



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Plan de contrôle de l'AOC Cognac

RÉFÉRENCE DU PLAN	DATE D'APPROBATION PAR L'OC OU RÉFÉRENCE DE L'OC	DATE D'APPROBATION	
CTP-C-AOC-COGN-01	PC AO 20 V11	24/08/2022	Annule et remplace le plan approuvé le : 26/11/2018

Plan de contrôle constitué

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

- Décision INAO- DEC-CONT-1

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

VERSION APPROUVEE LE 24/08/2022

DISPOSITIONS DE CONTRÔLE SPECIFIQUES

**Cognac ou Eau-de-vie de Cognac ou Eau-de-vie
des Charentes**

AOC

TABLE DES MATIERES

Introduction

A- Application

1. Les opérateurs

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

B- Modalités d'habilitation des opérateurs

C- Modalités d'évaluation de l'ODG

D- Mise en œuvre des contrôles

1. Répartition du contrôle interne et externe

2. Méthodes de contrôle

3. Organisation des contrôles produits

E- Traitement des manquements spécifiques

INTRODUCTION

Le présent document précise les modalités de contrôle du cahier des charges Cognac bénéficiant du signe AOC de l'ODG Bureau National Interprofessionnel du Cognac (BNIC). Certipaq a été choisi par l'ODG pour assurer le contrôle du cahier des charges de ce produit.

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

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

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

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

Le plan de contrôle comporte les modalités de désignation des membres de la commission chargée de l'examen organoleptique ainsi que les modalités de fonctionnement de cette commission.

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

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

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

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

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

A - APPLICATION

1. Les opérateurs

Les présentes dispositions de contrôle spécifiques (DCS) concernent les opérateurs du cahier des charges AOC « Cognac » dont l'organisme de défense et de gestion est le Bureau National Interprofessionnel du Cognac (BNIC).

Les opérateurs de la filière sont répartis dans les catégories suivantes :

- Viticulteurs
- Bouilleurs de cru
- Bouilleurs de profession
- Négociants
- Négociants / vinificateurs

Définitions :

Viticulteur : opérateur qui produit, vendange, vinifie ou fait vinifier sa propre récolte.

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

Bouilleur de cru vendeur direct : opérateur qui produit, vendange, vinifie ou fait vinifier, 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.

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

Durée minimum de conservation des documents relatifs aux autocontrôles : 5 ans.

Opérateurs	Points à contrôler concernés		Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
Viticulteurs	PC1	Aire géographique délimitée	<i>Fiche CVI</i>
	PC2	Aire géographique selon la dénomination géographique complémentaire	<i>Déclaration de récolte Déclaration annuelle d'affectation Déclaration de plantation</i>
	PC3	Cépages autorisés	<i>Déclaration d'identification</i>
	PC4	Densité de plantation	<i>Liste des parcelles à plus de x% de pieds morts ou manquants</i>
	PC5	Ecartement	<i>selon la densité</i>
	PC6	Règles de taille	<i>Cahier de culture (cahier d'enregistrement des traitements)</i>
	PC7	Nombre d'yeux francs	<i>Bons de livraison de boues</i>
	PC8	Seuil de pieds morts ou manquants	<i>Plan d'épandage</i>
	PC8bis	Interdiction d'utilisation de boues et compost en tant qu'apport organique (D.645-23 CRPM)	<i>Titre de mouvement</i>
	PC33	Enherbement des tournières	<i>Comptabilité matières</i>
	PC34	Traitements phytopharmaceutiques	<i>Attestation du type de matériel Reaistre de manipulation</i>

Opérateurs	Points à contrôler concernés		Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
	PC35	Etat cultural des vignes	<i>Déclaration de revendication</i>
	PC9	Rendement butoir	
		Rendement annuel maximum autorisé	
	PC10	Entrée en production d'une jeune vigne	
	PC11	Situation géographique des activités de vinification, distillation et vieillissement	
	PC12	Transport de la vendange	
	PC13	Elaboration du moût	
	PC14	Fermentation	
	PC26a (Op2)	Obligations déclaratives : -Déclaration annuelle d'affectation (Op2)	
Bouilleurs de cru	PC1	Aire géographique délimitée	<i>Fiche CVI</i>
	PC2	Aire géographique selon la dénomination géographique complémentaire	
	PC3	Cépages autorisés	
	PC4	Densité de plantation	
	PC5	Ecartement	
	PC6	Règles de taille	
	PC7	Nombre d'yeux francs	
	PC8	Seuil de pieds morts ou manquants	
	PC8bis	Interdiction d'utilisation de boues et compost en tant qu'apport organique (D.645-23 CRPM)	
	PC33	Enherbement des tournières	
	PC34	Traitements phytopharmaceutiques	
	PC35	Etat cultural des vignes	
	PC9	Rendement butoir	
		Rendement annuel maximum autorisé	
	PC10	Entrée en production d'une jeune vigne	
	PC11	Situation géographique des activités de vinification, distillation et vieillissement	
	PC12	Transport de la vendange	
	PC13	Elaboration du moût	
	PC14	Fermentation	
	PC15a	Critères analytiques du produit mis en œuvre au moment de la distillation : Titre alcoométrique volumique	

Opérateurs	Points à contrôler concernés	Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)																																						
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="272 405 427 517">PC15b</td> <td data-bbox="427 405 1054 517">Critères analytiques du produit mis en œuvre au moment de la distillation : Acidité volatile</td> </tr> <tr> <td data-bbox="272 517 427 555">PC16</td> <td data-bbox="427 517 1054 555">Période de distillation</td> </tr> <tr> <td data-bbox="272 555 427 593">PC17</td> <td data-bbox="427 555 1054 593">Principe de distillation</td> </tr> <tr> <td data-bbox="272 593 427 631">PC18</td> <td data-bbox="427 593 1054 631">Alambic à repasse</td> </tr> <tr> <td data-bbox="272 631 427 669">PC19</td> <td data-bbox="427 631 1054 669">Dimensions de la chaudière</td> </tr> <tr> <td data-bbox="272 669 427 745">PC21</td> <td data-bbox="427 669 1054 745">Titre alcoométrique volumique maximal des eaux-de-vie</td> </tr> <tr> <td data-bbox="272 745 427 784">PC31a</td> <td data-bbox="427 745 1054 784">Elaboration de l' « Esprit de Cognac »</td> </tr> <tr> <td data-bbox="272 784 427 822">PC31b</td> <td data-bbox="427 784 1054 822">Destination de l' « Esprit de Cognac »</td> </tr> <tr> <td data-bbox="272 822 427 860">PC22</td> <td data-bbox="427 822 1054 860">Manipulations lors des changements de crus</td> </tr> <tr> <td data-bbox="272 860 427 898">PC23</td> <td data-bbox="427 860 1054 898">Mode d'élevage des eaux-de-vie de Cognac</td> </tr> <tr> <td data-bbox="272 898 427 936">PC24</td> <td data-bbox="427 898 1054 936">Durée d'élevage des eaux-de-vie</td> </tr> <tr> <td data-bbox="272 936 427 974">PC24b</td> <td data-bbox="427 936 1054 974">Durée d'élevage des eaux-de-vie (XXO)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="272 974 427 1012">PC25*</td> <td data-bbox="427 974 1054 1012">Etiquetage</td> </tr> <tr> <td data-bbox="272 1012 427 1236">PC26a (Op2)</td> <td data-bbox="427 1012 1054 1236">Obligations déclaratives : -Déclaration annuelle d'affectation -Déclaration de revendication -Déclaration préalable de libération de réserve climatique individuelle (Op2)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="272 1236 427 1348">PC26b (Op2)</td> <td data-bbox="427 1236 1054 1348">Obligations déclaratives : -Titre de mouvement (Op2)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="272 1348 427 1424">PC27*</td> <td data-bbox="427 1348 1054 1424">Caractéristiques physico-chimiques du Cognac : Couleur</td> </tr> <tr> <td data-bbox="272 1424 427 1608">PC28*</td> <td data-bbox="427 1424 1054 1608">Caractéristiques physico-chimiques du Cognac : Titre alcoométrique volumique Teneur en substances volatiles Teneur en méthanol</td> </tr> <tr> <td data-bbox="272 1608 427 1646">PC29*</td> <td data-bbox="427 1608 1054 1646">Finition</td> </tr> <tr> <td data-bbox="272 1646 427 1720">PC30*</td> <td data-bbox="427 1646 1054 1720">Caractéristiques organoleptiques : Limpidité, odeur, saveur du Cognac</td> </tr> </table>	PC15b	Critères analytiques du produit mis en œuvre au moment de la distillation : Acidité volatile	PC16	Période de distillation	PC17	Principe de distillation	PC18	Alambic à repasse	PC19	Dimensions de la chaudière	PC21	Titre alcoométrique volumique maximal des eaux-de-vie	PC31a	Elaboration de l' « Esprit de Cognac »	PC31b	Destination de l' « Esprit de Cognac »	PC22	Manipulations lors des changements de crus	PC23	Mode d'élevage des eaux-de-vie de Cognac	PC24	Durée d'élevage des eaux-de-vie	PC24b	Durée d'élevage des eaux-de-vie (XXO)	PC25*	Etiquetage	PC26a (Op2)	Obligations déclaratives : -Déclaration annuelle d'affectation -Déclaration de revendication -Déclaration préalable de libération de réserve climatique individuelle (Op2)	PC26b (Op2)	Obligations déclaratives : -Titre de mouvement (Op2)	PC27*	Caractéristiques physico-chimiques du Cognac : Couleur	PC28*	Caractéristiques physico-chimiques du Cognac : Titre alcoométrique volumique Teneur en substances volatiles Teneur en méthanol	PC29*	Finition	PC30*	Caractéristiques organoleptiques : Limpidité, odeur, saveur du Cognac	
PC15b	Critères analytiques du produit mis en œuvre au moment de la distillation : Acidité volatile																																							
PC16	Période de distillation																																							
PC17	Principe de distillation																																							
PC18	Alambic à repasse																																							
PC19	Dimensions de la chaudière																																							
PC21	Titre alcoométrique volumique maximal des eaux-de-vie																																							
PC31a	Elaboration de l' « Esprit de Cognac »																																							
PC31b	Destination de l' « Esprit de Cognac »																																							
PC22	Manipulations lors des changements de crus																																							
PC23	Mode d'élevage des eaux-de-vie de Cognac																																							
PC24	Durée d'élevage des eaux-de-vie																																							
PC24b	Durée d'élevage des eaux-de-vie (XXO)																																							
PC25*	Etiquetage																																							
PC26a (Op2)	Obligations déclaratives : -Déclaration annuelle d'affectation -Déclaration de revendication -Déclaration préalable de libération de réserve climatique individuelle (Op2)																																							
PC26b (Op2)	Obligations déclaratives : -Titre de mouvement (Op2)																																							
PC27*	Caractéristiques physico-chimiques du Cognac : Couleur																																							
PC28*	Caractéristiques physico-chimiques du Cognac : Titre alcoométrique volumique Teneur en substances volatiles Teneur en méthanol																																							
PC29*	Finition																																							
PC30*	Caractéristiques organoleptiques : Limpidité, odeur, saveur du Cognac																																							
Bouilleurs de profession	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="272 1720 427 1758">PC11</td> <td data-bbox="427 1720 1054 1758">Localisation géographique</td> </tr> <tr> <td data-bbox="272 1758 427 1870">PC15a</td> <td data-bbox="427 1758 1054 1870">Critères analytiques du produit mis en œuvre au moment de la distillation : Titre alcoométrique volumique</td> </tr> <tr> <td data-bbox="272 1870 427 1982">PC15b</td> <td data-bbox="427 1870 1054 1982">Critères analytiques du produit mis en œuvre au moment de la distillation : Acidité volatile</td> </tr> <tr> <td data-bbox="272 1982 427 2020">PC16</td> <td data-bbox="427 1982 1054 2020">Période de distillation</td> </tr> <tr> <td data-bbox="272 2020 427 2051">PC17</td> <td data-bbox="427 2020 1054 2051">Principe de distillation</td> </tr> </table>	PC11	Localisation géographique	PC15a	Critères analytiques du produit mis en œuvre au moment de la distillation : Titre alcoométrique volumique	PC15b	Critères analytiques du produit mis en œuvre au moment de la distillation : Acidité volatile	PC16	Période de distillation	PC17	Principe de distillation	<i>Déclaration d'identification</i> <i>Registre de distillation</i> <i>Titre de mouvement</i> <i>Bulletins d'analyse</i> <i>Comptabilité matières</i> <i>Déclaration d'avant travaux</i> <i>Déclaration de fabrication valant revendication</i> <i>Déclaration d'après travaux</i>																												
PC11	Localisation géographique																																							
PC15a	Critères analytiques du produit mis en œuvre au moment de la distillation : Titre alcoométrique volumique																																							
PC15b	Critères analytiques du produit mis en œuvre au moment de la distillation : Acidité volatile																																							
PC16	Période de distillation																																							
PC17	Principe de distillation																																							

