

CONTROLE DE L'AOC PINEAU DES CHARENTES		Référence : PCPineau/P300-8
PLAN DE CONTROLE		Indice 1 1/ 42

PLAN DE CONTROLE

Appellation d'Origine Contrôlée

« PINEAU DES CHARENTES »



Vu le code rural et notamment les articles L. 642-2, L. 642-3, L. 642-27, L. 642-31 à L. 642-33, R. 642-39, R. 642-46, R. 642-54 à R. 642-56 ;

Vu la proposition de QUALISUD représenté par son président Gérard LANNELONGUE ;

Vu l'avis de l'Organisme de Défense et de Gestion de l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » par son président Mr BAILLIF Jean-Marie ;

Le présent plan de contrôle est validé par le Directeur de Qualisud, François LUQUET, et,

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.

INDICE DE REVISION	DATE DE MISE EN APPLICATION	NATURE DE LA MODIFICATION	APPROBATION
0		Création du document	



CONTROLE DE L'AOC PINEAU DES CHARENTES	Référence : PCPineau/P300-8	
PLAN DE CONTROLE	Indice 1	2/ 42

SOMMAIRE

<i>INTRODUCTION</i>	3
<i>1. CHAMP D'APPLICATION</i>	4
1.1. Schéma de vie	4
1.2. Définition des opérateurs	4
<i>2. PARTICIPATION DE L'ODG DANS LE CONTROLE</i>	6
2.1. Missions et organisation de l'ODG.....	6
2.2. Evaluation de l'ODG	7
<i>3. IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS</i>	8
3.1. Identification des opérateurs	8
3.2. Habilitation de l'opérateur dans le cadre de mesure transitoire	8
3.3. Habilitation d'un nouvel opérateur	9
3.4. Délivrance de l'habilitation.....	9
3.5. Modification de la déclaration d'identification.....	9
3.6. Modification majeure de l'outil de production	10
3.7. Liste des opérateurs habilités.....	10
<i>4. CONTROLE DES OPERATEURS ET DES PRODUITS</i>	10
4.1. Architecture des contrôles.....	10
4.2. Pression de contrôle : répartition entre suivi interne et contrôle externe	11
4.3. Modalités des contrôles : autocontrôles – contrôles interne et externe.....	14
4.4. Modalités d'organisation des examens organoleptiques et analytiques.....	21
<i>5. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS</i>	27
5.1. Principe général	27
5.2. Suites données aux manquements constatés lors du suivi interne	27
5.3. Suites données aux manquements constatés lors du contrôle externe	28



CONTROLE DE L'AOC PINEAU DES CHARENTES	Référence : PCPineau/P300-8	
PLAN DE CONTROLE	Indice 1	3/ 42

INTRODUCTION

Le présent Plan de contrôle tel que prévu dans l'article R 642-39 du code rural organise la certification de l'Appellation d'Origine Contrôlée Pineau des Charentes dont l'organisme de défense et de gestion (ODG) est le Syndicat des producteurs de Pineau des Charentes, 112 av Victor Hugo, 16100 Cognac.

Ce document :

- décrit le schéma de vie du produit et précise les différents opérateurs engagés dans la production de Pineau des Charentes.
- précise les modalités de délivrance de l'habilitation des opérateurs.
- décrit l'organisation générale des contrôles et l'articulation entre autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leurs propres activités, contrôle interne (ci-après défini par suivi interne) réalisé sous la responsabilité de l'ODG et contrôle externe réalisé par QUALISUD.
- rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité.
- rappelle les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'ODG.
- précise les contrôles réalisés par QUALISUD.
- décrit les modalités de contrôle organoleptique du produit tel que prévu par le code rural.
- précise les modalités d'actions correctives auxquelles le suivi interne peut donner lieu et la liste des manquements donnant lieu à l'information de QUALISUD.
- précise les suites données par QUALISUD en cas de manquement constaté lors du contrôle externe.

Ce plan de contrôle respecte les exigences et directives du CAC de l'INAO. Pour certaines, il en fait une adaptation, considérant qu'elles améliorent l'efficacité du plan de contrôle au vu des spécificités de l'AOC.

CONTROLE DE L'AOC PINEAU DES CHARENTES		Référence : PCPineau/P300-8
PLAN DE CONTROLE		Indice 1 4/ 42

1. CHAMP D'APPLICATION

1.1. Schéma de vie

Le présent plan de contrôle a pour objectif la vérification des critères du cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée Pineau des Charentes chez les opérateurs tels que définis par l'article L642-3 du Code Rural.

Le tableau suivant présente, à l'aide d'un schéma, les différentes étapes d'élaboration du Pineau des Charentes, les points à contrôler qui s'y rapportent ainsi que les opérateurs concernés.

Opérateur	Etape	Points à contrôler
Producteurs de raisins	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Production de raisins</div> <div style="text-align: center;">↓</div>	Appartenance à l'aire géographique <i>Encépagement.</i> <i>Entrée en production</i> Affectation parcellaire. <i>Conduite du vignoble</i>
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Récolte</div> <div style="text-align: center;">↓</div>	Règles de récolte, Production maximale de moûts par hectare selon le rendement annuel.
Elaborateurs	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Elaboration du Cognac</div> <div style="text-align: center;">↓</div>	Caractéristiques du Cognac : (rassis, logement sous bois, origine de l'exploitation)
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Mutage</div> <div style="text-align: center;">↓</div>	Caractéristiques des moûts (TAVP, origine) et du Cognac (TAV). Mutage et mutage complémentaire (TAV acquis).
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Elevage <i>(hors mentions vieux, très vieux (ou extra vieux))</i></div> <div style="text-align: center;">↓</div>	Durée de vieillissement et durée de vieillissement sous bois. Délai de circulation entre entrepositaires agréés. Produits en stock.
Elaborateurs et Assembleurs	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Elevage des vieux, très vieux (ou extra vieux).</div> <div style="text-align: center;">↓</div>	Durée de vieillissement et durée de vieillissement sous bois. Produits en stock.
Conditionneurs	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Conditionnement</div>	Règles de conditionnement et d'étiquetage. Produits en stock.

1.2. Définition des opérateurs

Ces opérateurs se répartissent en 4 catégories :

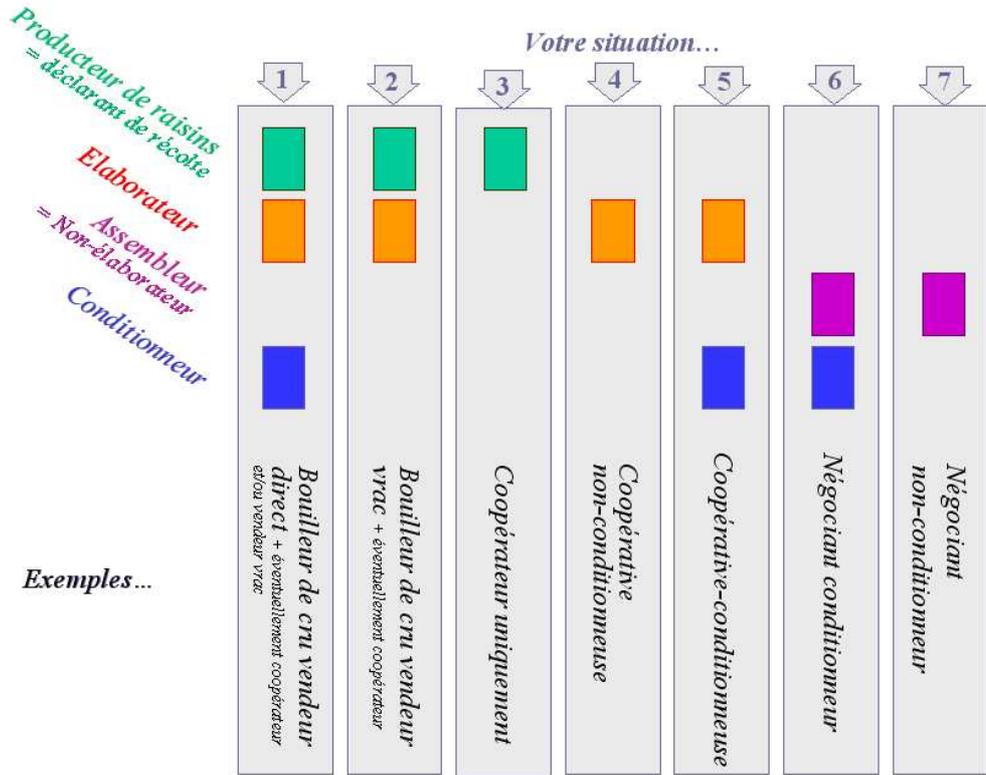
Producteur de raisins : Déclarant de récolte produisant des raisins en vue de l'élaboration de Cognac et de moût destinés à la fabrication de Pineau des Charentes.

Elaborateur : Bouilleur de crus ou Coopérative qui élabore en son nom propre du Pineau des Charentes. Sont visées les opérations de mutage, d'élevage et éventuellement d'assemblage.

Assembleur : Négociant qui stocke, élève ou assemble ses propres lots de Pineau des Charentes.

Conditionneur : Elaborateur ou assembleur qui conditionne ou qui fait conditionner ses propres produits.

Opérateurs Pineau des Charentes
Définitions pour l'habilitation





CONTROLE DE L'AOC PINEAU DES CHARENTES	Référence : PCPineau/P300-8	
PLAN DE CONTROLE	Indice 1	6/ 42

2. PARTICIPATION DE L'ODG DANS LE CONTROLE

Conformément à l'article L642-22 du Code Rural, l'ODG :

- contribue à l'application du cahier des charges par les opérateurs et participe à la mise en œuvre du plan de contrôle à travers la réalisation du suivi interne ;
- tient à jour la liste des opérateurs qu'il transmet régulièrement à l'organisme de contrôle et à l'Institut national de l'origine et de la qualité.

2.1. Missions et organisation de l'ODG

L'ODG contribue à l'application du cahier des charges et participe à la mise en œuvre du plan de contrôle grâce aux actions suivantes :

Réception des déclarations d'identification et engagement de la procédure d'habilitation.

Information des opérateurs des exigences du contrôle et communication à ces derniers du plan de contrôle : suite à sa validation par l'INAO, le plan de contrôle est transmis par QUALISUD à l'ODG qui est chargé de sa diffusion auprès de tous les opérateurs.

Réception et gestion des enregistrements et données remontant des opérateurs découlant des obligations déclaratives.

Réalisation des actions de suivi interne précisées dans le présent plan de contrôle,

Suivi des actions correctives mises en œuvre par les opérateurs en cas de manquement constaté lors du suivi interne, ou manquement mineur constaté en contrôle externe.

Proposition à QUALISUD de personnes compétentes pour permettre la composition de la commission organoleptique. L'ODG assure la formation des membres de la commission.

Transmission à QUALISUD de la liste des opérateurs contrôlés en interne.

L'ODG dispose des moyens humains et d'une organisation documentée permettant d'assurer les missions citées ci-dessus.

Le suivi interne est réalisé par des personnes désignées par l'ODG.

Ces personnes sont indépendantes de l'opérateur contrôlé et respectent les obligations de confidentialité quant aux opérateurs inspectés et aux résultats de ces inspections.

Si l'impartialité nécessaire à la mise en œuvre du contrôle n'est pas assurée, l'ODG peut désigner un nouveau contrôleur.

