne », « Petite Champagne », « Fine Champagne », « Borderies », « Fins Bois », « Bons Bois », « Bois ordinaires » et « Bois à terroirs ».
- L'appellation contrôlée « Cognac » complétée de la dénomination géographique complémentaire « Fine Champagne » ne pourra être

**Fréquence**

+ 33.600 hl AP :  
80 % des  
échantillons  
prélevés  
1.000 à 33.600 hl  
AP : 80 % des  
échantillons  
prélevés  
100 à 1.000 hl  
AP : 80 % des  
échantillons  
prélevés  
Moins de 100 hl  
AP : 80% des  
échantillons  
prélevés

**Fréquence**

Bouilleurs de cru -  
vendeurs directs : 2 %  
Négociants : + 33.600  
hl AP : 50 %  
De 1.000 à 33.600 hl  
AP : 20 %  
Moins de 1.000 hl  
AP : 12 %

Code	Stade	Points de contrôle	Valeur de référence	Autocontrôles	Contrôles internes	Contrôles Externes	Méthode de contrôle interne et externe	Document de référence <i>Documents preuves</i>
PC26 ①② ③	Obligations déclaratives	Obligations déclaratives	<ul style="list-style-type: none"> <li>Déclaration annuelle d'affectation :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>* Déposée auprès de la fédération des interprofessions du bassin viticole Charentes-Cognac qui transmet à l'ODG et à l'OC les informations les concernant</li> <li>* avant le 1<sup>er</sup> juillet précédant la récolte pour les récoltes 2010 à 2013</li> <li>* à partir de 2014, avant le 1<sup>er</sup> juillet de l'année pour la récolte de l'année suivante</li> <li>* Sur proposition de l'organisme de défense et de gestion, la date de dépôt de la déclaration d'affectation est réexaminée au plus tard pour la récolte 2018 par le comité national compétent de l'INAO</li> </ul> </li> <li>Déclaration de revendication comprenant :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>* les quantités produites dans la limite du rendement annuel maximum autorisé</li> <li>* le volume susceptible d'être mis en réserve au titre des mesures de régulation de marché</li> <li>* en tant que de besoin, lors de leur mise en marché, les quantités produites au titre de la réserve dite « réserve climatique individuelle »</li> </ul>                             Cette déclaration doit être transmise à l'ODG avant le 1<sup>er</sup> mai de l'année qui suit la récolte                         </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Déclarations à faire, à transmettre dans les délais</li> </ul>	Vérification réalisée par le BNIC	<i>Vérification du respect de l'établissement de la déclaration de revendication, de la déclaration d'affectation et des titres de mouvement dans le cas de l'emploi des mentions XXO et Extra Extra Old</i>	Document  Visuel 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Déclaration annuelle d'affectation</li> <li>Déclaration de revendication</li> <li>Titre de mouvement / Comptabilité matières</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>Tout opérateur désirant mettre sur le marché des eaux de vie avec les mentions XXO et Extra Extra Old doit le faire figurer sur les titres de mouvements communiqués au BNIC. La comptabilité matières doit permettre de contrôler et de justifier l'emploi des mentions de vieillissement XXO ou Extra Extra Old.</li> </ul>		<p><b>Fréquence</b></p> <p>/</p>	<p><i>Systematique annuelle</i></p> <p>100 %</p> <p>/</p>	<p><b>Fréquence</b></p> <p><i>Viticulteurs : 1%</i> <i>Bouilleurs de cru : 2%</i> <i>Bouilleurs de profession : 3%</i></p> <p><i>Par sondage lors de l'audit de l'ODG</i></p> <p><b>Fréquence</b></p> <p><i>Bouilleurs de cru : 2%</i> <i>Négociants : + 33.600 hl AP : 50 %</i> <i>De 1.000 à 33.600 hl AP : 20 %</i> <i>Moins de 1.000 hl AP : 12 %</i></p>		

## II - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

### 4.1 – Evaluation des manquements constatés chez les opérateurs

NB : lorsque plusieurs sanctions sont proposées pour un manquement, elles peuvent être cumulées ou non (et/ou) sauf précision contraire.

POINT A CONTROLER	MANQUEMENT	COTATION			TRAITEMENT	MESURE SANCTIONNANT LES MANQUEMENTS
		Ponctuel	Récurrent	Systématique		
<b>PC 24</b> <u>PPC</u>	Non-respect de la durée minimum de vieillissement	<b>G</b>			MR : Blocage du lot MR : remise en vieillissement à partir du compte 0 pour les volumes concernés MV : rappel de la réglementation	Avertissement Renforcement d'audit Déclassement dans le compte le plus jeune Suspension voire retrait d'habilitation (total ou sur l'activité concernée)
			<b>G</b>			
<b>PC 24</b> <u>PPC</u>	Non-respect de la durée minimum de 14 ans pour les mentions XXO et Extra Extra Old	<b>G</b>			MR : Blocage du lot MR : remise en vieillissement dans le compte à partir duquel s'arrête la traçabilité du vieillissement MV : rappel de la réglementation	Avertissement Renforcement d'audit Déclassement dans le compte le plus jeune Suspension voire retrait d'habilitation (total ou sur l'activité concernée)
			<b>G</b>			
<b>Conditionnement</b> <b>PC 25</b>	Non-respect des règles d'étiquetage  (sans changement)	<b>m</b>			MR : correction des étiquetages MV : rappel de la réglementation	Avertissement Renforcement d'audit Suspension voire retrait d'habilitation (total ou sur l'activité concernée)
			<b>M</b>			
				<b>G</b>		
<b>PC 26</b>	Non-respect de l'obligation d'indiquer les mentions XXO et Extra Extra Old sur le titre de mouvement et/ou sur les documents de comptabilité matières	<b>m</b>			/ MR : Correction du titre de mouvement MV : rappel de la réglementation	Avertissement Renforcement d'audit documentaire Renforcement d'audit sur site Suspension voire retrait d'habilitation (total ou sur l'activité concernée)
			<b>M</b>			
				<b>G</b>		

	<b>AVENANT PLAN DE CONTROLE</b>	<b>a-PC AO 20 V09</b> <i>Validation : 19/06/2018</i>
	<i>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE</i> <b>« COGNAC »</b>	Page 9/9

**Dispositions générales :**

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Sanction					
		Mineur	Majeur	Grave	AV	DL	RA	RE	SH	RH
PM1 à PM32	Absence de réalisation du contrôle lié au non acquittement des sommes dues à l'ODG ou à l'organisme de contrôle au titre du code rural et de la pêche maritime, leur permettant l'organisation et la réalisation des contrôles :			X					X	X