Opérateurs	Points à contrôler concernés		Documents (papiers ou numériques) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
	PC18	Alambic à repasse	<i>Procédures internes à l'opérateur</i>
	PC19	Dimensions de la chaudière	
	PC21	Titre alcoométrique volumique maximal des eaux-de-vie	
	PC31a	Elaboration de l' « Esprit de Cognac »	
	PC31b	Destination de l' « Esprit de Cognac »	
	PC22	Manipulations lors des changements de crus	
	PC26a (Op2)	Obligations déclaratives : -Déclaration de revendication (Op2)	
Négociants / vinificateurs	PC11	Localisation géographique	<i>Déclaration d'identification Attestation du type de matériel Registre de manipulation Titre de mouvement / Comptabilité matières Procédures internes à l'opérateur Bulletin d'analyse</i>
	PC12	Transport de la vendange	
	PC13	Elaboration du moût	
	PC14	Fermentation	
	PC26b (Op2)	Obligations déclaratives : -Titre de mouvement (Op2)	
Négociants	PC11	Localisation géographique	<i>Déclaration d'identification Inventaire Déclaration d'identification Titre de mouvement Comptabilité matières Procédures internes à l'opérateur Bulletin d'analyse</i>
	PC23	Mode d'élevage des eaux-de-vie de Cognac	
	PC24	Durée d'élevage des eaux-de-vie	
	PC24b	Durée d'élevage des eaux-de-vie (XXO)	
	PC25	Etiquetage	
	PC26b (Op2)	Obligations déclaratives : -Titre de mouvement (Op2)	
	PC27	Caractéristiques physico-chimiques du Cognac : Couleur	
	PC28	Caractéristiques physico-chimiques du Cognac : Titre alcoométrique volumique Teneur en substances volatiles Teneur en méthanol	
	PC29	Finition	
PC30	Caractéristiques organoleptiques : Limpidité, odeur, saveur du Cognac		

*Points de contrôle ne s'appliquant qu'aux bouilleurs de cru vendeurs direct

B - MODALITES D'HABILITATION DES OPERATEURS

Catégorie d'opérateurs	Modalités (sur site / documentaire)	Contrôle documentaire en vue de l'habilitation réalisé par (OC/ODG)	Contrôle sur site lié à l'habilitation* réalisé par (OC/ODG)	Lorsque le contrôle documentaire doit être suivi d'un contrôle sur site : délai de réalisation (en mois)
Viticulteurs	Documentaire	OC	OC	Le premier contrôle de suivi externe devra avoir lieu dans les 12 mois suivant l'habilitation de l'opérateur
Bouilleurs de cru (dont Bouilleurs de cru vendeurs directs)	Documentaire	OC	OC	Le premier contrôle de suivi externe devra avoir lieu dans les 12 mois suivant l'habilitation de l'opérateur
Bouilleurs de profession	Sur site	/	OC	/
Négociants	Documentaire	OC	OC	Contrôle de suivi externe 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
Négociants / vinificateurs (y compris coopératives de vinification)	Documentaire	OC	OC	Contrôle de suivi externe 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

* Il s'agit du contrôle sur site avant ou après le prononcé de l'habilitation.

C - MODALITES D'EVALUATION DE L'ODG

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

Numéro	Thématique	Points à évaluer lors de l'évaluation initiale	Points à évaluer au cours de l'évaluation de suivi
PC9	Rendement butoir Rendement annuel maximum autorisé	Sans objet	Contrôle documentaire des modalités de gestion par l'ODG du suivi des rendements et des modalités de surveillance relatives à la réserve climatique <i>Déclaration de fabrication valant revendication</i> <i>Déclaration de récolte</i> <i>Titre de mouvement</i> <i>Comptabilité matières</i>

D - MISE EN OEUVRE DES CONTRÔLES

1. Répartition du contrôle interne et externe

Les contrôles de la filière Cognac sont répartis entre le contrôle interne et le contrôle externe selon les fréquences détaillées dans le tableau ci-dessous.

La période de référence est : la campagne (du 1er août de l'année N au 31 juillet de l'année N+1).

Les fréquences de contrôle des opérateurs sont calculées sur la base du nombre d'opérateurs habilités à partir de la liste des opérateurs à jour à la date du 31 juillet de l'année N.

10% de l'ensemble des contrôles externes des opérateurs sont réalisés sans préavis.