Le suivi interne est assuré par :

- Le conseil du suivi interne : organe responsable de l'application du plan de suivi interne et encadrant les moyens mis à disposition pour la réalisation de ce suivi, (ses missions, la désignation et qualification de ses membres, sont détaillées dans un règlement interne tenu à disposition de Qualisud par l'ODG).
- Le personnel qualifié de l'ODG disposant des compétences techniques reconnues.



CONTROLE DE L'AOC PINEAU DES CHARENTES	Référence : PCPineau/P300-8	
PLAN DE CONTROLE	Indice 1	7/ 42

- La Commission de dégustation du suivi interne : elle est composée des dégustateurs habilités par Qualisud pour participer aux commissions organoleptique du contrôle externe.
- La commission de professionnels mandatée par le conseil du suivi interne. Cette commission de professionnels se compose d'au moins un membre du conseil du suivi interne (rapporteur du groupe) et de deux dégustateurs désignés par le conseil du suivi interne. Cette commission est chargée de rencontrer l'opérateur notamment lorsque des anomalies sont qualifiées de majeures. Sur la base de ses propres constats, elle propose au conseil du suivi interne, des actions correctives, un échéancier pour la mise en œuvre de ce traitement et les modalités de suivi de l'anomalie. Lors d'une visite de la commission de professionnels, l'opérateur pourra se faire accompagner de son œnologue ou de toute personne susceptible d'apporter des réponses techniques aux anomalies constatées.

2.2.Evaluation de l'ODG

QUALISUD réalise chaque année deux évaluations de l'ODG afin de vérifier que son fonctionnement permet de répondre aux missions citées ci-dessus, dans le respect du Code Rural et des directives du CAC de l'INAO en vigueur.

	Critères évalués
Liste des opérateurs	<ul style="list-style-type: none">✓ Tenue de la liste,✓ Bonne réception des déclarations d'identification,✓ Conformité des déclarations d'identification, des engagements et des questionnaires associés,✓ Conformité des habilitations réputées acquises,✓ Mise en œuvre de la procédure d'habilitation pour les nouveaux opérateurs
Documentation de l'ODG	<ul style="list-style-type: none">✓ documentation à jour et validée,✓ diffusion aux personnes concernées,
Moyens de contrôle	<ul style="list-style-type: none">✓ moyens en personnel adapté à l'activité,✓ formation et compétence du personnel,
Gestion des enregistrements remontés des opérateurs	<ul style="list-style-type: none">✓ gestion des affectations parcellaires,✓ gestion des revendications,
Réalisation du suivi interne	<ul style="list-style-type: none">✓ nombre de contrôles réalisés/nombre à réaliser,✓ conformité du contenu des rapports de contrôles,✓ pertinences des conclusions, des constats de manquement.
Information de QUALISUD en cas de manquement critique	<ul style="list-style-type: none">✓ Tenue de la liste des manquements,✓ Classification des manquements,✓ Délai d'information de QUALISUD
Suivi des actions correctives mises en œuvre par les opérateurs	<ul style="list-style-type: none">✓ Pertinence des actions correctives préconisées par l'ODG✓ Réalisation du suivi des actions correctives mises en œuvre par les opérateurs,✓ Information de QUALISUD en cas de manquements critiques ou de non-correction des manquements majeurs.
Suites données aux mesures prononcées par QUALISUD	<ul style="list-style-type: none">✓ Enregistrement des rapports d'évaluation de QUALISUD,✓ Prise en compte des constats de QUALISUD, information de QUALISUD des suites données

L'agent de QUALISUD enregistre le résultat de son audit dans un rapport mettant clairement en évidence les anomalies éventuellement constatées qui devront être corrigées par l'ODG.

Une copie de ce rapport est transmise à l'INAO.

Le contrôle documentaire est réalisé par sondage en vérifiant au moins 5 % des dossiers traités au cours de l'année. Ce contrôle est complété de visites sur le terrain afin d'évaluer la mise en œuvre du suivi interne chez les opérateurs.



CONTROLE DE L'AOC PINEAU DES CHARENTES	Référence : PCPineau/P300-8	
PLAN DE CONTROLE	Indice 1	8/ 42

3. IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS

3.1. Identification des opérateurs

Tout opérateur souhaitant produire, élaborer ou conditionner un vin de liqueur d'appellation d'origine contrôlée Pineau des Charentes doit être habilité. Pour cela, il est tenu de déposer une déclaration d'identification auprès du Syndicat des producteurs de Pineau reconnu ODG (ci après définit l'ODG).

La déclaration d'identification vaut demande d'habilitation.

Elle comporte l'engagement du demandeur à :

- Respecter les conditions de production du cahier des charges.
- Réaliser les autocontrôles et se soumettre au suivi interne et au contrôle externe prévus par le plan de contrôle de l'appellation.
- Supporter les frais liés aux contrôles susmentionnés.
- Informer l'ODG, sous un délai d'un mois, par courrier recommandé avec accusé réception, ou remis à l'ODG contre récépissé, de toute modification affectant les éléments mentionnés dans la déclaration d'identification.

Cette déclaration d'identification est effectuée selon un modèle validé par le directeur de l'INAO. Elle est fournie sur simple demande à l'ODG.

La déclaration d'identification est soit directement déposée au siège de l'ODG avec remise d'un récépissé de dépôt de dossier, soit envoyée par lettre recommandée avec accusé de réception. L'ODG ayant vérifié que la DI est complètement renseignée, datée et signée, communique la liste des opérateurs ainsi identifiés à l'INAO et à Qualisud dans un délai de 10 jours maximum à compter de leur réception. Ceci déclenche la procédure d'habilitation.

Pour les producteurs de raisins, la date limite de dépôt de la déclaration d'identification est fixée au 1er septembre de l'année qui précède la première récolte de moûts destinés à l'élaboration de Pineau des Charentes.

Pour les autres opérateurs, elle doit être antérieure de 60 jours minimum à toute opération intervenant sur des lots de Pineau des Charentes.

3.2. Habilitation de l'opérateur dans le cadre de mesure transitoire

Les opérateurs connus par un système déclaratif préalablement à la date de validation du présent plan de contrôle (Déclaration de récolte, d'élaboration ou de stock, identification des parcelles, demande d'agrément, etc.) sont réputés habilités sous réserve de l'enregistrement par l'ODG de leur déclaration d'identification avant le 31 décembre 2009. L'ODG envoie aux opérateurs concernés, un document de déclaration d'identification.

QUALISUD vérifie, lors des évaluations de l'ODG, que chaque habilitation réputée acquise a fait l'objet au préalable d'une déclaration d'identification et que le contenu de cette déclaration a été vérifié par l'ODG.

CONTROLE DE L'AOC PINEAU DES CHARENTES	Référence : PCPineau/P300-8	
PLAN DE CONTROLE	Indice 1	9/ 42

3.3.Habilitation d'un nouvel opérateur

L'habilitation de tout nouvel opérateur est prononcée par QUALISUD sur la base des conclusions d'une évaluation initiale de l'opérateur selon les modalités ci dessous. Cette évaluation a pour objet de montrer l'aptitude de l'opérateur à respecter les exigences du cahier des charges de l'appellation.

La procédure d'habilitation est déclenchée par l'ODG sous la responsabilité de QUALISUD dès réception de la déclaration d'identification. Elle comprend un contrôle initial de l'opérateur selon la méthodologie suivante :

<i>Nature des contrôles</i>	<i>Contrôles réalisés par l'ODG</i>
<i>Tout opérateur</i>	
Déclaration d'identification complète et conforme à l'existant.	<i>Examen formel par l'ODG Vérification de chaque déclaration d'identification au fur et à mesure de leur dépôt.</i>
<i>Producteurs de raisins</i>	
Parcelles identifiées par l'INAO.	<i>Vérification documentaire que chaque nouvel opérateur dispose de parcelle(s) enregistrée(s).</i>
<i>Elaboreur</i>	
Vérification de la mise en œuvre : - d'un Cognac provenant de l'exploitation. - d'une capacité de stockage sous bois suffisante.	<i>Vérification terrain et/ou documentaire pour chaque nouvel élaborateur.</i>
<i>Assembleurs – Conditionneur</i>	
Implantation du site dans l'aire géographique : vérification de l'adresse.	<i>Vérification de chaque déclaration d'identification au fur et à mesure de leur dépôt.</i>

Pour les producteurs de raisins, l'habilitation de l'opérateur ne peut être prononcée que lorsque des parcelles exploitées par ce dernier figurent dans la liste des parcelles identifiées par l'INAO, définie au titre IV point 2 du Cahier des charges.

3.4.Délivrance de l'habilitation.

L'habilitation est prononcée par Qualisud dans les 30 jours qui suivent la réception d'un rapport sans manquement par l'ODG.

Qualisud informe l'ODG, l'INAO et l'opérateur de la décision d'habilitation et de la portée de cette habilitation

3.5.Modification de la déclaration d'identification



CONTROLE DE L'AOC PINEAU DES CHARENTES	Référence : PCPineau/P300-8	
PLAN DE CONTROLE	Indice 1	10/ 42

Tout opérateur faisant l'objet de modifications affectant les éléments mentionnés dans sa déclaration d'identification est tenu d'en informer l'ODG, dans un délai d'un mois, par courrier avec recommandé avec accusé réception, ou remis à l'ODG contre récépissé de dépôt.

3.6.Modification majeure de l'outil de production

En cas de modification majeure de l'outil de production, une nouvelle procédure d'habilitation est engagée. Le caractère majeur de la modification est apprécié par l'ODG qui reçoit les informations relatives à toute modification de l'outil de production de l'opérateur.

Notamment, tout producteur de raisins n'ayant pas produit de moûts destinés à l'élaboration de Pineau au cours des 5 dernières récoltes, est retiré de la liste des producteurs de raisin habilités et doit faire une nouvelle demande d'identification s'il souhaite s'engager à nouveau comme producteur dans l'appellation.

3.7.Liste des opérateurs habilités.

Sur la base des informations transmises par Qualisud, l'ODG tient à jour la liste des opérateurs habilités.

La liste des opérateurs habilités est disponible auprès de l'ODG et de l'INAO. Dans cet objectif, une circulation d'information entre l'INAO, Qualisud et l'ODG permet sa tenue à jour.

4. CONTROLE DES OPERATEURS ET DES PRODUITS

4.1.Architecture des contrôles

Il est défini trois niveaux de contrôle : l'autocontrôle, le suivi interne et le contrôle externe.

Autocontrôle

Tout opérateur doit procéder à des autocontrôles sur sa propre activité. Les opérateurs renseignent leurs résultats sur des documents de traçabilité adaptés qui doivent être conservés durant toute la vie du produit et pendant au moins 5 ans. Ces documents sont tenus à disposition de l'ODG et de Qualisud lors des contrôles.

Suivi interne

Le suivi interne est réalisé par l'ODG. Ce suivi peut donner lieu à des demandes d'actions correctives, à des recommandations ou, dans le cas d'anomalies critiques, à la saisie du contrôle externe.

En cas d'examen organoleptique défavorable pour défaut d'intensité forte et/ou non appartenance à l'appellation, l'ODG peut prononcer le déclassement du lot concerné.



CONTROLE DE L'AOC PINEAU DES CHARENTES	Référence : PCPineau/P300-8	
PLAN DE CONTROLE	Indice 1	11/ 42

Contrôle externe

QUALISUD exerce un contrôle sur les opérateurs (conditions de production) et sur les produits. Ce contrôle tient compte de l'autocontrôle que chaque opérateur exerce sur ses activités et du suivi interne réalisé sous la responsabilité de l'ODG.