Libellé de l'activité ou du type de contrôle concerné	Fréquences minimales des contrôles internes	Fréquences minimales des contrôles externes
Viticulteurs (ainsi que les bouilleurs de cru à façon non stockeurs) - hors PC9	9% des viticulteurs / campagne	1% des viticulteurs / campagne
Viticulteurs Bouilleurs de cru => Rendements (PC9)	100% des opérateurs / campagne	Par sondage lors de l'évaluation de l'ODG (suivi des obligations déclaratives de minimum 5 opérateurs) + Dès manquement signalé par l'ODG à Certipaq
Bouilleurs de cru (dont Bouilleurs de cru vendeurs directs et hors bouilleurs de cru à façon non stockeurs) => Conditions de production vignoble/vinification - hors PC9	9 % des bouilleurs de cru / campagne	1 % des bouilleurs de cru / campagne
Bouilleurs de cru (dont Bouilleurs de cru vendeurs directs et hors bouilleurs de cru à façon non stockeurs) => Conditions de production distillation (hors XXO)	13 % des bouilleurs de cru / campagne	2 % des bouilleurs de cru / campagne
Bouilleurs de profession	17% des bouilleurs de profession / campagne	3% des bouilleurs de profession / campagne
Négociants / vinificateurs (y compris coopératives de vinification)	/	15% des négociants-vinificateurs / campagne
Négociants* (hors XXO)	/	+ 33.600 hl AP : 50% des négociants / campagne de 1.000 à 33.600 hl AP : 20 % des négociants / campagne moins de 1.000 hl AP : 12 % des négociants / campagne (sur la base des volumes commercialisés la campagne précédente)
Obligations déclaratives	100% des opérateurs / an (réception et saisie par l'ODG)	Par sondage lors de l'évaluation de l'ODG et des opérateurs
Contrôle produits (hors XXO) : Prélèvement** (PC27, PC28, PC29, PC30)	. + 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)

Libellé de l'activité ou du type de contrôle concerné	Fréquences minimales des contrôles internes	Fréquences minimales des contrôles externes
<p>Contrôle spécifique du Cognac avec mention XXO et Extra Extra Old :</p> <p>-Durée d'élevage des eaux-de-vie (XXO) (PM24b) - Contrôle documentaire sur site (Bouilleurs de cru, Négociants)</p> <p>-Contrôle produits : Prélèvement** (PC27, PC28, PC29, PC30)</p>	/	<p>Contrôle documentaire sur site : A la 1ère mise en marché + Lors du prélèvement pour contrôle produit</p> <p align="center">Contrôle produits :</p> <p>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.</p> <p>Pour les autres années :</p> <p>+ 300 hl AP de Cognac commercialisé avec la mention XXO ou Extra Extra Old : Prélèvement de 1 lot / an chez 100 % des opérateurs</p> <p>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</p> <p>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</p>
Contrôle produits : Examen analytique	100% des échantillons prélevés en interne	100% des échantillons prélevés en externe
Contrôle produits : 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*** (sur la base des volumes commercialisés la campagne précédente) 100% des échantillons XXO et Extra Extra Old prélevés

Le nombre de contrôles annuels à réaliser sera calculé selon les chiffres de la campagne précédente.

*Pour les négociants stockant la totalité de leurs stocks chez un entrepositaire principal, le contrôle sera réalisé chez l'entrepositaire principal

** Fréquence globale (interne + externe) de prélèvement :

- . + 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

*** 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

2. Méthodes de contrôle

Opérateurs	Numéro	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Viticulteurs Bouilleurs de cru	PC1	Aire géographique délimitée	PPC	Contrôle documentaire hors site de la localisation du vignoble dans la zone AOC <i>Déclaration d'identification</i>	Fiche CVI (Casier Viticole Informatisé) à jour	Contrôle visuel et documentaire de la localisation du vignoble dans la zone AOC Contrôle de la cohérence 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>Fiche CVI</i> <i>Déclaration de récolte</i> <i>Déclaration annuelle d'affectation</i>
Viticulteurs Bouilleurs de cru	PC2	Aire géographique selon la dénomination géographique complémentaire	PPC	Sans objet	Fiche CVI à jour	Contrôle interne (systématique) : Contrôle des déclarations de récolte en corrélation avec les déclarations annuelles d'affectation par le BNIC Contrôle externe : Contrôle documentaire et/ou visuel de la localisation du vignoble dans la zone AOC selon la dénomination géographique complémentaire <i>Fiche CVI</i> <i>Déclaration de récolte</i> <i>Déclaration annuelle d'affectation</i>
Viticulteurs Bouilleurs de cru	PC3	Cépages autorisés	/	Contrôle documentaire hors site du respect de cépages autorisés dans l'AOC <i>Déclaration d'identification</i>	Fiche CVI à jour Déclaration de plantation	Contrôle documentaire du respect de cépages autorisés dans l'AOC <i>Déclaration de plantation</i> <i>Fiche CVI</i> <i>Déclaration d'identification (engagement de reconversion)</i>

Opérateurs	Numéro	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Viticulteurs Bouilleurs de cru	PC4	Densité de plantation	/	Contrôle documentaire hors site du respect de la densité de plantation <i>Déclaration d'identification</i>	Fiche CVI à jour Déclaration de plantation Méthode de calcul Souscription d'un engagement de reconversion auprès de l'ODG dans le cas de la mesure transitoire	Contrôle documentaire et visuel du respect de la densité de plantation et de la conformité de la fiche CVI (voir IT 330) Densité prise en compte = densité au moment de la plantation <i>Déclaration de plantation</i> <i>Fiche CVI</i> <i>Déclaration d'identification (engagement de reconversion)</i>
Viticulteurs Bouilleurs de cru	PC5	Ecartement	/	Contrôle documentaire hors site du respect de l'écartement <i>Déclaration d'identification</i>	Fiche CVI à jour Déclaration de plantation Méthode de calcul Souscription d'un engagement de reconversion auprès de l'ODG dans le cas de la mesure transitoire	Contrôle visuel et documentaire du respect de l'écartement et de la conformité de la fiche CVI (voir IT 330) <i>Déclaration de plantation</i> <i>Fiche CVI</i> <i>Déclaration d'identification (engagement de reconversion)</i>
Viticulteurs Bouilleurs de cru	PC6	Règles de taille	/	Sans objet	/	Contrôle visuel du respect des règles de taille
Viticulteurs Bouilleurs de cru	PC7	Nombre d'yeux francs	/	Sans objet	/	Contrôle visuel du respect des règles de taille (voir IT 330)
Viticulteurs Bouilleurs de cru	PC8	Seuil de pieds morts ou manquants	/	Sans objet	Tenue à jour de la liste des parcelles présentant plus de x% de pieds morts ou manquants selon la densité	Contrôle visuel et documentaire du taux de manquants Contrôle documentaire de la tenue de la liste des parcelles présentant plus de x% de pieds morts ou manquants selon la densité (voir IT 330) <i>Liste des parcelles à plus de x% de pieds morts ou manquants selon la densité</i> <i>CVI</i>

Opérateurs	Numéro	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Viticulteurs Bouilleurs de cru	PC8bis	Interdiction d'utilisation de boues et compost en tant qu'apport organique (D.645-23 CRPM)	/	Sans objet	Conservation des bons de livraisons	Contrôle visuel et Contrôle documentaire en cas de doute : <i>Bons de livraison de boues</i> <i>Plan d'épandage</i>
Viticulteurs Bouilleurs de cru	PC33	Enherbement des tournières	/	Sans objet	/	Contrôle visuel
Viticulteurs Bouilleurs de cru	PC34	Traitements phytopharmaceutiques	/	Sans objet	Enregistrement des pratiques culturales et des traitements, dans les cahiers de culture	Contrôle visuel à compléter par un contrôle documentaire en cas de doute sur la réalisation d'un traitement <i>Cahier de culture</i>
Viticulteurs Bouilleurs de cru	PC35	Etat cultural des vignes	/	Sans objet	Enregistrement des travaux viticoles dans le cahier de culture	Contrôle visuel de la maîtrise de la végétation et contrôle documentaire si nécessaire <i>Cahier de culture (cahier d'enregistrement des traitements)</i>
Viticulteurs Bouilleurs de cru	PC9	Rendement butoir Rendement annuel maximum autorisé	/	Sans objet	Calcul du rendement en fonction de l'alcool pur contenu dans les vins livrés ou mis en œuvre Déclaration de fabrication valant revendication Déclaration de récolte	Contrôle documentaire du respect du rendement butoir, de la cohérence des volumes cumulés de réserve climatique par DGC par corrélation entre la déclaration de fabrication valant revendication et la déclaration de récolte (voir IT 330) En cas de stockage de réserve climatique à domicile : contrôle documentaire des volumes de réserve climatique libéré mis en vieillissement Contrôle documentaire du respect du rendement annuel <i>Déclaration de fabrication valant revendication</i> <i>Déclaration de récolte</i> <i>Titre de mouvement</i> <i>Comptabilité matières</i>

Opérateurs	Numéro	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Viticulteurs Bouilleurs de cru	PC10	Entrée en production d'une jeune vigne	/	Sans objet	Déclaration de récolte	Contrôle interne : Contrôle documentaire hors site des déclarations de récolte Contrôle externe : Contrôle documentaire des déclarations de récolte <i>Déclaration de récolte</i>
Viticulteurs Bouilleurs de cru Bouilleurs de profession Négociants / vinificateurs Négociants	PC11	Situation géographique des activités de vinification, distillation et vieillissement	PPC	Viticulteurs, Bouilleurs de cru, Négociants / vinificateurs, Négociants : Contrôle documentaire hors site de la localisation dans la zone AOC <i>Déclaration d'identification</i> Bouilleurs de profession : Contrôle visuel et documentaire de la localisation dans la zone AOC <i>Déclaration d'identification</i>	/	Contrôle visuel et documentaire de la localisation dans la zone AOC <i>Déclaration d'identification</i>
Viticulteurs Bouilleurs de cru Négociants / vinificateurs	PC12	Transport de la vendange	/	Contrôle documentaire hors site des modalités de transport prévues <i>Déclaration d'identification et Attestation du type de matériel</i>	/	Contrôle visuel du respect des modalités de transport Contrôle documentaire de l'attestation du type de matériel <i>Attestation du type de matériel</i>
Viticulteurs Bouilleurs de cru Négociants / vinificateurs	PC13	Elaboration du moût	/	Contrôle documentaire hors site des modalités d'élaboration du moût prévues <i>Déclaration d'identification et Attestation du type de matériel</i>	/	Contrôle visuel du respect des modalités d'élaboration du moût Contrôle documentaire de l'attestation du type de matériel <i>Attestation du type de matériel</i>