Les visites de contrôle réalisées par QUALISUD chez les opérateurs sont réalisées en partie de manière aléatoire et en partie chez les opérateurs pour lesquels l'ODG aurait communiqué à QUALISUD le constat de manquements lors du suivi interne.

4.2.Pression de contrôle : répartition entre suivi interne et contrôle externe

Préalable : Plus de 70 % des élaborateurs (déclarants de récolte, ayant souscrit une déclaration d'élaboration) ne produisent pas régulièrement chaque année et disposent d'un stock qualifié de «dormant ». Rien ne permet de préjuger, ni de la date à laquelle ils souhaiteront revendiquer leurs volumes, ni même du fait qu'ils les revendiqueront un jour.

Le contrôle des conditions de production et des produits doit donc être déclenché en priorité pour **les opérateurs « actifs »**, c'est à dire :

- Lorsque l'opérateur a déposé une déclaration de revendication.
Dans ce cas, le contrôle concerne l'élaborateur et les éventuels producteurs de raisins affiliés (cas des coopératives).
- Lorsqu'un opérateur a mis en marché des produits au cours des 12 derniers mois et qu'il n'a pas réalisé de déclaration de revendication depuis 3 ans.

4.2.1. Contrôle des opérateurs

L'ODG exerce un contrôle approfondi de la structure des opérateurs membres. Ce contrôle est qualifié d'approfondi de part la possibilité :

- D'évaluer régulièrement certains critères non-mentionnés au cahier des charges mais qui peuvent être précurseurs de non-conformités sur les produits. (ex : Hygiène des installations)
- D'évaluer la qualité de tout le stock de l'opérateur (lots revendiqués ou non).
- De prise en compte des résultats du Suivi aval de la Qualité pour augmenter le cas échéant la pression de contrôle sur les produits.

En contrepartie, les opérateurs ne se soumettant pas à ce suivi interne approfondi sont contrôlés plus fréquemment.

D'autre part, le contrôle du respect des règles de production est renforcé pour les opérateurs ayant augmenté leur production totale de Pineau des Charentes de plus 30 hl et de plus de 30% par rapport à la moyenne des 3 récoltes précédentes. Ces opérateurs sont indiqués dans le tableau ci-dessous par "cas A".

CONTROLE DE L' AOC PINEAU DES CHARENTES		Référence : PCPineau/P300-8	
PLAN DE CONTROLE		Indice 1	12/ 42

Répartition et fréquences minimales des contrôles internes et externes

	Thème	Suivi interne réalisé sous la responsabilité de l'ODG	Contrôle externe réalisé chez les opérateurs se soumettant à un contrôle approfondi de sa structure et de ses produits	Contrôle externe exercé chez les opérateurs ne se soumettant pas à un contrôle approfondi de sa structure et de ses produits	Fréquence globale MINIMALE de contrôle
Producteurs de raisins	Parcelle identifiée et entrée en production	100% des parcelles de 20% des opérateurs actifs.	100% des parcelles de 5% des opérateurs actifs.	Sans objet	100 % des parcelles de 25 % des opérateurs actifs
	Encépagement	Et quantité suffisante pour (qsp) 90% des opérateurs ayant augmenté leur production de plus de 30 hL et 30% par rapport à la moyenne des 3 récoltes précédentes (cas A)	Et qsp 10% des opérateurs ayant augmenté leur production de plus de 30 hL et 30% par rapport à la moyenne des 3 récoltes précédentes (cas A)	Sans objet	
	Conduite du vignoble	5 % des opérateurs actifs, Ciblés prioritairement parmi ceux chez qui un manquement critique a été relevé au cours de la dernière campagne Et qsp 90% cas A	5 % des opérateurs actifs Et qsp 10% cas A	Sans objet	10 % des opérateurs actifs
	Production maximale de moûts	100 % des déclarations de récolte	En cas d'anomalie	Sans objet	100 % des élaborateurs par an
	Déclaration préalable d'affectation parcellaire	100% des déclarations	En cas d'anomalie	Sans objet	100 % des élaborateurs par an
Elaborateur	Provenance des moûts et du Cognac	Au moins une récolte en stock pour 20 % des opérateurs actifs Et qsp 90% cas A	Au moins une récolte en stock pour 5 % des opérateurs actifs Et qsp 10% cas A	75% Et qsp 100% des cas A	au moins une récolte en stock pour 25 % des opérateurs actifs
	Richesse minimale en sucre	Au moins 1/3 des volumes en stock chez 20 % des opérateurs actifs	Au moins 1/3 des volumes en stock chez 5% des opérateurs actifs	75% Et qsp 100% des cas A	Au moins 1/3 des volumes en stock chez 25 % des opérateurs actifs
	TAV minimum du Cognac	Et qsp 90% cas A	Et qsp 10% cas A	75% Et qsp 100% des cas A	Au moins 1/3 des volumes en stock chez 25 % des opérateurs actifs

CONTROLE DE L' AOC PINEAU DES CHARENTES		Référence : PCPineau/P300-8	
PLAN DE CONTROLE		Indice 1	13/ 42

	TAV du Pineau des Charentes après mutage			75% Et qsp 100% des cas A	Au moins 1/3 des volumes en stock chez 25 % des opérateurs actifs
	Capacité de stockage sous bois	20 % des opérateurs actifs Et qsp 90% cas A Et dont 50% des opérateurs revendiquant de vieux ou de très vieux	5 % des opérateurs actifs Et qsp 10% cas A	75% Et qsp 100% des cas A	25 % des opérateurs actifs
	Durée de vieillissement sous bois	Au moins 1/3 des volumes en stocks chez 20 % des opérateurs actifs Et qsp 90% cas A Et dont 50% des opérateurs revendiquant de vieux ou de très vieux	Au moins 1/3 des volumes en stock chez 5% des opérateurs actifs Et qsp 10% cas A	75% Et qsp 100% des cas A	Au moins 1/3 des volumes en stock chez 25 % des opérateurs actifs
	Délai de circulation entre entrepositaires agréés	20 % des opérateurs actifs + DRM incohérente Et qsp 90% cas A	5% des opérateurs actifs Dont 10% cas A	75% Et qsp 100% des cas A	25 % des opérateurs actifs
Elaborateur assembleur conditionneur	Contrôle produit	20 % des opérateurs actifs Et qsp 90% cas A Et 50% des lots revendiqués de vieux ou de très vieux	5 % des opérateurs actifs Et qsp 10% cas A	75% Et qsp 100% cas A	25 % des opérateurs actifs
Conditionneur	Règles de présentation et étiquetage	Au moins 50% des stocks chez 20% des opérateurs actifs	Au moins 50% des stocks chez 5% des opérateurs actifs	75%	25 % des opérateurs actifs

Ce tableau précise les fréquences *minimales* de contrôle. L'ODG et Qualisud peuvent réaliser le suivi, ou le contrôle chez tout opérateur habilité, actif ou non.

4.2.2. Contrôle des vins de liqueur.

Chaque visite d'opérateur entraîne le prélèvement de lots, selon une analyse du risque produit, comme défini dans les annexes 1 et 2, sauf dans le cas d'un contrôle de suivi pour vérifier la mise en œuvre d'une action corrective relevant de la production de raisins ou de la récolte (cf. schéma de vie au point 1.1.).

Les lots prélevés sont systématiquement dégustés en externe ou interne.

Le suivi interne doit s'assurer de contrôler 50% au moins des lots revendiqués vieux ou très vieux, il peut dans ce cadre là effectuer des visites de prélèvements, sans contrôle des conditions de production, et sans analyse du risque produit.

4.2.3. Contrôle des vins en période transitoire (1er juillet 2008 – 31 décembre 2009)

Les opérateurs qui se sont vus notifier une décision de refus d'agrément portant la mention « le demandeur peut demander dans un délai d'un mois un dernier examen du lot en cause au titre du contrôle externe » feront l'objet d'un traitement particulier et de contrôles ciblés à partir du 1^{er} juillet 2008.



CONTROLE DE L'AOC PINEAU DES CHARENTES	Référence : PCPineau/P300-8	
PLAN DE CONTROLE	Indice 1	14/ 42

Les lots en question ne pourront être mis à la consommation que s'ils satisfont à un examen analytique et organoleptique au titre du contrôle externe.

Dans le cas où ces volumes font l'objet d'une remise en cercle par assemblage, le nouveau lot constitué doit faire l'objet d'une déclaration de revendication avant sa commercialisation, sous réserve de traçabilité au moyen de la comptabilité matière précisant les conditions de remise en cercle de ce lot.

Dans tous les cas, quel que soit le niveau de refus, l'opérateur concerné par l'une de ces notifications fera l'objet d'une visite de contrôle au titre du suivi interne avant le 31 décembre 2009.

4.3.Modalités des contrôles : autocontrôles – contrôles interne et externe

Le tableau, pour chaque point à contrôler :

- Rappelle les modalités d'autocontrôle réalisé par l'opérateur notamment les modalités d'enregistrement
- Rappelle les méthodes utilisées pour le suivi interne réalisé sous la responsabilité de l'ODG.
- Précise les méthodes utilisées pour le contrôle externe réalisé par QUALISUD.



CONTROLE DE L'AOC PINEAU DES CHARENTES	Référence : PI/PINEAU/P300-1 Mise en application le	
PLAN DE CONTROLE	Indice 1	Page 15/42

Tableaux I : Contrôle des conditions de production

Point à contrôler	Autocontrôle	Suivi interne	Contrôle externe
Identification			
Engagement de l'opérateur + Situation géographique de l'opérateur.	Dépôt de la déclaration d'identification dûment complétée Pour les producteurs de raisins : avant le 1er septembre de l'année qui précède la première récolte de moûts Pour les autres opérateurs : dans les 60 jours minimum qui précèdent toute opération intervenant sur des lots de Pineau.	Vérification documentaire de la déclaration d'identification + Situation géographique de l'opérateur.	Vérification documentaire de la déclaration d'identification + Situation géographique de l'opérateur.
Production du raisin			
Parcelle identifiée	-Les parcelles mentionnées sur la déclaration d'élaboration sont identifiées par l'INAO - Le relevé parcellaire du CVI est à jour.	Contrôle documentaire : Vérification de l'enregistrement des parcelles ayant produit du moût lors des 5 dernières récoltes. Le contrôle est effectué par comparaison entre les éléments mentionnés dans les déclarations d'élaboration et la déclaration d'identification	Contrôle documentaire : Vérification de l'enregistrement des parcelles ayant produit du moût lors de la dernière récolte. Le contrôle documentaire est effectué par comparaison entre les éléments mentionnés dans les déclarations d'élaboration et la déclaration d'identification
Entrée en production des jeunes vignes	- Pas de production pour une parcelle n'ayant pas produit depuis 5 ans.		
Encépagement	- tenue à jour du CVI - archivage des déclarations de plantation de nouvelles parcelles	Contrôle documentaire : Vérification de l'enregistrement des parcelles ayant produit du moût lors des 5 dernières années. Le contrôle est effectué à partir des éléments mentionnés dans les déclarations d'élaboration et d'identification	Contrôle documentaire : Vérification de l'enregistrement des parcelles ayant produit du moût lors de la dernière récolte. Le contrôle est effectué à partir des éléments mentionnés dans les déclarations d'élaboration et d'identification
Taux de pieds de vigne morts ou manquants	Respect des règles du cahier des charges.	Vérification visuelle. Comptage du nombre de pieds morts ou manquants sur 20 pieds répartis en 5 placettes de 4 pieds consécutifs ; placettes localisées de façon homogène sur la parcelle (à l'exception des débuts de rang). La marge d'incertitude retenue est de 15 % par rapport au résultat calculé.	Vérification visuelle. Comptage du nombre de pieds morts ou manquants sur 20 pieds répartis en 5 placettes de 4 pieds consécutifs ; placettes localisées de façon homogène sur la parcelle (à l'exception des débuts de rang). La marge d'incertitude retenue est de 15 % par rapport au résultat calculé.



CONTROLE DE L'AOC PINEAU DES CHARENTES		Référence : PCPineau/P300-8	
PLAN DE CONTROLE		Indice 1	16/ 42

Point à contrôler	Autocontrôle	Suivi interne	Contrôle externe
Conduite du vignoble			
Densité de plantation Ecartement des rangs	Mise à jour du CVI si changement Archivage des déclarations de plantation	Vérification visuelle : Superficie effectivement plantée / (écart entre pieds x écart entre rangs)	Vérification visuelle : Superficie effectivement plantée / (écart entre pieds x écart entre rangs)
Taille	Respect des règles du cahier des charges	Vérification visuelle : Description du mode de taille et comptage du nombre d'yeux francs par souche x densité. Par définition, un œil franc est situé sur le bois de taille. Les bourgeons situés sur la couronne ne sont pas considérés comme des yeux francs. Comptage effectué sur 20 pieds répartis en 5 placettes de 4 pieds consécutifs ; placettes localisées de façon homogène sur la parcelle (à l'exception des débuts de rang). La marge d'incertitude retenue est de 15 % par rapport au résultat calculé.	Vérification visuelle : Description du mode de taille et comptage du nombre d'yeux francs par souche x densité. Par définition, un œil franc est situé sur le bois de taille. Les bourgeons situés sur la couronne ne sont pas considérés comme des yeux francs. Comptage effectué sur 20 pieds répartis en 5 placettes de 4 pieds consécutifs ; placettes localisées de façon homogène sur la parcelle (à l'exception des débuts de rang). La marge d'incertitude retenue est de 15 % par rapport au résultat calculé.
Charge maximale moyenne	Respect des règles du cahier des charges	Vérification visuelle : Comptage des grappes présentes sur 12 pieds répartis en 3 placettes de 4 pieds consécutifs et localisées de façon homogène sur la parcelle. Calcul du nombre moyen de grappe par pieds, estimation de la charge à partir des caractéristiques du cépage (Poids moyen d'une grappe est estimé soit par pesée sur 4 ceps prélevés de façon aléatoire soit à partir des valeurs de référence suivantes : Ugni blanc : 0.28 kg, Colombard 0.22 kg, Merlot N : 0.15 kg, Montils : 0.15 kg, autres cépages 0.10 kg). La marge d'incertitude retenue est de 15 % par rapport au résultat calculé.	
Etat cultural et sanitaire	Respect des règles du cahier des charges	Vérification visuelle	Vérification visuelle
Irrigation	Respect des règles du cahier des charges	Vérification visuelle	Vérification visuelle
Mesures environnementales	Respect des règles du cahier des charges	Vérification visuelle	Vérification visuelle
Production maximale de moûts destinés à l'élaboration de Pineau des Charentes			
<i>Délégation de la réception et de la vérification des déclarations de récolte au BNIC, qui a reçu la même délégation pour l'ensemble des productions vitivinicoles du bassin Charentes-Cognac. Jusqu'au 1/01, le BNIC transmet à l'ODG, les déclarations présentant des anomalies déclaratives. A partir du 1/01, l'ODG transmet les déclarations présentant des anomalies, en vue de leur traitement par Qualisud.</i>			
Production maximale	Déclaration de récolte	Saisie des déclarations Contrôle documentaire systématique	Contrôle documentaire QUALISUD traite les déclarations non corrigées.
Déclaration préalable d'affectation parcellaire			
<i>Délégation de la réception et de la vérification des déclarations à la Fédération des interprofessions du Bassin Charentes-Cognac (FIB), qui a reçu la même délégation pour l'ensemble des productions vitivinicoles du bassin Charentes-Cognac. En cas d'anomalie mineure, la Fédération procède aux relances et rectifications nécessaires et ne transmet à l'ODG, en vue de leur traitement par Qualisud, que les déclarations non corrigées. En cas d'anomalie critique, la Fédération transmet à l'ODG les déclarations concernées, en vue de leur traitement par Qualisud.</i>			



CONTROLE DE L'AOC PINEAU DES CHARENTES		Référence : PCPineau/P300-8
PLAN DE CONTROLE		Indice 1 17/ 42

Point à contrôler	Autocontrôle	Suivi interne	Contrôle externe
Déclaration d'affectation parcellaire	Adresser une déclaration d'affectation parcellaire à la FIB*	Vérification documentaire : L'ODG réceptionne les déclarations non corrigées transmises par la Fédération.	Vérification documentaire : QUALISUD traite les déclarations non corrigées.
Moûts et Cognac provenant de l'exploitation			
Bouilleurs de crus :	Tenue à jour des enregistrements de traçabilité interne attestant de l'origine du moût et du Cognac. Pour les bouilleurs de crus ne distillant pas à domicile : mise en œuvre d'une distillation à façon, d'un stockage identifié et des enregistrements garantissant la conformité aux exigences du cahier des charges.	Vérification de la concordance entre les volumes de moûts récoltés et ceux mutés par exploitation. Pour les bouilleurs de crus ne distillant pas à domicile, l'opérateur doit disposer d'un document du distillateur à façon attestant de l'origine de l'eau de vie. Lors du vieillissement, ces lots sont identifiés et ne peuvent faire l'objet d'aucun assemblage avec des eaux de vie distillées à l'équivalent.	
	Pour les coopératives : mise en œuvre d'une procédure et d'enregistrements attestant que les produits (Cognac ou vin de distillation) sont réputés provenir de l'exploitation au moment du transfert de propriété.	<p>1/La coopérative est le prolongement de l'exploitation, elle peut donc élaborer des lots de Pineau à partir des raisins de plusieurs apporteurs sans avoir l'obligation de vinifier et stocker séparément ces lots selon l'exploitation d'origine.</p> <p>2/ <u>L'origine des moûts</u> : Les moûts doivent provenir physiquement des parcelles identifiées et ne doivent en aucun cas être mélangés avec des moûts d'origine différente.</p> <p>3/ <u>L'origine des lots de Cognac</u> : La livraison de moûts impose une production de Cognac suffisante, au plus tard l'année précédente, provenant de l'exploitation. Concernant les comptes d'âge du Cognac mis en œuvre pour le mutage, ils doivent correspondre pour chaque viticulteur à la dernière livraison de Cognac (ou de produits destinés à l'élaboration de Cognac). On distingue 2 cas de figure :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les coopératives où le transfert de propriété a lieu à la réception des raisins, des moûts ou des vins destinés à élaborer le Cognac. Dans ce cas, la coopérative se charge de la distillation collective. La coopérative n'a pas obligation de distinguer dans son stock les lots de Cognac destinés au Pineau. ➤ Les coopératives où le transfert de propriété intervient juste avant le mutage des moûts. Dans ce cas, les adhérents peuvent procéder à une distillation collective et à un stockage commun dans l'attente du transfert de propriété à condition que chaque producteur s'engage par contrat à livrer à la coopérative les moûts correspondants. Ces Cognac destinés à l'élaboration du Vin de liqueur et engagés par contrat sont stockés séparément. <p>4/ Les documents de traçabilité doivent apporter la preuve que les conditions relatives à l'origine de l'eau de vie et des moûts sont respectées.</p>	



CONTROLE DE L'AOC PINEAU DES CHARENTES		Référence : PCPineau/P300-8
PLAN DE CONTROLE		Indice 1
		18/ 42

Point à contrôler	Autocontrôle	Suivi interne	Contrôle externe
Caractéristiques des moûts, du Cognac et du Pineau des Charentes			
Absence de chaptalisation, d'utilisation de moût concentré et de filtration sur les moûts	Respect des règles du cahier des charges	Vérification documentaire	Vérification documentaire
Interdiction presse continue et pompe centrifuge à palette	Respect des règles du cahier des charges	Vérification visuelle	Vérification visuelle
Richesse minimale en sucre des moûts	Enregistrement de la teneur en sucres, de la densité ou du TAVP avant mutage (registre d'élaboration)	Vérification documentaire : Registre d'élaboration	Contrôle documentaire : Registre d'élaboration
Utilisation d'un Cognac Rassis	Respect des règles du cahier des charges	Vérification documentaire	Vérification documentaire
TAV minimal du Cognac mis en œuvre	Enregistrement du TAV du Cognac mis en œuvre (registre d'élaboration)		
TAV du Pineau des Charentes après mutage	Enregistrement du TAV du Pineau des Charentes après homogénéisation (registre d'élaboration)		
Vieillessement sous bois			
Capacité de stockage sous bois utilisée pour le Pineau	Mise en œuvre d'une capacité de stockage suffisante. Tenue du cahier de chai avec dates de mise sous bois et de sortie.	Vérification sur site : Vérification de toute l'installation de stockage. Vérification de la cohérence entre la capacité de stockage sous bois et la production par couleur et par dénomination.	Contrôle sur site : Contrôle de toute l'installation de stockage. Contrôle de la cohérence entre la capacité de stockage sous bois et la production par couleur et par dénomination.
Durée de vieillissement par couleur et par dénomination		Contrôle visuel sur site : Cohérence entre capacité totale de stockage et registre de chai	Contrôle visuel sur site : Cohérence entre capacité totale de stockage et registre de chai
Délai de circulation entre entrepositaires agréés			
Délai de circulation	Comptabilité matière justifiant la revendication des lots détenus en stock ou commercialisés.	Vérification ponctuelle : Vérification de la comptabilité matière de l'opérateur lors des visites de contrôle. Vérification ciblée : Le contrôle du stock revendiqué est automatisé (nb : Le statut « agréé » et « revendiqué » correspondent au même champ informatique). L'organisme chargé de la saisie des DRM et de la tenue des stocks informe l'ODG des opérateurs ayant mis en vente des lots sans	Vérification ponctuelle : Vérification de la comptabilité matière de l'opérateur lors des visites de contrôle. Vérification terrain par inventaire des quantités en stock sur demande de l'ODG.



CONTROLE DE L'AOC PINEAU DES CHARENTES		Référence : PCPineau/P300-8
PLAN DE CONTROLE		Indice 1
		19/ 42

Point à contrôler	Autocontrôle	Suivi interne	Contrôle externe
		<p>respecter l'obligation de déclaration de revendication ou les délais définis par le cahier des charges.</p> <p>Une vérification terrain par inventaire des quantités en stock peut être déclenchée à la charge de l'opérateur.</p>	
Règles de présentation et étiquetage			
Règle de présentation	<p>Tenue à jour et à disposition des documents douaniers</p> <p>Registre de conditionnement</p>	<p>Vérification documentaire : Registre de conditionnement</p> <p>Vérification visuelle : Prélèvement aléatoire dans le stock de produits conditionnés</p>	<p>Vérification documentaire : Registre de conditionnement</p> <p>Vérification visuelle : Prélèvement aléatoire dans le stock de produits conditionnés</p>



CONTROLE DE L'AOC PINEAU DES CHARENTES		Référence : PCPineau/P300-8
PLAN DE CONTROLE		Indice 1 20/ 42

Tableaux 2 : Contrôle des vins de liqueur.