Opérateurs	Numéro	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Viticulteurs Bouilleurs de cru Négociants / vinificateurs	PC14	Fermentation	/	Sans objet	/	Contrôle documentaire du respect des règles de vinification <i>Registre de manipulation</i>
Bouilleurs de cru Bouilleurs de profession	PC15a	Critères analytiques du produit mis en œuvre au moment de la distillation : Titre alcoométrique volumique	PPC	Sans objet	Analyse des vins à distiller (Bouilleur de cru distillant à domicile : 1 analyse / cuve de vin, Bouilleur de profession : 1 analyse / cuve de distillation) Enregistrement des résultats d'analyse ou conservation des bulletins d'analyses	Contrôle documentaire du respect du titre alcoométrique volumique <i>Bulletins d'analyse ou enregistrement des résultats d'analyse</i> Prélèvement d'un échantillon et analyse
Bouilleurs de cru Bouilleurs de profession	PC15b	Critères analytiques du produit mis en œuvre au moment de la distillation : Acidité volatile	PPC	Sans objet	Analyse des vins à distiller (Bouilleur de cru distillant à domicile : 1 analyse / cuve de vin, Bouilleur de profession : 1 analyse / cuve de distillation) Enregistrement des résultats d'analyse ou conservation des bulletins d'analyses	Contrôle documentaire du respect de l'acidité volatile <i>Bulletins d'analyse ou enregistrement des résultats d'analyse</i> Prélèvement d'un échantillon et analyse
Bouilleurs de cru Bouilleurs de profession	PC16	Période de distillation	PPC	Sans objet	Tenue à jour du registre de distillation	Contrôle interne : Contrôle documentaire hors site du respect de la période de distillation <i>Déclaration de fabrication valant revendication</i> <i>Déclaration d'après travaux</i> Contrôle externe : Contrôle documentaire du respect de la période de distillation <i>Registre de distillation</i>
Bouilleurs de cru Bouilleurs de profession	PC17	Principe de distillation	/	Sans objet	Enregistrement sur le registre de distillation	Contrôle documentaire du respect de la distillation <i>Registre de distillation</i>

Opérateurs	Numéro	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Bouilleurs de cru Bouilleurs de profession	PC18	Alambic à repasse	PPC	Bouilleurs de cru : Contrôle documentaire hors site <i>Déclaration d'identification et/ou tout autre document descriptif du matériel</i> Bouilleurs de profession : Contrôle visuel de la conformité du matériel de distillation prévu	/	Contrôle visuel de la conformité du matériel de distillation
Bouilleurs de cru Bouilleurs de profession	PC19	Dimensions de la chaudière	PPC	Bouilleurs de cru : Contrôle documentaire hors site <i>Déclaration d'identification et/ou tout autre document descriptif du matériel</i> Bouilleurs de profession : Contrôle visuel des installations prévues pour la maîtrise de la distillation	Registre de distillation	Contrôle visuel et documentaire de la conformité du matériel de distillation <i>Déclaration d'identification</i> <i>Registre de distillation</i>
Bouilleurs de cru Bouilleurs de profession	PC21	Titre alcoométrique volumique maximal des eaux-de-vie	PPC	Sans objet	Enregistrement sur le registre de distillation du résultat de la mesure du TAV réalisée dans le récipient journalier des eaux de vie Conservation de 5 échantillons minimum des 5 dernières bonnes chauffe jusqu'au 31 juillet N selon les dispositions définies dans une instruction	Contrôle documentaire du respect du titre alcoométrique volumique maximal <i>Registre de distillation</i> Prélèvement d'un échantillon de l'échantillothèque de l'opérateur et analyse du TAV (l'opérateur prélève un échantillon de chaque bonne chauffe et conserve dans son échantillothèque 5 échantillons minimum des 5 dernières bonnes chauffe. Le contrôleur choisira un de ces échantillons lors du contrôle et le fera analyser).

Opérateurs	Numéro	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Bouilleurs de cru Bouilleurs de profession	PC31a	Elaboration de l' « Esprit de Cognac »	/	Sans objet	Mesure du TAV Enregistrement sur le registre de distillation	Contrôle visuel et documentaire des modalités de distillation et de l'alambic utilisé Contrôle documentaire du respect du titre alcoométrique volumique <i>Registre de distillation</i> <i>Bulletin d'analyse</i>
Bouilleurs de cru Bouilleurs de profession	PC31b	Destination de l' « Esprit de Cognac »	/	Sans objet	Conservation des factures de vente	Contrôle documentaire des ventes de l'Esprit de Cognac <i>Factures vente (client, dénomination vente)</i>
Bouilleurs de cru Bouilleurs de profession	PC22	Manipulations lors des changements de crus	/	Sans objet	Enregistrement sur le registre de distillation	Contrôle documentaire du respect des manipulations lors des changements de crus <i>Registre de distillation</i>
Bouilleurs de cru Négociants	PC23	Mode d'élevage des eaux-de-vie de Cognac	/	Contrôle documentaire hors site des modalités d'élevage des eaux-de-vie prévues <i>Déclaration d'identification</i>	/	Contrôle visuel et documentaire du respect du mode d'élevage des eaux-de-vie Cas des volumes destinés à la réserve climatique : Contrôle documentaire de la cohérence des quantités mises en vieillissement sur les inventaires annuels Contrôle visuel en cas de stockage de réserve climatique à domicile de contenants en matériaux neutre ne répondant pas aux conditions de vieillissement du CDC, et contrôle documentaire de la non mise en vieillissement avec la comptabilité matière <i>Inventaire</i> <i>Déclaration d'identification</i> <i>Factures ou bons de livraison ou fiches technique ou tout autre document attestant de l'origine du bois</i>

Opérateurs	Numéro	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Bouilleurs de cru Négociants	PC24a	Durée d'élevage des eaux-de-vie	PPC	Sans objet	Conservation de l'inventaire	<p>Contrôle interne : Contrôle documentaire hors site réalisée par le BNIC (article 6 et 8 de l'arrêté du 27 juillet 2003)</p> <p>Contrôle externe : Contrôle documentaire du respect de la durée d'élevage des eaux-de-vie</p> <p><i>Inventaire</i></p>
Bouilleurs de cru Négociants	PC24b	Durée d'élevage des eaux-de-vie (XXO)	/	Sans objet	Comptabilité matières justifiant du vieillissement égal ou supérieur à 14 ans	<p>Contrôle interne : Contrôle documentaire réalisé par le BNIC des documents déclaratifs permettant l'identification des opérateurs produisant du XXO et mise à disposition de l'OC</p> <p>Contrôle externe (pour chaque lot XXO ou Extra Extra Old prélevé pour contrôle produit) : Contrôle documentaire hors site sur base de la comptabilité matières des mouvements et de la traçabilité des eaux-de-vie justifiant du vieillissement égal ou supérieur à 14 ans</p> <p><i>Titre de mouvement</i> <i>Comptabilité matières</i> <i>Inventaire</i></p>
Bouilleurs de cru Négociants	PC25	Etiquetage	/	Sans objet	/	<p>Contrôle interne (lors des prélèvements pour contrôle produit) Contrôle externe (lors des prélèvements pour contrôle produit et lors des contrôle opérateurs) : Contrôle visuel et documentaire du respect des mentions sur documents, étiquetages</p> <p><i>Procédure interne à l'opérateur</i></p>

Opérateurs	Numéro	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Viticulteurs Bouilleurs de cru Bouilleurs de profession	PC26a (Op2)	Obligations déclaratives : -Déclaration annuelle d'affectation -Déclaration de revendication -Déclaration préalable de libération de réserve climatique individuelle (Op2)	/	Sans objet	Cf. Op2 DCC tous SIQO	Cf. Op2 DCC tous SIQO
Bouilleurs de cru Négociants / vinificateurs Négociants	PC26b (Op2)	Obligations déclaratives : -Titre de mouvement (Op2)	/	Sans objet	Cf. Op2 DCC tous SIQO	Contrôle interne : Contrôle documentaire réalisé par le BNIC des documents déclaratifs permettant l'identification des opérateurs produisant du XXO et mise à disposition de l'OC Contrôle externe : Contrôle documentaire des titres de mouvements dans le cas de l'emploi des mentions XXO et Extra Extra Old + Cf. Op2 DCC tous SIQO <i>Titre de mouvement / Comptabilité matières</i>
Bouilleur de cru Négociants (metteur en marché)	PC27	Caractéristiques physico-chimiques du Cognac : Couleur	PPC	Sans objet	/	Examen analytique conformément à l'IT 329