Point à contrôler	Autocontrôle	Suivi interne	Contrôle externe
Conformité analytique			
Lot en stock (vrac) Analyses post-mutage : -TAV -Glucose/Fructose -Evaluation des risques bactériens (AT, pH, Ac. Lactique etc.)	Archivage des analyses post-mutage (l'analyse est faite au maximum 6 mois après mutage)	Vérification documentaire : Présence des analyses d'autocontrôle Contrôle analytique : Pour chaque lot prélevé, un laboratoire accrédité par le COFRAC, figurant sur la liste établie par l'INAO réalise une analyse complète.	Vérification documentaire : Présence des analyses d'autocontrôle Contrôle analytique : Pour chaque lot prélevé, un laboratoire accrédité par le COFRAC, figurant sur la liste établie par l'INAO, réalise une analyse comprenant au minimum : - TAV - Glucose – Fructose - Acidité volatile - SO ₂ Total
Lot en stock (vrac) Analyses de suivi : -Evaluation des risques bactériens (AT, pH, Ac. Lactique etc.)	Archivage des analyses de suivi des lots (au moins une par an et par lot)		
<u>Lot faisant l'objet d'une revendication ou d'un conditionnement</u> Analyse complète -TAV -Glucose/Fructose -Acidité Volatile -SO ₂ Total	Archivage des analyses complètes	NB : Dans le cas où un lot justifie d'une analyse complète de moins de 3 mois, réalisée par un laboratoire accrédité COFRAC et figurant sur la liste établie par l'INAO, le certificat d'analyse correspondant peut être pris en compte au titre du suivi interne	
Conformité organoleptique			
Conformité organoleptique	Procéder ou faire procéder à une évaluation organoleptique des lots avant leur conditionnement. Cette évaluation doit être archivée au moins 12 mois.	Vérification documentaire : présence de l'évaluation d'autocontrôle Examen organoleptique	Vérification documentaire : présence de l'évaluation d'autocontrôle Examen organoleptique

CONTROLE DE L'AOC PINEAU DES CHARENTES	Référence : PCPineau/P300-8	
PLAN DE CONTROLE	Indice 1	21/ 42

4.4.Modalités d'organisation des examens organoleptiques et analytiques

4.4.1. Principe général.

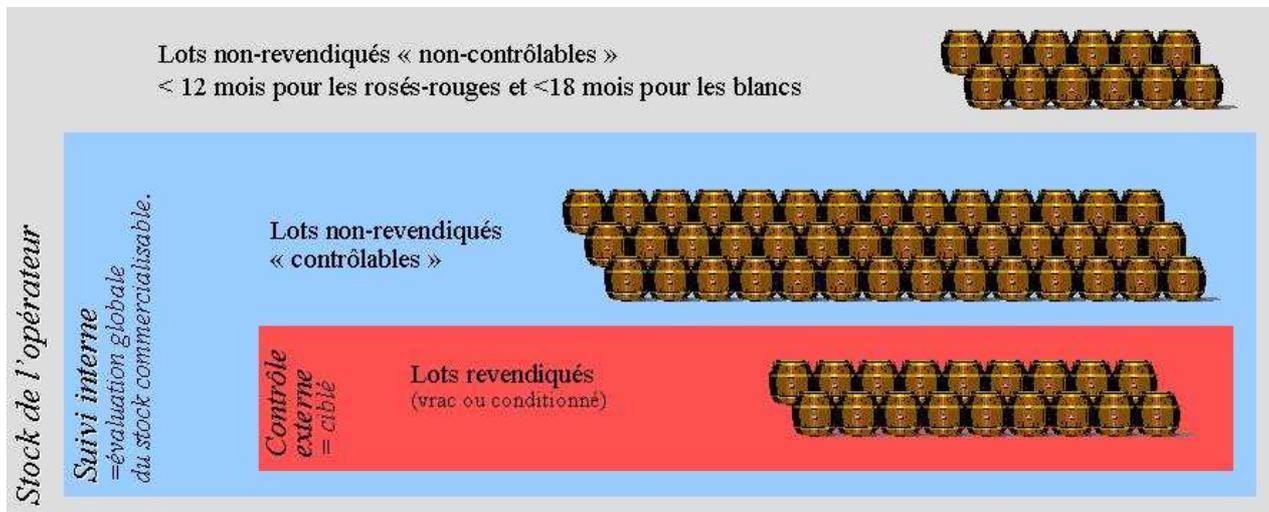
Les examens organoleptiques sont réalisés conformément à la directive CAC-2008-02 rév1. L'examen organoleptique auquel est soumise l'appellation d'origine est effectué par une commission composée de professionnels compétents et d'experts dans des conditions garantissant un examen indépendant et impartial des produits. (art L 642-27)

Toute visite effectuée chez un opérateur actif dans le cadre du suivi interne et du contrôle externe conduit simultanément à des prélèvements en vue de contrôles sur les produits.

La procédure mise en œuvre pour le contrôle produit doit permettre :

- L'évaluation des lots revendiqués et de leur acceptabilité aux critères de l'appellation quel que soit leur état de conditionnement.
- Une évaluation globale du stock à travers les produits en instance de revendication.

Pour être représentatif de la structure à évaluer, le prélèvement doit prendre en compte une part significative du stock total de l'opérateur. Ce prélèvement doit pouvoir intervenir de manière aléatoire et indépendante à la fois sur des lots revendiqués et non-revendiqués. Ce prélèvement simultané doit permettre d'identifier les situations à risque et d'apporter des garanties concernant les éventuelles substitutions de lots.



L'agent de l'ODG ou de Qualisud se rend au lieu d'entrepôt des vins de liqueur pour procéder aux prélèvements, en présence du demandeur ou de son représentant.

- Prélèvement par l'agent de l'ODG.

Il consiste en un prélèvement simultané et aléatoire de lots qui peuvent être à la fois revendiqués et non-revendiqués.

L'agent de l'ODG se rend au lieu d'entrepôt des vins de liqueur pour procéder aux prélèvements, en présence du demandeur ou de son représentant.

Les échantillons ainsi prélevés doivent faire l'objet d'examens organoleptique et analytique en contrôle interne uniquement.



CONTROLE DE L'AOC PINEAU DES CHARENTES	Référence : PCPineau/P300-8	
PLAN DE CONTROLE	Indice 1	22/ 42

- Prélèvement par l'agent de Qualisud :

Les échantillons prélevés en vue d'une évaluation dans le cadre du contrôle externe correspondent aux seuls lots revendiqués.

Cependant, dans le cadre d'une évaluation globale du stock, l'agent de Qualisud peut prélever des échantillons non-revendiqués. Dans ce cas, ils sont transmis à l'ODG pour une évaluation analytique et organoleptique dans le cadre du suivi interne.

4.4.2. Règles d'échantillonnage.

4.4.2.1. Pour tous les opérateurs.

Chaque visite d'opérateur entraîne le prélèvement de lots, selon une analyse du risque produit, comme défini dans les annexes 1 et 2.

La somme des volumes des lots prélevés doit représenter une part minimum du stock global de l'opérateur. Cette règle d'échantillonnage peut varier de 10 à 100 % du stock contrôlable. Ce pourcentage est fixé à partir du résultat de l'évaluation du « risque produit » de l'opérateur tel que défini au paragraphe 4.2.2 « Contrôle des vins de liqueur ».

Les lots prélevés sont systématiquement dégustés en contrôle externe ou interne.

Le suivi interne doit s'assurer de contrôler 50% au moins des lots revendiqués vieux ou très vieux, il peut donc effectuer des visites de prélèvements, sans contrôle des conditions de production, et sans analyse du risque produit.

4.4.2.2. Pour les Elaborateurs.

Sur la base des règles définies au point 4.4.2.1, les lots prélevés concernent par ordre de priorité :

- Les volumes revendiqués au cours des 2 derniers mois.
- Puis complétés le cas échéant par des lots revendiqués antérieurement.
- Puis les lots non-revendiqués contrôlables (cf. schéma paragraphe 4.4.1).

A l'exception des volumes conditionnés ou logés dans un contenant unique, la taille maximale des lots dépend moyenne de production des 3 dernières années pour la structure concernée. Elle est fixée comme suit :

Moyenne de production des 3 dernières années*.	<500 hl	Entre 500 et 2000 hl	> 2000 hl
Volume maxi. des lots prélevés	200 hl	400 hl	800 hl

Un contenant unique ne peut être réparti sur des lots distincts.

4.4.2.3. Pour les Assembleurs

Sur la base des règles définies au point 4.4.2.1, le volume maximum des lots prélevés est de 800 hl maximum, quel que soit le volume détenu en chai.

Un contenant unique ne peut être réparti sur des lots distincts.

CONTROLE DE L'AOC PINEAU DES CHARENTES	Référence : PCPineau/P300-8	
PLAN DE CONTROLE	Indice 1	23/ 42

4.4.2.4. Pour les Conditionneurs.

Les lots sont prélevés soit sur le stock en vrac, soit sur le stock en bouteille.

Sur la base des règles définies au point 4.4.2.1, le nombre minimum de lots prélevés sur le stock est fixé à partir du volume conditionné annuellement par l'opérateur selon la règle suivante :

Volume conditionné annuellement par l'opérateur	<150 hl	Entre 150 et 1000 hl	Entre 1000 et 5000 hl	> 5000 hl
Nombre de lots minimum parmi les volumes en stock.	1 lot	2 lots	4 lots	6 lots

4.4.2.5. Prélèvement des lots.

La méthode de prélèvement varie selon la nature des lots à prélever :

- Lots revendiqués stockés en vrac : L'opérateur définit le(s) lot(s) contrôlable(s) par un contenant ou un ensemble de contenants ayant une origine ou une destination commune. Le contrôleur effectue un prélèvement aléatoire parmi ces lots contrôlables. Lorsque l'opérateur n'est pas en mesure d'opposer une traçabilité cohérente, le contrôleur peut prélever les échantillons par unité de contenant.
Dans le cas où l'échantillon représente un assemblage, le lot est échantillonné au prorata des contenants qui le composent.
Dans le cas d'un nombre important de petits contenants (barriques), le contrôleur peut désigner de façon aléatoire certains contenants pour le prélèvement en tenant compte des éventuels « sous-lots homogènes » définis par l'opérateur, sur la base des enregistrements du cahier de chai.
- Lots conditionnés : Le prélèvement de bouteilles est réalisé de façon aléatoire dans le stock correspondant à une même référence commerciale. Toutefois, lorsqu'un lot est partiellement conditionné, le prélèvement peut être effectué sur le solde du lot détenu en vrac, sur la base des éléments du cahier de chai.
- Lots non-revendiqués : Pour le prélèvement, le contrôleur désigne de façon aléatoire soit :
 - Un contenant unique représentant une part significative du stock non-revendiqué de l'opérateur.
 - Un assemblage de plusieurs contenants ayant une origine ou une destination commune. L'opérateur indique dans ce cas, sur la base des enregistrements du registre de chai, les lots ayant une origine ou une destination commune.

4.4.2.6. Cas particulier des « opérateurs liés ».

Le cas des « opérateurs liés » correspond à deux structures dont l'activité représente une continuité dans l'élaboration, le conditionnement et la commercialisation d'un même produit. Il s'agit d'un opérateur négociant dont l'activité consiste à conditionner le Pineau des Charentes élaboré à plus de 90 % par une seule et même structure de production dont le responsable peut être commun.

Pour que deux structures soient considérées comme des « opérateurs liés » cette précision doit être mentionnée dans la déclaration d'identification de l'un des opérateurs concernés.