Opérateurs	Numéro	Points à contrôler	PPC / CCC	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi internes et externes
Bouilleur de cru Négociants (metteur en marché)	PC28	Caractéristiques physico-chimiques du Cognac : Titre alcoométrique volumique Teneur en substances volatiles Teneur en méthanol	/	Sans objet	Analyses sous la responsabilité de l'opérateur (par le laboratoire de l'opérateur ou sous-traité à un laboratoire) – 1 analyse / an	Contrôle externe : Contrôle documentaire des résultats de l'analyse faite par l'opérateur lui-même <i>Procédures internes à l'opérateur</i> <i>Bulletin d'analyse</i> <i>Accord interprofessionnel en vigueur</i> Contrôle interne / externe : Examen analytique conformément à l'IT 329
Bouilleur de cru Négociants (metteur en marché)	PC29	Finition	/	Sans objet	Traçabilité en tant que de besoin Analyse et mesure de l'obscuration (Différence entre TAV brut et TAV réel) – 1 analyse / an	Contrôle externe : Contrôle documentaire des résultats de l'analyse faite par l'opérateur lui-même <i>Procédures internes à l'opérateur</i> <i>Bulletin d'analyse</i> <i>Accord interprofessionnel en vigueur</i> Contrôle interne / externe : Examen analytique conformément à l'IT 329
Bouilleur de cru Négociants (metteur en marché)	PC30	Caractéristiques organoleptiques : Limpidité, odeur, saveur du Cognac	PPC	Sans objet	/	Examen organoleptique <i>Procédures internes à l'opérateur</i> <i>Grille de dégustation</i> <i>Accord interprofessionnel</i>

3. Organisation des contrôles produits

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 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 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.

C - CONTRÔLES EXTERNES

1 - Examens analytiques :

Les modalités de prélèvement sont identiques à celles mise en œuvre dans le cadre de l'examen organoleptique.

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 l'instruction technique spécifique IT 41 – « Instructions pour l'examen organoleptique externe des eaux de vie « Cognac » » jointe en annexe du présent document.

E - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS SPECIFIQUES

Manquements opérateurs :

*En cas de récurrence, il convient de se référer aux dispositions prévues dans le cadre du suivi.

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Récurrence Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
Viticulteurs Bouilleurs de cru	PC1	Aire géographique délimitée	Parcelle située hors de l'aire	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur préalable à l'octroi de l'habilitation	Refus d'habilitation	/
Viticulteurs Bouilleurs de cru	PC1	Aire géographique délimitée	Parcelle située hors de l'aire	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation Retrait du bénéfice du signe pour la production concernée	Contrôle supplémentaire documentaire (de la preuve de déclassement)	Retrait d'habilitation Retrait du bénéfice du signe pour la production concernée	/
Viticulteurs Bouilleurs de cru	PC2	Aire géographique selon la dénomination géographique complémentaire	Parcelle située hors de l'aire de la DGC	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation Retrait de la dénomination géographique complémentaire pour la production issue de la ou des parcelles concernées ou d'un volume équivalent	Contrôle supplémentaire documentaire (de la déclaration de déclassement en Cognac)	Retrait d'habilitation Retrait de la dénomination géographique complémentaire pour la production issue de la ou des parcelles concernées ou d'un volume équivalent	/
Viticulteurs Bouilleurs de cru	PC1 à PC2	PC1 à PC2	Surface de vigne de la déclaration de récolte et/ou de la déclaration d'affectation supérieure à celle de la fiche CVI Ou répartition des surfaces entre les crus non-conforme	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Contrôle supplémentaire documentaire (Lors du contrôle supplémentaire documentaire)	Retrait du bénéfice du signe pour la production concernée (Contrôle supplémentaire)
Viticulteurs Bouilleurs de cru	PC3	Cépages autorisés	Non-respect des règles d'encépagement : - cépages autorisés	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur préalable à l'octroi de l'habilitation	Refus d'habilitation	/
Viticulteurs Bouilleurs de cru	PC3	Cépages autorisés	Non-respect des règles d'encépagement : - cépages autorisés	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation Retrait du bénéfice du signe pour la production concernée	Contrôle supplémentaire documentaire (de la preuve de déclassement)	Retrait d'habilitation Retrait du bénéfice du signe pour la production concernée	/
Viticulteurs Bouilleurs de cru	PC3	Cépages autorisés	Non-respect des règles d'encépagement : - règles de proportion à l'exploitation	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur préalable à l'octroi de l'habilitation	Refus d'habilitation	/
Viticulteurs Bouilleurs de cru	PC3	Cépages autorisés	Non-respect des règles d'encépagement : - règles de proportion à l'exploitation	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
Viticulteurs Bouilleurs de cru	PC4	Densité de plantation	Non-respect de la densité minimale	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur préalable à l'octroi de l'habilitation	Refus d'habilitation	/

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrance Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Récurrance Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
Viticulteurs Bouilleurs de cru	PC4	Densité de plantation	Non-respect de la densité minimale	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
Viticulteurs Bouilleurs de cru	PC5	Ecartement	Non-respect de l'écartement	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur préalable à l'octroi de l'habilitation	Refus d'habilitation	/
Viticulteurs Bouilleurs de cru	PC5	Ecartement	Non-respect de l'écartement	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
Viticulteurs Bouilleurs de cru	PC4 PC5	Densité de plantation Ecartement	Absence de souscription d'un engagement de reconversion auprès de l'ODG	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
Viticulteurs Bouilleurs de cru	PC6	Règles de taille	Non-respect des règles de taille	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire au cours de la campagne suivante	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
Viticulteurs Bouilleurs de cru	PC7	Nombre d'yeux francs	Non-respect du nombre d'yeux	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire au cours de la campagne suivante	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
Viticulteurs Bouilleurs de cru	PC8	Seuil de pieds morts ou manquants	Absence de mise à jour de la liste des parcelles en dépassement du taux de pieds morts ou manquants et/ou liste erronée	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire documentaire (de la mise à jour documentaire)	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
Viticulteurs Bouilleurs de cru	PC8	Seuil de pieds morts ou manquants	Absence de la liste des parcelles en dépassement du taux de pieds morts ou manquants	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire documentaire (présentation du document)	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
Viticulteurs Bouilleurs de cru	PC8	Seuil de pieds morts ou manquants	Absence de réfaction de rendement	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur (à minima déclaration de réfaction du rendement proportionnel au taux selon les conditions fixées par le cahier des charges)	Suspension d'habilitation Retrait du bénéfice du signe (sur le volume en dépassement) (avec obligation de preuve de destruction) (Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur (de la preuve de destruction))	Retrait de l'habilitation Retrait du bénéfice du signe (sur le volume en dépassement) (avec obligation de preuve de destruction) (Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur (titre de mouvement de destruction))
Viticulteurs Bouilleurs de cru	PC8bis	Interdiction d'utilisation de boues et compost en tant qu'apport organique (D.645-23 CRPM)	Utilisation non autorisée de composts et déchets organiques ménagers et de boues de station d'épuration autres que celles des installations viti-vinicoles seuls ou en mélange cultivés)	Suivi	Non	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	Contrôle supplémentaire	Suspension ou retrait d'habilitation activité de production de raisins (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation activité de production de raisins
Viticulteurs Bouilleurs de cru	PC33	Enherbement des tournières	Désherbage chimique des tournières	Suivi	Oui	Contrôle supplémentaire	Lors du contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (activité production de raisins) Retrait du bénéfice du signe pour les parcelles concernées (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation (activité production de raisins) (Contrôle supplémentaire)

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Récurrence Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
Viticulteurs Bouilleurs de cru	PC34	Traitements phytopharmaceutiques	Désherbage chimique total de la parcelle	Suivi	Oui	Contrôle supplémentaire	Lors du contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (activité production de raisins) Retrait du bénéfice du signe pour les parcelles concernées (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation (activité production de raisins) (Contrôle supplémentaire)
Viticulteurs Bouilleurs de cru	PC35	Etat cultural des vignes	Mauvais état cultural des vignes	Suivi	Oui	Contrôle supplémentaire	Lors du contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (activité production de raisins) Retrait du bénéfice du signe pour les parcelles concernées (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation (activité production de raisins) (Contrôle supplémentaire)
Viticulteurs Bouilleurs de cru	PC9	Rendement butoir Rendement annuel maximum autorisé	Dépassement du rendement butoir par DGC	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe (sur le volume en dépassement) (avec obligation de preuve de destruction)	Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur (titre de mouvement de destruction)	Suspension d'habilitation Retrait du bénéfice du signe (sur le volume en dépassement) (avec obligation de preuve de destruction) (Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur (titre de mouvement de destruction))	Retrait d'habilitation Retrait du bénéfice du signe (sur le volume en dépassement) (avec obligation de preuve de destruction) (Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur (titre de mouvement de destruction))
Viticulteurs Bouilleurs de cru	PC9	Rendement butoir Rendement annuel maximum autorisé	Dépassement de rendement annuel maximum autorisé par DGC	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur (déclaration de moindre production N+1 et déclaration de mise en réserve climatique et déclaration de déclassement)	Suspension d'habilitation (Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur (déclaration de moindre production N+1 et déclaration de mise en réserve climatique et déclaration de déclassement))	Retrait de l'habilitation Retrait du bénéfice du signe (avec obligation de preuve de déclassement) (Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur (déclaration de déclassement))
Viticulteurs Bouilleurs de cru	PC9	Rendement butoir Rendement annuel maximum autorisé	Rendement annuel : Non respect de la mesure d'ajustement (moindre production) n'entraînant pas de dépassement de rendement. Si le non respect entraîne un dépassement de rendement voir traitement "dépassement de rendement" en cotation récidive	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur (déclaration de moindre production N+1 et déclaration de mise en réserve climatique et déclaration de déclassement)	Suspension d'habilitation (Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur (déclaration de moindre production N+1 et déclaration de mise en réserve climatique et déclaration de déclassement))	Retrait de l'habilitation Retrait du bénéfice du signe (avec obligation de preuve de déclassement) - en cas d'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 (Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur (déclaration de déclassement))