Dans ce cas, les règles d'échantillonnage définies au point 4.4.2.1 peuvent s'appliquer sur le stock global des deux opérateurs comme s'il s'agissait d'une seule et même structure.



CONTROLE DE L'AOC PINEAU DES CHARENTES	Référence : PCPineau/P300-8	
PLAN DE CONTROLE	Indice 1	24/ 42

4.4.2.7. Nombre d'échantillons par lot.

Chaque lot est prélevé en 3 échantillons identiques pour le suivi interne, 4 échantillons identiques pour le contrôle externe répartis comme suit :

- un est destiné à l'examen analytique éventuel,
- un est destiné à l'examen organoleptique,
- un est laissé chez le producteur.
- un échantillon témoin, stocké par l'OC, pour éventuel recours, dans le cadre de l'externe.

4.4.3. Anonymat des échantillons

Dans le cadre du contrôle externe, l'anonymat est effectué par Qualisud.

Dans le cadre du suivi interne, l'anonymat est effectué par les services de l'ODG.

4.4.4. - Fonctionnement de la commission chargée de l'examen organoleptique

- *Composition de la commission de dégustation.*

Les dégustateurs figurant sur la liste prévue à l'article R. 641-96 du code rural comprend les collèges des techniciens, des porteurs de mémoire et des usagers du produit (conformément à la directive 2008-02 du Conseil agrément et contrôle de l'INAO).

Ces dégustateurs sont :

- Formés par l'ODG à l'évaluation de l'acceptabilité du produit dans son appellation.
- Choisis et évalués régulièrement par Qualisud dans le cadre du contrôle externe.
- Choisis et évalués régulièrement par l'ODG dans le cadre du suivi interne.

- *Composition des jurys*

Chaque jury comprend au moins deux collèges tels que définis ci-dessus dont au moins 1 porteur de mémoire :

- Pour le contrôle externe le jury est composé de 5 dégustateurs.
- Pour le suivi interne, le jury est composé de 3 dégustateurs.

- *Déroulement des examens organoleptiques*

Les examens réalisés en contrôle externe sont placés sous la responsabilité de Qualisud qui choisit et qualifie l'animateur du jury.

Le nombre d'échantillons minimum soumis à l'examen organoleptique est de 3 par jury.

Le nombre d'échantillons maximum soumis à la dégustation est de 18 par jury.

L'ordre des échantillons présentés est aléatoire Un échantillon de référence (au moins) est choisis par l'ODG et tenu à disposition des dégustateurs pour un éventuel calage.

L'examen organoleptique a pour finalité de vérifier l'acceptabilité du produit au sein de l'appellation Pineau des Charentes (aspect visuel, couleur, limpidité odeur, saveur) et de s'assurer d'une absence de défaut qualitatif rédhibitoire.



CONTROLE DE L'AOC PINEAU DES CHARENTES	Référence : PCPineau/P300-8	
PLAN DE CONTROLE	Indice 1	25/ 42

Les dégustateurs procèdent individuellement à l'examen des vins de liqueur qui leur sont présentés, chacun remplissant une fiche de dégustation. Ils n'échangent ni informations ni impressions avant le dépouillement des résultats.

- *Avis du jury*

Règles générales :

Pour chaque échantillon présenté, la décision est prise à la majorité des dégustateurs.

Lorsqu'un membre fait état d'une anomalie, le jury délibère afin de statuer sur la conformité du lot aux critères de l'appellation et, en cas d'anomalie, sur la qualification de cette dernière. Le jury a la possibilité de re-déguster l'échantillon s'il le souhaite.

Les membres du jury peuvent avoir connaissance, s'ils le demandent, de l'état de conditionnement ou de revendication du lot.

Une fiche de consensus est rédigée par l'animateur et signée par chaque membre du jury.

L'avis du jury mentionné sur le procès verbal de dégustation est exprimé comme suit :

- Conforme.
- Non-conforme pour défaut d'intensité faible.
- Non-conforme pour défaut d'intensité forte.

4.4.5. Examens analytiques

Les échantillons devant faire l'objet d'un examen analytique sont transmis à un laboratoire accrédité par le COFRAC sous convention avec Qualisud, figurant sur la liste des laboratoires habilités par l'INAO.

L'examen analytique porte au minimum sur :

- Le titre alcoométrique volumique total.
- L'acidité volatile.
- Le SO₂ total.
- Les sucres fermentescibles.

4.4.6. Recours

Au contrôle produit interne

En cas d'examen analytique ou organoleptique interne défavorable (anomalie critique), le lot concerné peut faire l'objet d'une décision de retrait du bénéfice de l'appellation. Une possibilité est donnée à l'opérateur concerné de demander que le même lot soit soumis à examen organoleptique externe, à ses frais.

Dans ce cas un nouvel échantillon est prélevé sur le même lot, dont la traçabilité est vérifiée.

L'opérateur fera systématiquement l'objet d'un contrôle des conditions de production par Qualisud.

Au contrôle produit externe

Tout opérateur qui s'est vu notifier une non-conformité critique à l'examen organoleptique et/ou à l'examen analytique en contrôle externe peut demander un recours à sa charge, dans un délai d'un mois à compter de la date de notification. Il adresse sa demande, par écrit, à Qualisud.



CONTROLE DE L'AOC PINEAU DES CHARENTES	Référence : PCPineau/P300-8	
PLAN DE CONTROLE	Indice 1	26/ 42

L'opérateur peut demander que cette expertise soit faite sur l'échantillon témoin conservé par Qualisud, ou bien peut demander qu'un nouveau prélèvement soit effectué. Il prend alors les frais de prélèvements à sa charge, en plus du coût du contrôle.

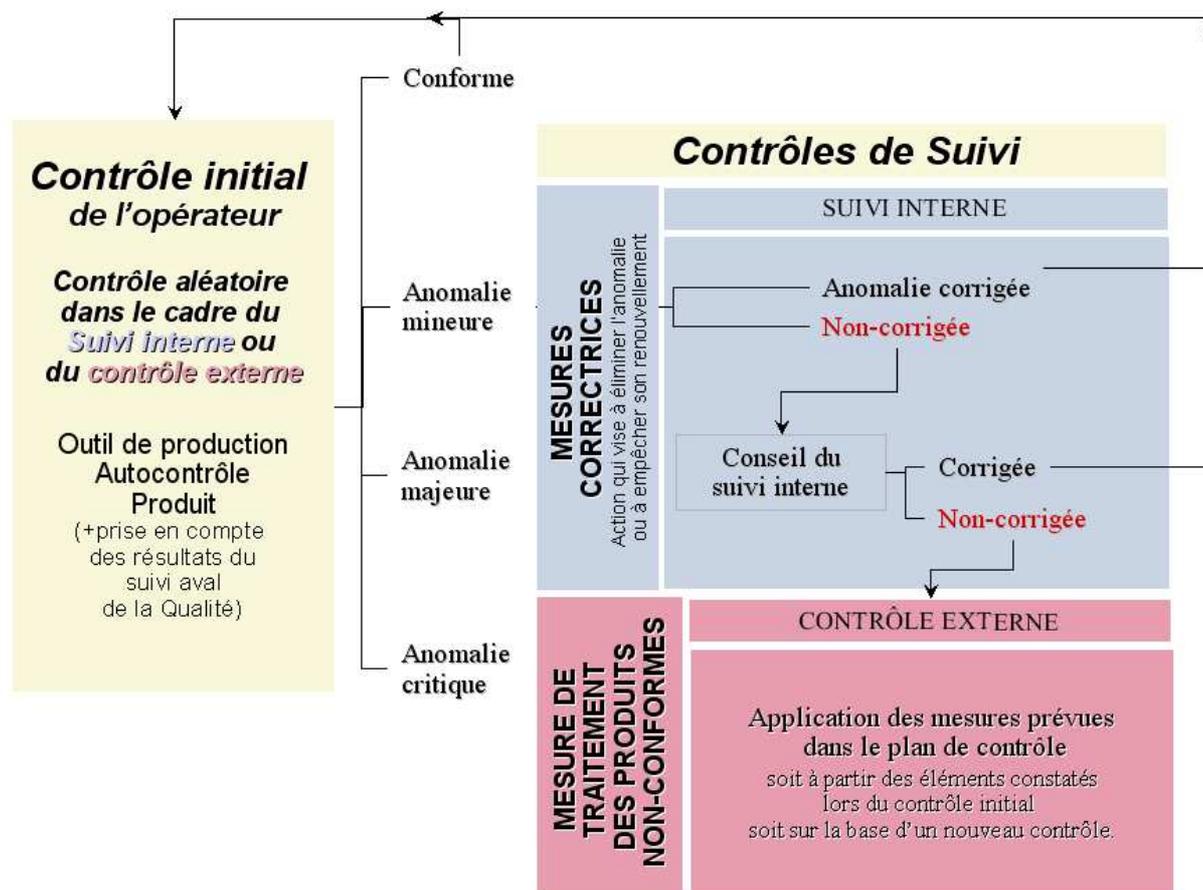
Le lot concerné est présenté à l'examen organoleptique et/ou à l'examen analytique dans le cadre d'une commission d'examen organoleptique classique, dans les mêmes conditions d'ordre et d'anonymat et/ou à l'examen analytique.

CONTROLE DE L'AOC PINEAU DES CHARENTES	Référence : PCPineau/P300-8	
PLAN DE CONTROLE	Indice 1	27/ 42

5. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

Le traitement des manquements répond aux règles définies dans le code rural, et dans la directive INAO-DIR-2007-05-CAC-2007-05 v.3.

5.1. Principe général



5.2. Suites données aux manquements constatés lors du suivi interne

- Qualification des manquements constatés dans le cadre du suivi interne (ci-après nommés "anomalies").
 - Anomalie mineure : est considéré comme une anomalie mineure notamment :
 - Un défaut d'intensité faible constaté dans le cadre du dernier examen organoleptique de suivi interne et du contrôle externe.
 - Des anomalies qualifiées de mineurs dans le tableau de traitement des manquements constatés lors des contrôles externes.
 - Une anomalie mineure liée à l'identification des lots et à la traçabilité.
 - Des autocontrôles insuffisants.

CONTROLE DE L'AOC PINEAU DES CHARENTES	Référence : PCPineau/P300-8	
PLAN DE CONTROLE	Indice 1	28/ 42

- Anomalie Majeure : elle concerne soit :
 - o L'outil de production et les produits qui peuvent être, sur plusieurs points, soit à l'origine, soit un facteur aggravant de l'apparition de défauts.
 - o Les anomalies majeures d'identification de lots et de traçabilité.
 - o Des autocontrôles inexistantes.

- Anomalie Critique :
Elle concerne soit :
 - o Un défaut d'intensité forte suite à une dégustation dans le cadre du dernier contrôle de suivi interne et de contrôle externe.
 - o Le non respect des conditions de production définies par le cahier des charges notamment au chapitre 3 (principaux points à contrôler).
 - o Le non respect des normes analytiques citées dans le cahier des charges.

➤ Mise en œuvre des mesures correctrices et des contrôles de suivi.

Les anomalies constatées font l'objet de contrôles de suivi effectués soit au titre du suivi interne, soit au titre du contrôle externe.

Anomalies mineures

Lorsque des anomalies qualifiées de mineures sont constatées, le contrôleur recommande l'application de mesures correctrices qui visent à éliminer l'anomalie ou à empêcher son renouvellement. Le suivi de ces mesures est effectué par le contrôleur selon un échéancier fixé en accord avec l'opérateur.