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Récurrence Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
Viticulteurs Bouilleurs de cru	PC9	Rendement butoir Rendement annuel maximum autorisé	Libération de volumes de la réserve climatique (RC) sans accord préalable du BNIC	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur (déclaration de moindre production N+1 et déclaration de mise en réserve climatique et déclaration de déclassement)	Suspension d'habilitation (Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur (déclaration de moindre production N+1 et déclaration de mise en réserve climatique et déclaration de déclassement))	Retrait de l'habilitation Retrait du bénéfice du signe (avec obligation de preuve de déclassement) - en cas d'opérateurs n'ayant pas de stock : moindre production sur N+1 du volume objet de la mesure d'ajustement non respect (Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur (déclaration de déclassement))
Viticulteurs Bouilleurs de cru	PC9	Rendement butoir Rendement annuel maximum autorisé	Libération de RC non conforme à la déclaration préalable entraînant un dépassement de rendement butoir	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe (sur le volume en dépassement) (avec obligation de preuve de destruction)	Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur (titre de mouvement de destruction)	Suspension d'habilitation Retrait du bénéfice du signe (sur le volume en dépassement) (avec obligation de preuve de destruction) (Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur (titre de mouvement de destruction))	Retrait d'habilitation Retrait du bénéfice du signe (sur le volume en dépassement) (avec obligation de preuve de destruction) (Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur (titre de mouvement de destruction))
Viticulteurs Bouilleurs de cru	PC9	Rendement butoir Rendement annuel maximum autorisé	Libération de RC non conforme à la déclaration préalable entraînant un dépassement de rendement annuel	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur (déclaration de moindre production N+1 et déclaration de mise en réserve climatique et déclaration de déclassement)	Suspension d'habilitation (Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur (déclaration de moindre production N+1 et déclaration de mise en réserve climatique et déclaration de déclassement))	Retrait de l'habilitation Retrait du bénéfice du signe (avec obligation de preuve de déclassement) (Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur (déclaration de déclassement))
Viticulteurs Bouilleurs de cru	PC9	Rendement butoir Rendement annuel maximum autorisé	Dépassement du volume maximal par DGC (hors situations d'ajustements prévues par l'accord interprofessionnel du 20 mai 2016 relatif à la mise en réserve climatique individuelle)	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe (sur le volume en dépassement) (avec obligation de preuve de destruction du volume concerné)	Contrôle documentaire sur la base des documents transmis par l'opérateur (cf. accord interprofessionnel...)	Suspension d'habilitation Retrait du bénéfice du signe (sur le volume en dépassement) (avec obligation de preuve de destruction) (Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur (titre de mouvement de destruction))	Retrait d'habilitation Retrait du bénéfice du signe (sur le volume en dépassement) (avec obligation de preuve de destruction) (Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur (titre de mouvement de destruction))
Viticulteurs Bouilleurs de cru	PC9	Rendement butoir Rendement annuel maximum autorisé	Non respect de la mise sous bois au 30 avril des volumes réellement libérés	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle documentaire sur la base des documents transmis par l'opérateur (comptabilité matière, déclaration de fabrication valant revendication pour vérification que les volumes concernés demeurent en réserve climatique individuelle et ne sont pas intégrés dans les stocks)	Contrôle supplémentaire (Lors du contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation Retrait du bénéfice du signe pour les volumes concernés (Contrôle supplémentaire)

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Récurrence Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
Viticulteurs Bouilleurs de cru	PC10	Entrée en production d'une jeune vigne	Revendication de l'appellation pour la production avant la date d'entrée en production	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation Retrait du bénéfice du signe pour la production concernée	Contrôle supplémentaire documentaire (de la preuve du déclassement)	Retrait d'habilitation Retrait du bénéfice du signe pour la production concernée	/
Viticulteurs Bouilleurs de cru Bouilleurs de profession Négociants / vinificateurs Négociants	PC11	Situation géographique des activités de vinification, distillation et vieillissement	Situé hors de l'aire géographique	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur préalable à l'octroi de l'habilitation	Refus d'habilitation	/
Viticulteurs Bouilleurs de cru Bouilleurs de profession Négociants / vinificateurs Négociants	PC11	Situation géographique des activités de vinification, distillation et vieillissement	Situé hors de l'aire géographique	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation	/
Viticulteurs Bouilleurs de cru Négociants / vinificateurs	PC12	Transport de la vendange	Modalités de transport prévues non-conformes	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur préalable à l'octroi de l'habilitation	Refus d'habilitation	/
Viticulteurs Bouilleurs de cru Négociants / vinificateurs	PC12	Transport de la vendange	Non-respect des modalités de transport	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire au cours de la campagne suivante	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
Viticulteurs Bouilleurs de cru Négociants / vinificateurs	PC13	Elaboration du moût	Modalités d'élaboration du moût prévues non-conformes	Habilitation	Non	Refus d'habilitation	/	/	/
Viticulteurs Bouilleurs de cru Négociants / vinificateurs	PC13	Elaboration du moût	Non-respect des modalités d'élaboration du moût	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation Retrait du bénéfice du signe pour la production concernée	Contrôle supplémentaire documentaire (de la preuve du déclassement)	Retrait d'habilitation Retrait du bénéfice du signe pour la production concernée	/
Viticulteurs Bouilleurs de cru Négociants / vinificateurs	PC14	Fermentation	Non-respect de l'interdiction de pratiques œnologiques (adjonction de SO 2 pendant la vinification)	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire au cours de la campagne suivante	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrance Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Récurrance Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
Viticulteurs Bouilleurs de cru Négociants / vinificateurs	PC14	Fermentation	Non-respect des règles relatives à l'enrichissement (point IV de l'article D. 644-27 du code rural)	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation Retrait du bénéfice du signe pour la production concernée	Contrôle supplémentaire documentaire (de la preuve du déclassement)	Retrait d'habilitation Retrait du bénéfice du signe pour la production concernée	/
Bouilleurs de cru Bouilleurs de profession	PC15a	Critères analytiques du produit mis en œuvre au moment de la distillation : Titre alcoométrique volumique	Non-respect des critères analytiques des vins au moment de la distillation	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation Retrait du bénéfice du signe pour la production concernée	Contrôle supplémentaire documentaire (de la preuve du déclassement)	Retrait d'habilitation Retrait du bénéfice du signe pour la production concernée	/
Bouilleurs de cru Bouilleurs de profession	PC15a	Critères analytiques du produit mis en œuvre au moment de la distillation : Titre alcoométrique volumique	Non réalisation d'analyse en autocontrôle	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation Retrait du bénéfice du signe pour la production concernée	Contrôle supplémentaire documentaire (de la preuve du déclassement)	Retrait d'habilitation Retrait du bénéfice du signe pour la production concernée	/
Bouilleurs de cru Bouilleurs de profession	PC15b	Critères analytiques du produit mis en œuvre au moment de la distillation : Acidité volatile	Non-respect des critères analytiques des vins au moment de la distillation	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation Retrait du bénéfice du signe pour la production concernée	Contrôle supplémentaire documentaire (de la preuve du déclassement)	Retrait d'habilitation Retrait du bénéfice du signe pour la production concernée	/
Bouilleurs de cru Bouilleurs de profession	PC15b	Critères analytiques du produit mis en œuvre au moment de la distillation : Acidité volatile	Non réalisation d'analyse en autocontrôle	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation Retrait du bénéfice du signe pour la production concernée	Contrôle supplémentaire documentaire (de la preuve du déclassement)	Retrait d'habilitation Retrait du bénéfice du signe pour la production concernée	/
Bouilleurs de cru Bouilleurs de profession	PC16	Période de distillation	Dépassement de la période de distillation	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation Retrait du bénéfice du signe pour la production concernée	Contrôle supplémentaire documentaire (Preuve du déclassement)	Retrait d'habilitation Retrait du bénéfice du signe pour la production concernée	/
Bouilleurs de cru Bouilleurs de profession	PC17	Principe de distillation	Non-respect de la distillation en « double discontinu »	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation Retrait du bénéfice du signe pour la production concernée	Contrôle supplémentaire documentaire (Preuve du déclassement)	Retrait d'habilitation Retrait du bénéfice du signe pour la production concernée	/
Bouilleurs de cru Bouilleurs de profession	PC18	Alambic à repasse	Matériel de distillation prévu non-conforme	Habilitation	Non	Refus d'habilitation	/	/	/
Bouilleurs de cru Bouilleurs de profession	PC18	Alambic à repasse	Non-respect des caractéristiques du matériel de distillation	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation Retrait du bénéfice du signe pour la production concernée	Contrôle supplémentaire documentaire (Preuve du déclassement)	Retrait d'habilitation Retrait du bénéfice du signe pour la production concernée	/

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Récurrence Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
Bouilleurs de cru Bouilleurs de profession	PC19	Dimensions de la chaudière	Non-respect des caractéristiques du matériel prévu pour la distillation	Habilitation	Non	Refus d'habilitation	/	/	/
Bouilleurs de cru Bouilleurs de profession	PC19	Dimensions de la chaudière	Non-respect des caractéristiques du matériel de distillation	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation Retrait du bénéfice du signe pour la production concernée	Contrôle supplémentaire documentaire (Preuve du déclassement)	Retrait d'habilitation Retrait du bénéfice du signe pour la production concernée	/
Bouilleurs de cru Bouilleurs de profession	PC21	Titre alcoométrique volumique maximal des eaux-de-vie	Non-respect du TAV maximum des eaux-de-vie à l'issue de la double distillation	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation Retrait du bénéfice du signe pour la production concernée	Contrôle supplémentaire documentaire (Preuve du déclassement)	Retrait d'habilitation Retrait du bénéfice du signe pour la production concernée	/
Bouilleurs de cru Bouilleurs de profession	PC31a	Elaboration de l' « Esprit de Cognac »	Non-respect du TAV de l' « Esprit de Cognac »	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire au cours de la campagne suivante	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
Bouilleurs de cru Bouilleurs de profession	PC31a	Elaboration de l' « Esprit de Cognac »	Non-respect des modalités de distillation pour "l'Esprit de Cognac"	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire au cours de la campagne suivante	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
Bouilleurs de cru Bouilleurs de profession	PC31b	Destination de l' « Esprit de Cognac »	Non respect de la destination exclusive aux vins mousseux de l'Esprit de Cognac	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire au cours de la campagne suivante	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
Bouilleurs de cru Bouilleurs de profession	PC22	Manipulations lors des changements de crus	Non-respect des règles de distillation lors des changements de crus	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation Retrait de la dénomination géographique complémentaire pour la production issue des volumes concernés	Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur (à minima déclaration de déclassement en Cognac)	Retrait d'habilitation Retrait de la dénomination géographique complémentaire pour la production issue des volumes concernés	/
Bouilleurs de cru Négociants	PC23	Mode d'élevage des eaux-de-vie de Cognac	Modalités d'élevage des eaux-de-vie prévues non-conformes	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur préalable à l'octroi de l'habilitation	Refus d'habilitation	/
Bouilleurs de cru Négociants	PC23	Mode d'élevage des eaux-de-vie de Cognac	Non-respect de la continuité du vieillissement	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation (reclassement dans le compte correspondant lors de l'interruption de vieillissement pour la production concernée)	Contrôle supplémentaire (preuve de reclassement dans le compte correspondant lors de l'interruption de vieillissement)	Retrait d'habilitation (reclassement dans le compte correspondant lors de l'interruption de vieillissement pour la production concernée)	/
Bouilleurs de cru Négociants	PC23	Mode d'élevage des eaux-de-vie de Cognac	Non-respect de l'obligation de vieillissement sous bois	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation (reclassement dans le compte correspondant lors de l'interruption de vieillissement pour la production concernée)	Contrôle supplémentaire (preuve de reclassement dans le compte correspondant lors de l'interruption de vieillissement)	Retrait d'habilitation (reclassement dans le compte correspondant lors de l'interruption de vieillissement pour la production concernée)	/

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Récurrence Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
Bouilleurs de cru Négociants	PC23	Mode d'élevage des eaux-de-vie de Cognac	Non-respect du vieillissement sous récipients de bois de chêne	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation Retrait du bénéfice du signe pour la production concernée	Contrôle supplémentaire documentaire (preuve de déclassement)	Retrait d'habilitation Retrait du bénéfice du signe pour la production concernée	/
Bouilleurs de cru Négociants	PC23	Mode d'élevage des eaux-de-vie de Cognac	Non-respect des conditions de stockage de la réserve climatique	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire (vérification de la mise sous cuve inox)	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire (preuve de la mise sous inox))	Retrait d'habilitation
Bouilleurs de cru Négociants	PC24a	Durée d'élevage des eaux-de-vie	Non-respect de la durée minimum de vieillissement	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation (reclassement dans le compte inférieur de la production concernée)	Contrôle supplémentaire (preuve de reclassement dans le compte inférieur)	Retrait d'habilitation (reclassement dans le compte inférieur de la production concernée)	/
Bouilleurs de cru Négociants	PC24a	Durée d'élevage des eaux-de-vie	Non respect de la mise sous bois au 30 avril des volumes produits	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur (comptabilité matière et inventaire pour vérification que les eaux-de-vie concernées restent classées en compte de distillation 00 après le 30 avril)	Contrôle supplémentaire (Lors du contrôle supplémentaire - comptabilité matière et inventaire pour vérification que les eaux-de-vie concernées restent classées en compte de distillation 00 après le 30 avril)	Suspension d'habilitation Retrait du bénéfice du signe pour les volumes concernés (Contrôle supplémentaire)
Bouilleurs de cru Négociants	PC24b	Durée d'élevage des eaux-de-vie (XXO)	Non-respect de la durée minimum de 14 ans pour les mentions XXO et Extra Extra Old	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation (reclassement dans la mention de vieillissement correspondant à l'eau de vie la plus jeune pour la production concernée)	Contrôle supplémentaire (preuve de reclassement dans la mention de vieillissement correspondante)	Retrait d'habilitation (reclassement dans la mention de vieillissement correspondant à l'eau de vie la plus jeune pour la production concernée)	/
Bouilleurs de cru Négociants	PC25	Etiquetage	Non-respect des règles d'étiquetage	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire au cours de la campagne suivante	Suspension d'habilitation (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
Viticulteurs Bouilleurs de cru Bouilleurs de profession	PC26a (Op2)	Obligations déclaratives : -Déclaration annuelle d'affectation -Déclaration de revendication -Déclaration préalable de libération de réserve climatique individuelle (Op2)	Cf. Op2 DCC tous SIQO	Cf. Op2 DCC tous SIQO (incidence faible)	Cf. Op2 DCC tous SIQO (incidence faible)	Cf. Op2 DCC tous SIQO (incidence faible)	Cf. Op2 DCC tous SIQO (incidence faible)	Cf. Op2 DCC tous SIQO (incidence faible)	Cf. Op2 DCC tous SIQO (incidence faible)
Viticulteurs Bouilleurs de cru Bouilleurs de profession	PC26a (Op2)	Obligations déclaratives : -Déclaration annuelle d'affectation -Déclaration de revendication -Déclaration préalable de libération de réserve climatique individuelle (Op2)	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	Cf. Op2 DCC tous SIQO (incidence faible)	Cf. Op2 DCC tous SIQO (incidence faible)	Cf. Op2 DCC tous SIQO (incidence faible)	Cf. Op2 DCC tous SIQO (incidence faible)	Cf. Op2 DCC tous SIQO (incidence faible)	Cf. Op2 DCC tous SIQO (incidence faible)