Lorsque l'anomalie n'est pas rectifiée à l'issue de cet échéancier, le conseil du suivi interne est saisi.

Anomalies Majeures

Lorsque des anomalies qualifiées de majeures sont constatées, le conseil du suivi interne est saisi. Celui-ci recommande l'application de mesures correctrices selon un échéancier fixé en accord avec l'opérateur.

Le suivi de ces mesures est réalisé soit par un agent de l'ODG soit par la commission de professionnels.

Lorsque l'anomalie n'est pas rectifiée à l'issue de cet échéancier, le conseil du suivi interne en informe QUALISUD.

Les anomalies qualifiées de critiques donnent lieu à l'information de QUALISUD dans un délai de 15 jours maximum.

5.3.Suites données aux manquements constatés lors du contrôle externe

Tout constat de manquement établi lors du contrôle externe (contrôle des conditions de production, contrôle analytique, contrôle organoleptique) fait l'objet d'une décision par QUALISUD conformément au tableau des manquements ci-dessous.

Ce tableau prévoit des sanctions graduelles selon la gravité du manquement :



CONTROLE DE L'AOC PINEAU DES CHARENTES	Référence : PCPineau/P300-8	
PLAN DE CONTROLE	Indice 1	29/ 42

- **Avertissement** : Cette mesure est accompagnée, lorsque cela est possible, d'une demande de mise en conformité dans un délai : Qualisud lève la sanction sur la base d'un constat réalisé par l'ODG.
- **Renforcement du suivi interne.** L'opérateur fera l'objet d'une visite de suivi interne au plus tard dans les 3 mois qui suivent la demande d'action correctrice. (Ceci ne peut s'appliquer qu'à des manquements qualifiés de mineurs).
- **Contrôles supplémentaires** : Ils correspondent à des contrôles en sus, facturés directement aux opérateurs.
Conformément à la décision du CAC du 1^{er} octobre 2008, la visite visant à lever un manquement mineur constaté en contrôle externe peut être réalisée par un contrôleur interne mandaté par l'organisme de contrôle. Dans ce cas, le coût du contrôle ne sera pas directement facturé par Qualisud à l'opérateur.
- **Suspension d'habilitation** jusqu'à remise en conformité.
- **Retrait du bénéfice de l'appellation.**
- **Retrait d'habilitation.**

Toute décision entraînant la perte du bénéfice de l'appellation sera prise par le Comité de Certification de QUALISUD, les autres décisions pourront être prises par délégation, par le Directeur de QUALISUD.

La notification de décision de QUALISUD est transmise à l'opérateur, par courrier recommandé avec accusé de réception, ainsi qu'à l'ODG dans un délai de 10 jours.

Toute décision de QUALISUD peut faire l'objet d'un recours qui sera examiné par son Comité de Certification.

Conformément à l'article R 642-55 du code rural QUALISUD informera l'INAO de tout retrait ou suspension d'habilitation d'un opérateur dans un délai de 7 jours suivant la date de décision.



CONTROLE DE L'AOC PINEAU DES CHARENTES		Référence : PCPineau/P300-8	
PLAN DE CONTROLE		Indice 1	30/ 42

Manquement/Anomalie constaté		Gravité	Graduation de la sanction et demande d'action corrective	Délai de correction pour contrôle de suivi	Suite en cas de non-corrrection dans les délais
Descriptif	Précisions				
Identification et habilitation des opérateurs					
Absence d'identification et d'habilitation pour l'opérateur.		Majeure	Demande d'identification dans un délai de 3 jours. Aucune transaction ne pourra être réalisée dans ce délai.	3 jours ouvrés	Saisine des administrations compétentes.
Le champ d'habilitation de l'opérateur ne correspond plus à la réalité. (exemple : nouveau vendeur direct)		Majeure	Demande de modification de la déclaration d'identification dans un délai de 3 jours. Aucune transaction ne pourra être réalisée dans ce délai.	3 jours ouvrés	Suspension d'habilitation globale de l'opérateur.
Aire géographique					
Parcelle hors zone géographique		Critique	Retrait du bénéfice de l'appellation pour tous les volumes issus de la parcelle en cause.		
Identification parcellaire					
Pas d'identification pour une ou des parcelles en production		Critique	Retrait du bénéfice de l'appellation pour tous les volumes issus de la parcelle en cause.		
Encépagement					



CONTROLE DE L'AOC PINEAU DES CHARENTES		Référence : PCPineau/P300-8	
PLAN DE CONTROLE		Indice 1	31/ 42

Non respect		Critique	Retrait du bénéfice de l'appellation pour tous les volumes issus de la parcelle en cause.		
Affectation parcellaire					
Changement de revendication dans la déclaration de récolte non conforme	Déclaration d'une production de Pineau sur des superficies non-affectées en Pineau.	Critique	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les volumes concernés.		
	Rendement non conforme en cas de déclaration vers d'autres destinations	Critique	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les volumes de Pineau des Charentes produits sur une superficie équivalente à celle correspondant à la non-conformité.		
Défaut de déclaration pour une ou des parcelles en production. (Constat avant ou après élaboration)	Déclaration déposée hors délais (<10 jours).	mineure	Avertissement. Si l'anomalie est récurrente (3 années successives) aucun délai ne sera accordé.		
	Erreur mineure de déclaration	mineure	Avertissement. Demande de rectification de la déclaration.	8 jours	Retrait du bénéfice de l'appellation pour tous les volumes issus de la parcelle en cause.
	Aucune déclaration.	Critique	Retrait du bénéfice de l'appellation pour tous les volumes issus de la parcelle en cause.		
Densité de pieds de vigne /ha et taux de pieds de vigne morts ou manquants.					
Densité <2200 pieds/ha ou écartement entre rangs >3 mètres	Sauf échancier de reconversion	Critique	Retrait du bénéfice de l'appellation pour tous les volumes issus de la parcelle en cause.		
Taux de pieds de vigne morts ou manquants supérieur aux pourcentages autorisés dans le cadre de l'échancier défini dans le cahier des charges.		mineur	Réfaction du rendement proportionnelle au taux de manquants		



CONTROLE DE L'AOC PINEAU DES CHARENTES		Référence : PCPineau/P300-8	
PLAN DE CONTROLE		Indice 1	32/ 42

Taille					
Mode de taille non-conforme		mineure	Avertissement Demande de mise en conformité.	1 an	Retrait du bénéfice de l'appellation pour tous les volumes issus de la parcelle en cause.
Nombre d'yeux >50 000 yeux/ha		mineure	Avertissement Demande de réduction du nombre d'yeux de la parcelle.	1 mois	Contrôles supplémentaires : Contrôle de la charge maximale moyenne à la parcelle.
Charge maximale moyenne à la parcelle					
> 12 500 kg/ha		mineure	Avertissement. Demande de réduction de la charge de la parcelle, récolte conditionnée au résultat du contrôle de suivi.	Avant récolte	Retrait du bénéfice de l'appellation pour tous les volumes issus de la parcelle en cause.
Etat cultural					
Mauvais état cultural de la parcelle	Ponctuel (année n)	mineure	Avertissement. Correction de la parcelle avant la récolte si elle demeure en production de moûts.	Avant récolte	Renforcement du suivi interne par la saisie du conseil du suivi interne
	Récurrent (à partir de l'année n+1)	Majeure	Déclassement de la parcelle non-conforme jusqu'à remise en conformité. + Contrôles supplémentaires		
Etat sanitaire					
Mauvais état sanitaire dont botrytis supérieur à 20 %		mineure	Renforcement du suivi interne Déclenchement de dégustations dans le cadre du suivi interne, sur tous les lots correspondants à cette récolte.		
Mesures environnementales					
Non-respect des mesures environnementales	Ponctuel. (Année n)	mineur	Avertissement.		



CONTROLE DE L'AOC PINEAU DES CHARENTES		Référence : PCPineau/P300-8	
PLAN DE CONTROLE		Indice 1	33/ 42

	Récurrent (A partir de l'année n+1)	Majeure	Renforcement du suivi interne par la saisie du conseil de suivi interne. + Contrôles supplémentaires pour la récolte suivante.	Campagne suivante	Retrait du bénéfice de l'appellation pour tous les volumes issus de la parcelle en cause.
Irrigation					
Irrigation des parcelles.		Critique	Retrait du bénéfice de l'appellation pour tous les volumes issus de la parcelle en cause.		
Rendements					
Incohérence des valeurs entre DR et déclaration d'élaboration	Erreur mineure de déclaration	mineure	Avertissement. Demande à l'opérateur de rectifier les documents erronés auprès des administrations.	8 jours ouvrés	Retrait du bénéfice de l'appellation pour tous les volumes excédentaires.
Non respect de la production maximale de moûts destinés à l'élaboration de Pineau des Charentes.	Erreur de déclaration (avant le 31/12)	mineure	Avertissement. Demande à l'opérateur de rectifier les documents erronés auprès des administrations.	31/12	Retrait du bénéfice de l'appellation pour tous les volumes excédentaires.
Entrée en production des jeunes vignes.					
Jeunes vignes en production.		Critique	Retrait du bénéfice de l'appellation pour tous les volumes issus de la parcelle en cause.		
Caractéristiques des moûts					
Provenance de l'exploitation		Critique	Retrait du bénéfice de l'appellation pour tous les volumes en cause.		
Teneur en sucres <170g/litre		Critique	Retrait du bénéfice de l'appellation pour tous les volumes en cause.		



QUALISUD

CONTROLE DE L'AOC PINEAU DES CHARENTES		Référence : PCPineau/P300-8
PLAN DE CONTROLE		Indice 1 34/ 42

Caractéristiques du Cognac					
Cognac rassis		Critique	Retrait du bénéfice de l'appellation pour tous les volumes en cause.		
TAV < 60 % vol		Critique	Retrait du bénéfice de l'appellation pour tous les volumes en cause.		
Cognac issu de l'exploitation	Traçabilité papier incomplète	mineure	Avertissement Fourniture de documents de traçabilité ou d'attestations complémentaire.	15 jours	Contrôles supplémentaires pour la récolte suivante.
	L'origine du Cognac ne peut être garantie	Critique	Retrait du bénéfice de l'appellation pour tous les volumes en cause. + Contrôles supplémentaires pour la récolte suivante.	N+1	Retrait d'habilitation.
Elevage sous bois					
La capacité totale (blanc et rosé) de stockage sous bois ne permet pas d'assurer la durée minimum d'élevage simultanément pour l'ensemble des lots produits/en cours d'élevage	Ponctuel (production n)	mineure	Renforcement du suivi interne lors de chaque revendication pour vérification de la durée de vieillissement sous bois.		
	Récurrent (à partir de production n+1)	Majeure	Blocage des volumes excédentaires		
Certains lots ne justifient pas d'une durée de vieillissement suffisante sous bois.		Majeure	Blocage des volumes en cause. Contrôle de suivi dans l'année. Augmentation de la pression de contrôle sur les produits (cf. annexe 1 et 2)	Jusqu'à mise en conformité	



CONTROLE DE L'AOC PINEAU DES CHARENTES		Référence : PCPineau/P300-8
PLAN DE CONTROLE		Indice 1 35/ 42