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Récurrence Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
Bouilleurs de cru Négociants / vinificateurs Négociants	PC26b (Op2)	Obligations déclaratives : -Titre de mouvement (Op2)	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	Suivi	Cf. Op2 DCC tous SIQO (incidence faible)	Cf. Op2 DCC tous SIQO (incidence faible)	Cf. Op2 DCC tous SIQO (incidence faible)	Cf. Op2 DCC tous SIQO (incidence faible)	Cf. Op2 DCC tous SIQO (incidence faible)
Bouilleur de cru Négociant / vinificateurs Négociants (metteur en marché)	PC29	Finition	Non-respect des pratiques relatives à la finition (type de caramel, d'édulcorant et de boisé utilisés)	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation Retrait du bénéfice du signe pour la production concernée	Contrôle supplémentaire documentaire (de la preuve de déclassement)	Retrait d'habilitation Retrait du bénéfice du signe pour la production concernée	/
Bouilleur de cru Négociants (metteur en marché)	PC27 PC28 PC29	Contrôle produit : Examens analytiques	Contrôle analytique (analyse de base) non conforme <u>Sans passage préalable en suivi interne</u>	Suivi	Non	Avertissement de l'opérateur (avec obligation de réassemblage 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 retravaillé ayant fait l'objet du manquement après correction (avec obligation de garantie de traçabilité du nouveau lot)	Analyse supplémentaire (avec obligation de réassemblage du lot non-conforme et correction du critère mis en cause par l'opérateur dans un délai maximum de 6 mois) (Lors de l'analyse supplémentaire sur nouveau prélèvement du lot retravaillé ayant fait l'objet du manquement après correction (avec obligation de garantie de traçabilité du nouveau lot))	Retrait du bénéfice du signe (Analyse supplémentaire sur un ou plusieurs lots)
Bouilleur de cru Négociants (metteur en marché)	PC27 PC28 PC29	Contrôle produit : Examens analytiques	Contrôle analytique (analyse de base) non conforme <u>Avec passage préalable en suivi interne : après passages non conformes en interne</u>	Suivi	Non	Avertissement de l'opérateur (avec obligation de réassemblage 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 retravaillé ayant fait l'objet du manquement après correction (avec obligation de garantie de traçabilité du nouveau lot)	Retrait du bénéfice du signe (Analyse supplémentaire sur un ou plusieurs lots)	/
Bouilleur de cru Négociants (metteur en marché)	PC30	Caractéristiques organoleptiques : Limpidité, odeur, saveur du Cognac	Examen organoleptique non-conforme <u>Sans passage préalable en suivi interne</u>	Suivi	Non	Avertissement de l'opérateur (avec obligation de réassemblage 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 retravaillé ayant fait l'objet du manquement après correction (avec obligation de garantie de traçabilité du nouveau lot)	Retrait du bénéfice du signe (Examen organoleptique supplémentaire sur un ou plusieurs lots)	/
Bouilleur de cru Négociants (metteur en marché)	PC30	Caractéristiques organoleptiques : Limpidité, odeur, saveur du Cognac	Examen organoleptique non-conforme <u>Avec passage préalable en suivi interne : après passages préalables non-conformes en interne (sur nouveau prélèvement du lot concerné par le manquement)</u>	Suivi	Non	Retrait du bénéfice du signe	Examen organoleptique supplémentaire sur un ou plusieurs lots	/	/

Manquements ODG :

Numéro	Thématique	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Réurrence Mesure de traitement en 2ème constat <i>(et modalité de vérification du retour à la conformité)</i>	Réurrence Mesure de traitement en 3ème constat <i>(et modalité de vérification du retour à la conformité)</i>
PC9	Rendement butoir Rendement annuel maximum autorisé	Non-respect des modalités de surveillance par l'ODG des dispositions relatives aux rendements et à la réserve climatique	Suivi	Oui	Avertissement	Evaluation documentaire sur la base des éléments transmis par l'ODG	Evaluation supplémentaire <i>(Lors de l'évaluation supplémentaire)</i>	Suspension de certificat <i>(Evaluation supplémentaire)</i>

**MODALITES D'ORGANISATION DU CONTROLE INTERNE PRODUIT
EXAMENS ANALYTIQUES, ORGANOLEPTIQUES ET ETIQUETAGE****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 de l'ODG 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. Elle est destinée à l'examen de l'étiquetage.

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 ;
- 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 de l'ODG pour examen au laboratoire. Cet examen comporte deux volets :

oūne analyse de base portant sur des critères du Cahier des charges de l'AOC Cognac, à savoir :

- Titre alcoométrique volumique (TAV)
- Teneur en substances volatiles
- Teneur en méthanol
- Taux d'obscuration
- Intensité colorante

oune analyse complémentaire portant sur les critères suivants :

- Butyrate d'éthyle
- Butanol-2
- Acétate d'éthyle
- Ethanal-Acétal

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

Si le prélèvement initial révèle une non-conformité sur un critère de l'analyse complémentaire, il doit être procédé à un examen organoleptique (voir logigramme).

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 pour les campagnes N et N-1.

Article 5 : Examen organoleptique

Sont soumis à un examen organoleptique :

- tous les échantillons tirés au sort à cet effet dans le cadre du respect du tableau de fréquence des contrôles ;
- tous les échantillons présentant un défaut à l'analyse complémentaire, 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 d'appréciation 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 au minimum de 5 membres, avec une majorité de porteurs de mémoire et, au mieux d'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 de l'ODG. 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 collègues 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.

Les échantillons soumis à la dégustation sont préparés avant chaque séance par l'agent de l'ODG. 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.

Celui-ci devra alors être présenté devant un nouveau jury de dégustation dans les 15 jours pour confirmation (voir logigramme).

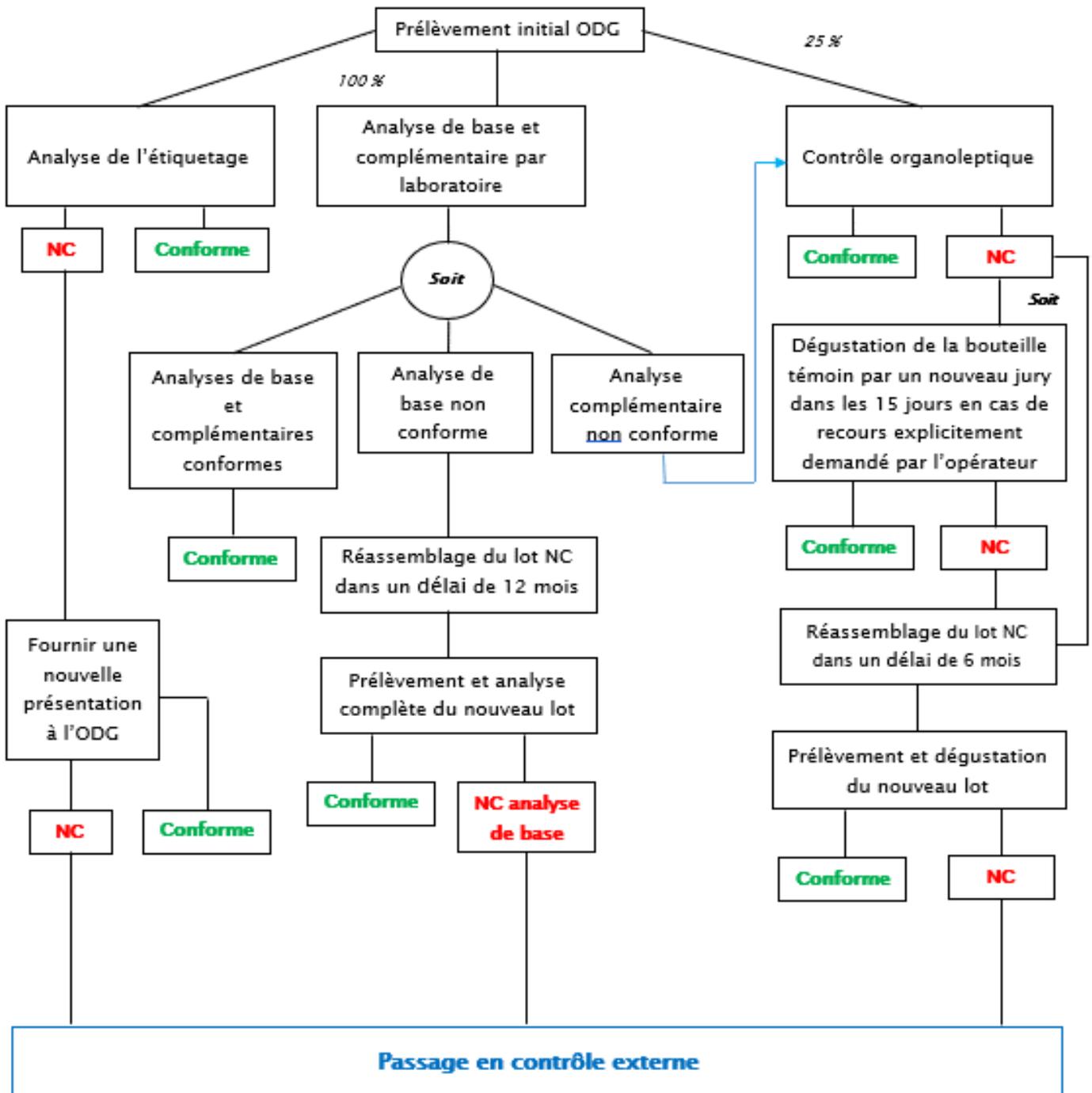
En cas d'égalité : le vote du dégustateur arrivé en dernier à la séance de dégustation n'est pas pris en compte.

A la fin de chaque séance, l'agent de l'ODG 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 informatiquement.

L'agent de l'ODG enregistre ensuite les fiches de dégustation dans la base informatique du contrôle produit ODG.

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

LOGIGRAMME CONTRÔLE PRODUIT



Tout résultat d'examen analytique, organoleptique ou d'étiquetage donne lieu à un avis envoyé à l'opérateur. En cas de non-conformité sur critère analytique de base et/ou organoleptique, le lot est bloqué sur le site de production ou/et de stockage jusqu'à nouveau contrôle.

Le volume du lot non-conforme 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 est informé et orienté vers une assistance technique.

En cas de résultat révélant un défaut au premier examen analytique de base, 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 non-conforme, et l'ODG effectue alors le prélèvement de vérification.

- Pour les défauts à l'examen analytique de base et/ou organoleptique : il est procédé à un second prélèvement de deux bouteilles.

- Les lots non conformes à l'examen analytique de base 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.

07/05/2021