Historique et traçabilité des lots.					
Tenue à jour des registres et documents de traçabilité.	Traçabilité papier incomplète	mineure	Avertissement Mise à jour documentaire. Augmentation de la pression de contrôle sur les produits (cf. annexe 1 et 2)	15 jours	Contrôles supplémentaires pour la récolte suivante.
Tenue à jour des registres et documents de traçabilité.	L'identification des lots ne peut être garantie	Majeure	Demande de mise à jour de la traçabilité Prélèvement de l'intégralité du stock pour vérification de conformité. En cas d'impossibilité de définir les caractéristiques du lot (couleur, âge) reclassement dans la dénomination la plus large soit jeune blanc + Augmentation de la pression de contrôle sur les produits (cf. annexe 1 et 2) +Contrôle de suivi de traçabilité à n+1	2 mois	Suspension d'habilitation
Examens organoleptiques.					
Non conforme. Défaut d'intensité faible	Ponctuel	mineure	Avertissement Demande de preuve de saisie de l'œnologue (voir annexe 3 et 4) Augmentation de la pression de contrôle sur les produits (cf. annexe 2) lors du prochain contrôle chez l'opérateur.	15 jours	Cf. ci-dessous (récurrent)
	Récurrent (35% des lots contrôlés lors des 2 derniers contrôles)	Majeure	Avertissement Demande de preuve de saisie de l'œnologue Contrôle systématique lors de la prochaine revendication	Prochaine revendication	Contrôles systématique Augmentation de la pression de contrôle sur les produits (cf. annexe 2)



CONTROLE DE L'AOC PINEAU DES CHARENTES		Référence : PCPineau/P300-8
PLAN DE CONTROLE		Indice 1 36/ 42

Vieux ou Très Vieux : Non conforme pour motif « n'a pas les caractéristiques d'un vieux » ou « n'a pas les caractéristiques d'un très vieux ».		mineure	Retrait du bénéfice de la mention vieux ou très vieux. Pour bénéficier à nouveau de ces mentions sur les volumes concernés, l'opérateur devra déposer une nouvelle déclaration de revendication.		
Non conforme. Défaut d'intensité forte		Critique	Retrait du bénéfice de l'appellation		
Suivi organoleptique des lots effectué dans le cadre de l'autocontrôle	Aucun suivi organoleptique	mineure	Avertissement Demande de mise en conformité. Augmentation de la pression de contrôle sur les produits (cf. annexe 1 et 2)		
Examens analytiques.					
Suivi analytique des lots effectué dans le cadre de l'autocontrôle.	Aucun suivi analytique sur aucun lot.	mineure	Avertissement Demande de mise en conformité. Augmentation de la pression de contrôle sur les produits (cf. annexe 1 et 2)	15 jours	Contrôles supplémentaires Prélèvement de l'intégralité du stock pour vérification de conformité analytique et organoleptique.
Suivi analytique des lots effectué dans le cadre de l'autocontrôle.	Moins de 1 bilan analytique par lot et par an	mineure	Avertissement Augmentation de la pression de contrôle sur les produits (cf. annexe 1 et 2)		
Analyse Glucose – Fructose inférieure à 120 g/l.		mineure	Contrôles supplémentaires Calcul de la teneur en sucre des moûts avant mutage selon le coefficient de dilution découlant de la quantité de Cognac mise en œuvre pour le mutage selon la formule suivante : <i>Teneur en sucre moûts = (TAV Cognac x Teneur en sucre Pineau) / (TAV Cognac – TAV Pineau)</i> .	15 jours	Retrait du bénéfice de l'appellation.
Analyse TAV < 16 % vol.		Critique	Blocage du lot Contrôles supplémentaires Augmentation de la pression de contrôle sur les produits (cf. annexe 1 et 2)	1 mois	Retrait du bénéfice de l'appellation



CONTROLE DE L'AOC PINEAU DES CHARENTES		Référence : PCPineau/P300-8
PLAN DE CONTROLE		Indice 1 37/ 42

Analyse TAV >22 % vol.		Majeure	Blocage du lot Contrôles supplémentaires Augmentation de la pression de contrôle sur les produits (cf. annexe 1 et 2)	12 mois	Retrait du bénéfice de l'appellation
Analyse acidité volatile sur un lot non conditionné.	Lot de moins de 5 ans >7,5 meq/l	mineure	Avertissement Demande à l'opérateur de mettre en œuvre une procédure d'identification et de prévention des risques bactériens. Augmentation de la pression de contrôle sur les produits (cf. annexe 1 et 2) lors du prochain prélèvement.	6 mois	Renforcement du suivi interne
Analyse acidité volatile sur un lot non conditionné.	Lot de plus de 5 ans >11,5 meq /l	mineur	Avertissement Demande à l'opérateur de mettre en œuvre une procédure d'identification et de prévention des risques bactériens. Augmentation de la pression de contrôle sur les produits (cf. annexe 1 et 2) lors du prochain prélèvement.	6 mois	Renforcement du suivi interne.
	> 18 meq/l	Critique	Retrait du bénéfice de l'appellation des lots concernés. + Contrôles supplémentaires sur les lots revendiqués au cours des 12 prochains mois.		
Analyse acidité volatile sur un lot conditionné.	Pas de mentions de vieillissement >10 meq/l	Critique	Retrait du bénéfice de l'appellation des lots concernés.		
	Vieux, très vieux ou extra-vieux >18 meq/l	Critique	Retrait du bénéfice de l'appellation des lots concernés.		
Analyse SO2 total	>100 mg/l en cours d'élevage	Majeure	Blocage des lots concernés.	Jusqu'à mise en conformité	
	>75 mg/l après conditionnement	Critique	Retrait du bénéfice de l'appellation des lots concernés.		



QUALISUD

CONTROLE DE L'AOC PINEAU DES CHARENTES		Référence : PCPineau/P300-8
PLAN DE CONTROLE		Indice 1 38/ 42

Conditionnement					
Contenant non-conforme		Critique	Retrait du bénéfice de l'appellation des lots concernés. Contrôles supplémentaires au cours des deux années suivantes.	2 ans	Retrait d'habilitation
Non-application du timbre de garantie.	Ponctuel	mineure	Avertissement Demande de mise en conformité.	3 mois	Renforcement du contrôle interne
	Récurrent	Majeure	Demande de mise en conformité.	3 mois	Retrait d'habilitation



CONTROLE DE L'AOC PINEAU DES CHARENTES	Référence : PCPineau/P300-8	
PLAN DE CONTROLE	Indice 1	Annexe 1

Annexe 1

SUIVI INTERNE
Grille de détermination de la fréquence de contrôle produit d'un opérateur

	Coefficient de pondération	Dates des visites				
Installations de vinification et d'élevage						
Hygiène et propreté du chai	Maxi 5 pts x coef 1					
Autocontrôle des lots et prévention des risques						
Autocontrôle analytique et organoleptique des lots	Maxi 5 pts x coef 1					
Contrôle et prévention des accidents bactériens <i>(ex : entretien des tonneaux, risque produit (AT, pH), sulfitage, contrôle acide l.lactique, dégustation...)</i>	Maxi 5 pts x coef 1					
Manquements constatés au cours de cet audit						
Anomalies mineures constatées (-1pt/5 par anomalie)	Maxi 5 pts x coef 1					
Anomalies Majeures constatées (-1pt/5 par anomalie)	Maxi 5 pts x coef 2					
Anomalies Critiques constatées (-1pt/5 par anomalie)	Maxi 5 pts x coef 3					
Dernier contrôle produit (suivi interne ou contrôle externe)						
Anomalies mineures constatées (-1pt/5 par anomalie)	Maxi 5 pts x coef 1					
Anomalies Majeures constatées (-1pt/5 par anomalie)	Maxi 5 pts x coef 2					
Anomalies Critiques constatées (-1pt/5 par anomalie)	Maxi 5 pts x coef 4					
Suivi aval de la Qualité						
Anomalies constatées dans le cadre du suivi aval au cours des 3 dernières années (-1pt/5 par anomalie)	Maxi 5 pts x coef 4					
TOTAL SUR MAXIMUM 100						

Fréquence de prélèvement minimum selon le résultat ci dessus	
	<i>Prélèvements aléatoires parmi les lots détenus en stock.</i>
>92	10%
de 84 à 92	25%
de 76 à 84	50%
<76	100%



CONTROLE DE L'AOC PINEAU DES CHARENTES	Référence : PCPineau/P300-8	
PLAN DE CONTROLE	Indice 1	Annexe 2

Annexe 2

CONTRÔLE EXTERNE
Grille de détermination de la fréquence de contrôle produit d'un opérateur

Coefficient de pondération	Dates des visites				

Manquements constatés au cours de cet audit					
Anomalies mineures constatées (-1pt/5 par anomalie)	Maxi 5 pts x coef 1				
Anomalies Majeures constatées (-1pt/5 par anomalie)	Maxi 5 pts x coef 2				
Anomalies Critiques constatées (-1pt/5 par anomalie)	Maxi 5 pts x coef 4				

Dernier contrôle produit					
Anomalies mineures constatées (-1pt/5 par anomalie)	Maxi 5 pts x coef 1				
Anomalies Majeures constatées (-1pt/5 par anomalie)	Maxi 5 pts x coef 2				
Anomalies Critiques constatées (-1pt/5 par anomalie)	Maxi 5 pts x coef 4				

TOTAL SUR MAXIMUM 70

Fréquence de prélèvement minimum selon le résultat ci dessus	Pression de contrôle produits	
	<i>Prélèvements aléatoires parmi les lots non-revendiqués.</i>	<i>Prélèvements parmi les lots revendiqués</i>
>64.	10%	5%
de 64 à 58	25%	10%
de 58 à 52	50%	25%
<52	100%	50%



CONTROLE DE L'AOC PINEAU DES CHARENTES		Référence : PCPineau/P300-8
PLAN DE CONTROLE		Indice 1 Annexe 3

Annexe 3



SUIVI D'UN LOT DE PINEAU DES CHARENTES NON-CONFORME

Document à renvoyer au Syndicat des Producteurs de Pineau au plus tard dans les 15 jours qui suivent la réception de ce courrier.

Références du lot :

Volume :

Non-Acceptable en AOC pour défaut d'intensité faible, ,

A remplir par votre œnologue

1/ Evaluation du lot par votre œnologue

Cachet de votre œnologue.

1. Dégustation (et analyse éventuelle)

.....

.....

.....

.....

2. Solution technique proposée.

.....

.....

.....

.....

A remplir par vos soins

2/ Mise en œuvre du traitement.

1. Calendrier prévu pour la mise en œuvre de ce traitement

.....

.....

.....

.....

2. A quelle date le lot sera-t-il prêt pour être à nouveau contrôlé.

.....

.....

Fait à le
Signature



CONTROLE DE L'AOC PINEAU DES CHARENTES	Référence : PCPineau/P300-8	
PLAN DE CONTROLE	Indice 1	Annexe 4

Annexe 4



SUIVI D'UN LOT DE PINEAU DES CHARENTES NON-CONFORME

Document à renvoyer à Qualisud au plus tard dans les 15 jours qui suivent la réception de ce courrier.

Références du lot :

Volume :

Non-Acceptable en AOC pour défaut d'intensité faible, ,

A remplir par votre œnologue

1/ Evaluation du lot par votre œnologue

Cachet de votre œnologue.

3. Dégustation (et analyse éventuelle)

<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<div style="border: 1px solid black; height: 100px; width: 100%;"></div>
---	--

4. Solution technique proposée.

<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

A remplir par vos soins

2/ Mise en œuvre du traitement.

3. Calendrier prévu pour la mise en œuvre de ce traitement

<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

4. A quelle date le lot sera-t-il prêt pour être à nouveau contrôlé.

<p>.....</p> <p>.....</p>

Fait à le
Signature